

image not found or type unknown



Оценка 'отлично' дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренные требованиями. Оценка 'хорошо' дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.) Оценка 'удовлетворительно' дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки. Оценка 'неудовлетворительно' дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки.

Правила ведения журналов

Хороший, но с посторонним привкусом Слабо выраженный горьковатый Горький, с ярко выраженным посторонним привкусом Очень горький, вызывающий неприятное ощущение першения Запах (при температуре не ниже 50°C) 2 Без постороннего запаха Отсутствует, свойственный подсолнечному маслу, без постороннего запаха Слабо выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла Выраженный, неприятный, продуктов термического распада масла Резкий, неприятный, продуктов термического распада масла Качество фритюра Бальная оценка Отличное 5 Хорошее 4 Удовлетворительное 3 Неудовлетворительное 2,1 Схема учета использования растительного масла для фритюра Дата (час) начала использования масла Вид масла Органолептическая оценка качества масла на начало жарки Тип жарочного оборудования Вид продукции Время окончания жарки Органолептическая оценка качества жира по окончании жарки Должность, Ф.И.О.

Журнал учета использования фритюрных жиров

Журнал использования фритюрных жиров Все страницы в журнале следует пронумеровать и прошнуровать, о чем на последней странице делают запись, заверенную подписью, а концы шнуровки оклеивают и скрепляют печатью организации.

Оценочная шкала качества фритюрных жиров

Есть также положительно влияющие факторы:

- *выделение пара в процессе жарки*
- *замещение абсорбированного жира свежим*

Как заполнять журнал Журнал учёта использования фритюрных жиров – это документ учёта типовой формы. Концепция и форма журнала определены 5-м приложением к своду санитарных правил, относящихся к общепиту.

Журнал учета использования фритюрных жиров — сэс-док

Утренние показания термометров должны быть зафиксированы в журнале не позднее чем через два часа после открытия, вечерние показания должны быть внесены не ранее чем за 2 часа до закрытия смены. Журнал осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова.

Форма журнала осмотра рук и открытых частей тела на наличие гнойничковых заболеваний и других нарушений целостности кожного покрова соответствует Приложению 7.6. СанПиН 2.3.4.050-96. «Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье).

Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы»

Бракераж – это **тщательная и серьезная проверка пищевой продукции**. Ей подвергается каждая партия на производстве. Целью такой проведения такой процедуры является контролирование соблюдения регламентированных в Законодательстве РФ норм по изготовлению продуктов питания.

Каждая проверка начинается с оценки органолептических показателей товара. Иногда на качество готового изделия оказывают влияние не только поварской персонал, но и иные факторы не менее важные в производственном процессе:

1. **Качественные характеристики закупленного сырья** – продуктов для приготовления блюд.
2. **Контроль над соблюдением требований** нормативно-технической литературы на протяжении всего этапа приготовления.
3. **Предварительная разработка рецепта**, по которому будет осуществляться кулинарный процесс.

Контроль над органолептическими показателями

Показатели, по которым он проводится:

1. **В соответствии с основными показателями:** о имеющейся консистенции продукта, оценка характеристик внешних данных блюда, по запаху товара, вкусовым данным.
2. **По свойствам дополнительного значения:** специально для рыбных и мясных блюд проводится оценка по срезу – проверяется его внешний вид, для чаев и желеобразных субстанций – анализируется степень прозрачности, в хлебобулочных изделиях особое внимание уделяется мякишу изделий.

Требования к органолептической проверке:

1. Помещение, выбранное для проведения процедуры должно иметь качественную вентиляцию или тщательно проветриваться. Во время проведения процедуры посторонние запахи не должны мешать анализу.
2. Оно должно иметь хорошую систему освещения, приближенную к естественной среде, однако предпочтение отдается непосредственно естественному типу освещения. Это необходимо для правильной оценке внешних данных продукции, которые могут искажаться под воздействием искусственных источников света.
3. Члены бракеражной комиссии обязаны обладать знаниями и соблюдать правила в области отбора проб от партии товара находящегося на проверке.

Далее проверка заключается в анализе следующих свойств:

1. **Товарный вид.** По нему можно определить нарушения в условиях хранения, перевозки и изготовления. Также очень часто у несвежего продукта меняются внешние показатели.
2. **Запах.** Если запах не приятен для ощущения, то такой товар нельзя назвать качественным.
3. **Вкусовые данные.** Один из главных параметров. Все изъяны и ошибки при приготовлении выявляются чаще всего на этом этапе.
4. **Консистенция** – это, прежде всего, контроль над соблюдением технологии изготовления.

Помимо анализа показателей и характеристик проводится взвешивание продукции и выявляется средний вес.

Для того чтобы определить средний вес, нужно взять три порции блюд и взвесить их. Затем полученный результат разделить на 3. В них не должны наблюдаться отклонения от установленных стандартов, однако допустимо + или - 3% погрешности.

По окончании проведенной проверки на основании полученных данных при анализе показателей органолептического свойства, члены комиссии выставляют оценки.

Отлично – оценка высшей категории. Такой результат является максимально возможным и о нем мечтает каждый повар, но достается она редко при условии соблюдения всех указанных и зарегистрированных санитарно-технических норм (СТН).

В процессе производства таких предприятий строго соблюдается рецептурное содержание. Блюда с такой оценкой должны быть безупречны по всем органолептическим параметрам – цвету, запаху, консистенции, вкусовым свойствам и внешним данным.

Хорошо – это все еще хорошая оценка. Повара, получившие такую оценку, строго придерживаются рецептурных данных и соблюдают технологию приготовления. Продукция обладает хорошими вкусовыми качествами, но она все же имеет не существенные недостатки.

Список отклонений, имеющих незначительное значение:

1. На изделии нет румяной корочки или она представлена вне выраженной форме.
2. Некорректно проведена нарезка продукции.
3. Блюдо имеет либо пересоленный вкус, либо недосоленный.
4. Жир в бульоне или супе имеет не ярко выраженный цвет.

Оценка **удовлетворительно** – такая продукция допускается к продаже, не смотря на имеющиеся недостатки:

1. Не соблюдение рецептуры приготовления. Например, нарушение, допущенное в соотношении использованных ингредиентов входящих в состав изделия.
2. Наличие запаха или привкуса постороннего характера, но не влияющее существенно на качество.
3. Товар слишком кислый, горький, острый или сладкий.

4. Деформированная продукция.
5. Если блюдо подгорело, недожарилось или не сварилось.

При наличии таких показателей, чаще всего, продукция отправляется в утилизацию – на переработку.

Неудовлетворительно – блюда с такой оценкой не допускаются к продажам и реализации.

Они имеют нарушения в ходе приготовления и не следования рецептам, запах неприятного характера, форму неправильного вида, ярко выраженный привкус постороннего типа.

нарушений – вся продукция подлежит снятию с реализации и уничтожению.

Функции бракеража:

1. Осуществление контроля за соблюдением норм санитарии при доставке, транспортировке продуктов питания и во время проведения разгрузо-погрузочных работ.
2. Проверка пригодности и состояния складских помещений и условий для хранения товара и сырья, из которого он производится.
3. Проверка составленного меню и его соответствия (на предприятиях общественного питания).
4. Контроль над соблюдением гигиенических и санитарных норм в пищеблоке и помещениях участвующих в производственном процессе.
5. Отслеживание нарушений в сроках реализации и не соблюдении качества продукции.
6. Проверка работников на предмет соблюдения норм санитарии.

Как заполнять:

1. Тщательно проверять сырье для изготовления и приобретать качественную продукцию.
2. Правильно заполнять техническую документацию, от которой зависит приготовление блюд.
3. Соблюдение и доскональная разработка рецептов для изготовления продукции.
4. Корректно производить расчёты итоговой массы товара на выходе.

5. На каждой стадии производства требовать соблюдения норм установленных правилами.

На предприятиях крупного масштаба:

1. Директор организации.
2. Заведующий производственным процессом.
3. Специалист инженер-технолог.
4. Повар с высокой категорией профессионализма.
5. Специалист кондитерского дела с 5 разрядом.
6. Представитель санэпидемстанции или работник санитарного поста на предприятии.
7. Член лаборатории принадлежащей компании.

Помимо обязательных должностных лиц в состав комиссии могут входить члены и участники групп народного контроля, а также представители профсоюзных организаций.

Процесс бракеража проходит **несколько этапов по следующей схеме:**

1. Производится сбор и изучение всех карточек, содержащих в себе сведения о калькуляционных и технологических особенностях выпуска продукции.
2. Продукты проходят процедуру взвешивания на предмет соответствия нормативным требованиям.
3. Проводится анализ и оценочные мероприятия органолептических показателей товара.
4. Происходит занесение полученной информации в специальный журнал по бракеражу.

Бракеражный журнал – это документ, который заполняется в процессе проведения проверки. В него вписываются полученные в процессе данные. Его заполнение является обязательным требованием законодательства РФ.

Каждая страница документа имеет стандартный формат и набор из 7 граф.

Название граф:

1. Поле, в котором содержится информация о точной дате и часе изготовления блюда.
2. Данные о времени проведения проверочных работ.
3. Полное наименование произведенного товара.

4. Итоговые сведения об органолептическом заключении и степени готовности продукта к реализации.
5. Разрешение, выданное на одобрение товара к продаже.
6. Подтверждающие подписи всех без исключения за регламентированных членов комиссии.
7. Седьмое поле – это примечания. Оно заполняется в тех случаях, когда в ходе проведения проверки были выявлены нарушения и продукция не получила одобрения на ее реализацию. В нем указываются все имеющиеся правомерные причины и факты о не соблюдении условий и норм.

В некоторых фирмах поварам и кондитерам разрешается вносить корректирующие исправления или заполнять журнал, однако для этого необходимо иметь право на личный бракераж.

Например, повар обладающий правом, может записать данные о количестве приготовленных блюд и заверить своей подписью.

Правила ведения бракеражного журнала:

1. Все результаты проведенной проверки – описание свойств, характеристик готовой продукции, данные о составе и выставленные оценки, заносятся в документ.
2. В его тексте описываются результаты органолептической экспертизы, степень готовности к употреблению проверяемого объекта, выставляется час и дата приготовления, также время проведения проверки и прописывается разрешение на реализацию товара.
3. Хранение журнала происходит у ответственного повара.
4. Документ должен отвечать следующим требованиям: страницы должны иметь нумерацию, журнал специально шнуруется и скрепляется печатью организации, документ требует бережного обращения.
5. Каждая проверка сопровождается заполнением бракеражного журнала. По окончании процедуры все члены созданной комиссии без исключения заверяют текст своими подписями. Ответственность за него несет председатель.

Правила проведения бракеража:

1. Процедура должна проводиться каждый день на предприятиях занятых в сфере питания.

2. В его процессе выявляются недостатки в произведенной продукции или блюдах, а если их не выявляется, то подтверждается качество товара.
3. В журнале выставляется оценка состояния блюда, а также характеристики, которые были обнаружены в ходе органолептического анализа.
4. Органолептический анализ включает в себе оценку по следующим параметрам: вкусовые характеристики, внешние данные, консистенция, запах.
5. Для предотвращения получения некорректных результатов по правилам бракераж проводится в обязательном порядке в отдельном подходящем помещении, где его не исказят другие запахи, не относящиеся к проверке. Так же испортить достоверность может и искусственное освещение.
6. При бракераже обязательно узнается средняя масса блюд.
7. В случае возникновения у членов комиссии сомнений по поводу качества продукции или невозможности полноценной оценки образцы отсылаются в специальную лабораторию на подробный анализ.

Таким образом, можно сделать вывод, что для успешной работы нужно:

1. Первое, на что нужно обратить внимание – это на качество и срок годности приобретаемых продуктов в качестве сырья для производства собственных товаров. Прежде всего, проверить целостность упаковки, срок изготовления, соответствие условий хранения и внешний вид.
2. Второе не менее важное – условия, при которых храниться готовая продукция и используемое сырье. Должен соблюдаться температурный режим, присутствовать хорошая вентиляция и отсутствовать сырость.
3. Третье – товарное соседство должно быть строго соблюдено.
4. Четвертое и главное – это соответствие санитарно-гигиеническим нормам.