УПРАВЛЕНИЕ
ПО ОБРАЗОВАНИЮ И НАУКЕ
АДМИНИСТРАЦИИ ГОРОДА СОЧИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ ГОРОДА СОЧИ
«СТАНДАРТЫ СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ»
Цветной Бульвар ул., д. 40, г.Сочи
Краснодарский край, 354065
тел/факс (8622) 54-21-06, E-mail: maussp@mail.ru

от ___31.10.2011г.№ __251____

на № _____от_____

Заведующим производством,
старшим поварам пищеблоков,
членам бракеражной комиссии

О проведении органолептической оценки, правилах снятия бракеража готовой продукции.

Выполняя требования СанПин 2.4.5.2409-08 и обеспечивая контроль за качеством блюд, поступающих на реализацию необходимо руководствоваться п. 14.6 указанного СанПина.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока, и представителя администрации ОУ по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).

Качество продукции общественного питания (пищеблока образовательного учреждения: совокупность свойств продукции общественного питания, обуславливающих ее пригодность к дальнейшей обработке и/или употреблению в пищу, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств (ГОСТ Р 50763-2007 Продукция общественного питания, реализуемая населению).

Качество полуфабрикатов, блюд и кулинарных изделий, а также сырья оценивают по результатам анализа части продукции, отобранной из партии. **Партией считается любое количество кулинарной продукции одного наименования, изготовленной предприятием за смену.**

Оценка качества кулинарных изделий проводится органолептически от каждой партии приготовленных блюд.

Условия проведения
органолептического анализа.

При проведении органолептического анализа качества продукции общественного питания необходимо соблюдать определенные требования, в

том числе: к помещению, приборам и материалам, и специалистам в области органолептического анализа.

На предприятии общественного питания для проведения органолептического анализа следует использовать комнату (кабинет) зав. производством, комнату персонала или в отдельных случаях- холодный цех. Помещение должно иметь постоянную температуру +18 +20С, быть изолированным от посторонних запахов, которые могут отвлекать внимание оценщиков. Помещение должно быть хорошо и равномерно освещено. Независимо от дневного света должно иметься потолочное люминесцентное освещение.

Требуемые приборы и материалы.

Для проведения органолептического анализа необходимо использовать: поварскую иглу, ложки из нержавеющей стали для отбора проб жидких блюд, ножи, вилки из нержавеющей стали для отбора проб блюд с плотной консистенцией; тарелки или блюда для отбора проб; черпаки для отбора проб из котлов, блокнот и карандаш для записей.

Требования к специалистам.

Органолептический анализ продукции общественного питания должны осуществлять профессионально подготовленные специалисты, имеющие определенные навыки, знающие методику проведения органолептического анализа и систему оценки качества, в том числе специалисты пищевых лабораторий и работники предприятий общественного питания – члены службы контроля качества, члены бракеражной комиссии.

Методика проведения органолептического анализа.

Перед проведением органолептического анализа специалисты (члены комиссии) должны ознакомиться с действующей нормативной и технологической документацией на исследуемую продукцию, включающую требования к ее качеству. Кулинарные изделия, блюда, подлежащие оценке должны соответствовать ежедневному меню, утвержденному руководителем образовательного учреждения, а также меню ассортимента дополнительного питания обучающихся в объемах выхода блюд, указанных в меню-раскладке.

Оценку качества блюд и кулинарных изделий проводят, как правило, по таким органолептическим показателям как: внешний вид, цвет, консистенция, запах и вкус. Для отдельных групп блюд количество показателей качества может быть снижено (прозрачные супы) или увеличено (мучные и булочные изделия).

Органолептический анализ блюд и кулинарных изделий проводят путем последовательного сопоставления этих показателей с их описанием в действующий нормативно-технической и технологической документации.

Очередность анализа и оценки отдельных показателей качества блюд (изделий) должна отвечать естественной последовательности органолептической оценки. Сначала должны быть приняты во внимание показатели, определяемые зрением (внешний вид, форма, цвет), затем обонянием и осязанием, и, наконец, свойства, оцениваемые только посредством дегустации (сочность, крошливость, рассыпчатость, размельчение, соленость мясных, рыбных и овощных продуктов). Пробы должны представляться для оценки по постепенно возрастающей интенсивности импульса.

При характеристике внешнего вида:

Обращают внимание на его конкретные признаки, такие как форма и ее сохранность в готовом блюде (изделии), состояние поверхности, вид на разрезе (изломе), правильность оформления блюда.

При характеристике цвета:

Определяют основной тон продукта, его интенсивность и оттенки, устанавливают отклонения от цвета, свойственного данному блюду, оценку блюда проводят на поверхности светло-серого цвета во избежание явления светового контраста. Запах определяют при затаенном дыхании: производят глубокий короткий вдох, задерживают дыхание на 2-3 секунды и выдыхают.

При определении запаха:

Устанавливают типичный (свойственный) запах, а также определяют наличие посторонних запахов. Для лучшего восприятия запаха следует создать условия, способствующие испарению летучих веществ, например, увеличивают поверхность блюда (изделия);

Консистенцию определяют:

прикосновением к блюду рукой, легким прощупыванием его указательным и большим пальцами, а также приложением усилий - нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием (рыба, мясо, желе), размазыванием (паштет, повидло), разжевыванием (капуста, огурцы);

по осязанию в полости рта, густоте, клейкости и силе нажима на блюдо (изделие) (например, консистенция жидкая, сиропообразная, густая, плотная или хрустящая);

по зрительным ощущениям (например, вязкость жидкости при переливании, густота сметаны при размешивании ложкой).

При определении вкуса:

следует помнить, что органы чувств, возбуждаемые сильными раздражителями, теряют впечатлительность и на воздействие слабых раздражителей не реагируют. Поэтому сначала опробывают блюда (изделия), имеющие нежный слабовыраженный вкус и запах (например, крупяные супы). Нельзя представлять для оценки кислое блюдо после сладкого и горькое перед сладким или кислым сладкие блюда оценивают последними;

пробу следует хорошо разжевать, распределить ее по всей поверхности ротовой полости и задержать на 5-10 с во рту, чтобы растворимые вещества продукта перешли в слюну и образующийся раствор воздействовал на вкусовые рецепторы;

не рекомендуется брать в рот большое количество продукта (более 5 г);

для обнаружения горечи продукт следует пережевывать медленно, во рту он должен находиться дольше, чем при определении сладкого и соленого вкусов.

При органолептическом анализе явно недоброкачественного блюда, что определяется его внешним видом и запахом, вкусовую пробу не проводят.

Вкусовые рецепторы могут адаптироваться к разным вкусовым ощущениям, поэтому при анализе необходимо делать перерывы: прополаскивать рот кипяченой водой или закусить слегка зачерствевшим пшеничным хлебом.

Нельзя брать в рот одновременно большое количество холодного блюда, чтобы не переохладить поверхность языка и ротовой полости, так как при их охлаждении до 0 °С резко снижается чувствительность вкусовых рецепторов.

В процессе органолептического анализа различных групп блюд и кулинарных изделий необходимо соблюдать общие правила.

Органолептический анализ следует производить при той же температуре, при которой эти блюда (изделия) реализуют и употребляют.

Органолептический анализ блюд на раздаче начинают с оценки правильности их порционирования и подачи, тщательности оформления блюд: соответствия посуды, укладки гарнира и т.д.

Для отбора пробы заправочных супов (щи, борщи, рассольники, солянки и др.) содержимое котла (кастрюли) осторожно, но тщательно перемешивают и отливают в тарелку. Вначале ложкой отделяют жидкую часть и опробывают ее. Дегустацию надо производить без добавления сметаны, т.к. она маскирует возможные дефекты. Затем разбирают плотную часть и сравнивают ее состав с рецептурой (например, наличие лука, петрушки и т.д.). Каждую составную часть исследуют отдельно, отмечая соотношение жидкой и плотной части, консистенцию продуктов, форму нарезки, вкус. Наконец, дегустируют блюдо

в целом с добавлением сметаны, если она положена по рецептуре.

Основными показателями качества прозрачных супов являются прозрачность, концентрированный вкус, обусловленный наличием экстрактивных веществ (для мясных и рыбных бульонов) и запах. Поэтому при их органолептическом анализе прежде всего обращают внимание на внешний вид бульона, его цвет, отсутствие взвешенных частиц, блесток жира. Все гарниры к супам опробывают отдельно, а те, которые при подаче заливают бульоном, еще и вместе с ним, обращая внимание на то, не портят ли они вид блюда: не придают ли ему мутность, не всплывает ли от них на поверхность жир и т.д.

При оценке качества супов-пюре содержимое котла (кастрюли) тщательно перемешивают черпаком и отбирают пробу супа. Затем, выливая ее струйкой, определяют консистенцию, оценивают густоту, вязкость, однородность, наличие плотных частиц, цвет. После этого определяют запах и опробывают суп на вкус. Гарнир к супам-пюре, который по рецептуре не протирается, оценивают отдельно.

При органолептической оценке холодных супов оценивают их внешний вид и дегустируют раздельно жидкую и плотную части. Плотную часть разбирают и определяют ее состав, проверяют тщательность очистки, форму нарезки, консистенцию овощей, мясопродуктов и рыбопродуктов. После этого опробывают суп без сметаны и затем со сметаной. Если в наличии на производстве имеются полуфабрикаты для супов (например, нарезанные продукты для окрошки, ботвиньи и т.д.), то проверяют также их качество.

При органолептической оценке соусных блюд прежде всего устанавливают кулинарную обоснованность подбора соусов к блюдам. Для соусов вначале определяют их консистенцию, переливая тонкой струйкой и пробуя на вкус. Затем определяют цвет, запах и консистенцию наполнителей, форму их нарезки, состав (лук, огурцы, корнеплоды и т.д.) и вкус.

Блюда с плотной консистенцией (вторые, холодные, сладкие) после оценки внешнего вида нарезают на общей тарелке на куски, которые затем перекладывают в свои тарелки оценщики.

При проверке качества блюд из отварных и жареных овощей прежде оценивают правильность технологической обработки сырья, а затем в установленном порядке исследуют консистенцию, запах, вкус и соответствие блюд рецептуре.

При оценке блюд из тушеных и запеченных овощей отдельно опробывают овощи и соус, а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке блюд из круп и макаронных изделий кашу тонким слоем распределяют по дну тарелки и устанавливают отсутствие посторонних

примесей и включений, наличие комков. У макаронных изделий обращают внимание на их консистенцию: развариваемость и слипаемость.

При оценке блюд из рыбы проверяют правильность разделки и соблюдение рецептур; правильность подготовки полуфабрикатов (нарезка, панировка); степень готовности; запах и вкус изделий; соответствие гарнира и соуса данному изделию.

У мясных блюд вначале оценивают внешний вид блюда в целом и отдельно мясного изделия: форму нарезки, состояние поверхности, панировки. Затем проверяют степень готовности изделий проколом поварской иглы по консистенции и цвету на разрезе. После этого оценивают запах и вкус блюда, в т.ч. соответствие кулинарного использования мясного полуфабриката виду изделия, технологическую целесообразность подбора соуса и гарнира.

Для мясных соусных блюд отдельно опробывают все его составные части (основное изделие, соус, гарнир), а затем дегустируют блюдо в целом.

При оценке холодных блюд применима общая схема проведения органолептического анализа, но с учетом особенностей, отражающих специфику этой группы блюд. Особое внимание обращают на внешний вид блюда: тщательность его оформления, правильность нарезки основных продуктов; их консистенцию, сочетаемость продуктов, соусов и гарниров, подбор украшений.

При оценке сладких блюд учитывают их групповые особенности. Так, у желированных блюд и кремов вначале определяют состояние поверхности, вид на разрезе (изломе). Кроме того, оценивают способность сохранять форму в готовом блюде. Особое внимание обращают на консистенцию. Затем определяют цвет, запах и вкус.

При оценке сладких горячих блюд (суфле, пудинги, гренки и др.) вначале исследуют внешний вид: характер поверхности, окраску и состояние корочки; массу на разрезе (изломе): пропеченность, отсутствие закала. Затем оценивают цвет, запах и вкус.

При оценке мучных блюд и мучных кулинарных изделий исследуют их внешний вид (характер поверхности теста, окраску и состояние корочки у блинов, оладьев, пирожков, форму изделия), затем обращают внимание на соотношение фарша и теста, качество фарша (его сочность, степень готовности, состав). И, наконец, определяют запах и вкус.

Характеризуя внешний вид мучных кондитерских и булочных изделий, обращают внимание на состояние поверхности, ее отделку, окраску и состояние корочки, отсутствие отслоения корочки от мякиша, толщину и форму изделий. Затем оценивают состояние мякиша: пропеченность,

отсутствие признаков непромеса, характер пористости, эластичность, свежесть, отсутствие закала. После этого оценивают качество отделочных полуфабрикатов по признакам: состояние кремовой массы, помады, желе, глазури; их пышность, пластичность. Оценку завершают дегустацией с определением запаха и вкуса изделия в целом.

Общая оценка качества анализируемого блюда (изделия) рассчитывается как среднеарифметическое с точностью до одного знака после запятой.

Баллом «5» оценивают блюда (изделия), приготовленные строго по утвержденной рецептуре и технологии. Органолептические показатели должны соответствовать требованиям нормативно-технической и технологической документации.

Баллом «4» оцениваются блюда (изделия), приготовленные с соблюдением рецептуры и технологии, но имеющие незначительные или легкоустранимые отклонения. Например, к таким отклонениям можно отнести характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие слабоокрашенного жира, неравномерная форма нарезки, и т.д.

Баллом «3» оценивают блюда с более значительными отклонениями от требований рецептуры и технологии, но пригодные для реализации без переработки. К недостаткам таких блюд относят несоблюдение отдельных соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, нарушение формы изделий, неправильная нарезка овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жесткая консистенция мяса и др.

Если вкус и запах блюда (изделия) оценивается в «3» балла каждый, то, независимо от величины других показателей, блюдо (изделие) оценивается не выше, чем в 3 балла.

Баллом «2» оценивают блюда (изделия) со значительными дефектами: с несвойственным привкусом или запахом, изделия пересоленные, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму или характерную консистенцию. Такую продукцию переводят в брак, оформляя актом забраковки продукции. Лица, допустившие брак, привлекаются к материальной и административной ответственности согласно действующему законодательству.

При заполнении журнала обращаю Ваше внимание на полноту и достоверность излагаемого материала, данных. Так, в графе 1 строго указывать дату и час изготовления блюда, графа 3 – указывается наименование блюда, кулинарного изделия, вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке и указываться с учетом наименования блюда.

В журнале делается отметка о проведении бракеража от каждой приготовленной партии кулинарного изделия, блюда, в том числе и изделий ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства (свободная реализация через линию раздачи, буфет). Графа 4 – оценка степени готовности по пятибалльной шкале. Блюдо к выдаче

допускается только после получения разрешения от членов бракеражной комиссии и заполнения графы 5 – разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия.

При запрещении к реализации готовой продукции указываются факты и подтверждаются оценкой качества («2» или «1» балл).

С целью контроля за соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд и ассортимента для дополнительного питания обучающихся собственного производства.

Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет медицинский работник п.14.11 СанПин 2.4.5.2409-08.

Порционные блюда отбираются в полном объеме; салаты, первые и третьи блюда, гарниры – не менее 100гр. Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными (или прокипяченными) ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками.

Отобранные пробы сохраняют не менее 48 часов (не считая выходных и праздничных дней) в специальном холодильнике или в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 +6С. Стеклянная посуда в достаточном количестве (не менее 50 банок) объемом не менее 300гр для отбора приготовленных блюд, кулинарных изделий находится на каждом пищеблоке ОУ , кроме того для стерилизации и хранения чистой обработанной посуды выделяются две промаркированные емкости, кастрюли «Для стерилизации посуды суточных проб»; «Для хранения чистой стерильной посуды суточных проб». Посуда и крышки для хранения суточной пробы предварительно кипятят в течении 5 мин. Банки с отобранными пробами обеспечиваются сопроводительной этикеткой для каждого порционированного блюда, салата, гарнира, первых, третьих блюд и т.д. оформленной должным образом.

Каждая проба должна иметь этикетку с названием продукта или изделия, указанием даты и часа отбора пробы, подпись ответственного лица производившего отбор пробы. Основание: 1. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПин 2.4.5.2409-08; 2. ГОСТ Р 53104-2008 «Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»;

3. МУ № 1-40/3805 от 11.11.1991г. «Методические указания по лабораторному контролю качества продукции общественного питания».

Начальник производственного отдела Л.Н.Вараксина

Балашов П.И. 54-09-38