

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Гимназия №8 Красноармейского района Волгограда»
адрес: 400055, ул. Удмуртская, 18, тел. 62-03-57

Введено в действие
приказом по МОУ Гимназия №8
от «31» 18 2023 г. № 206 ОД
Директор МОУ Гимназия №8
Л.В. Алещенко
«31» августа 2023 г.

Утверждено
на педагогическом совете МОУ Гимназия №8
протокол от «31» августа 2023 г.
№ 1

Положение № 23-2023
о бракеражной комиссии МОУ Гимназия № 8

1. Общие положения

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ Гимназия №8 в начале учебного года.
2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачеством готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
3. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимания на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность др.
4. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

2. Методика органолептической оценки пищи

1. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотр определяют внешний вид пищи, ее цвет.
2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.
3. Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуре.
4. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.