

## **Виробниче навчання**

**Група № 34**

**від 22.02.21**

### **Тема: «Бракераж готової продукції»**

До початку роздавання якості готових страв має перевірятися кухарем, що готував страву, а також бракеражною комісією з відповідним записом у бракеражному журналі. До бракеражної комісії можуть входити директор або його заступник, інженер-технолог, завідуючий виробництвом або його заступник, кухар-бригадир або висококваліфікований кухар, кондитер V-VI розряду, медичний працівник (за його наявності), працівник технологічної лабораторії.

На невеликому підприємстві бракеражна комісія складається з керівника підприємства, завідувача виробництвом або його заступника, кухаря (кондитера) високої кваліфікації, а також санітарного працівника або члена санітарного поста, якщо вони є.

У харчоблоках навчальних закладів, їдалень промислових підприємств та установ до складу бракеражної комісії може включатися представник громадського контролю. Бракераж проводиться для кожної нової партії страв і кулінарних виробів до їх відпустки споживачеві у присутності виробника продукції (кухарі), який, проте, в оцінці приготовленої їм їжі участі не приймає.

Бракеражна комісія проводить оцінку якості органолептичних показників їжі, визначає фактичну масу штучних виробів і напівфабрикатів, перевіряє температуру реалізованих страв, правильність зберігання їжі на роздачі і наявність окремих компонентів для її оформлення. При цьому вона керується чинними збірниками рецептур страв, технологічними картами, прейскурантами роздрібних цін, ГОСТами, ОСТами, технічними умовами на напівфабрикати, а також іншими нормативними матеріалами.

Перед тим, як приступити до бракеражу, члени бракеражної комісії або інших контролюючих органів повинні ознайомитися з меню, рецептурою страв і виробів, калькуляційними картками та прейскурантом, технологією приготування страв (виробів), якість яких оцінюється, а також з існуючими нормативними документами для даної групи.

Бракераж починають з визначення маси готових виробів і окремих порцій перших, других, солодких страв і напоїв. Штучні вироби зважують одночасно по 10 штук і визначають середню масу одного виробу, готові страви відбирають з числа підготовлених до роздачі, зважуючи їх окремо в кількості 3 порцій, і розраховують середню масу страви. Середня маса порцій м'яса, риби або птиці, з якими відпускаються перші страви, може відхилитися від норми до + 10%. Маса однієї порції основного виробу, що входить до складу страви (м'ясо, риба, птиця, котлети, млинці, сирники, порція

запіканок, рулетів та ін.), може відхилитися від норми до  $\pm 3\%$ . Однак загальна маса 10 порцій повинна відповідати нормі.

На роздачі перевіряють температуру страв при відпустці, користуючись лабораторним термометром (в металевій оправі), проградувати від 0 до +100 °С. При подачі перші страви і гарячі напої повинні мати температуру не нижче 75 °С, другі - не нижче +65 °С, холодні страви і напої не вище 14 °С.

Окремі показники якості контрольованих страв і виробів оцінюють у такій послідовності: показники, оцінювані зовнішнім виглядом (зовнішній вигляд, колір), запах, консистенція і, нарешті, властивості, оцінювані в порожнині рота (смак і деякі особливості консистенції - однорідність, соковитість та ін.) При цьому спочатку досліджують страви, що мають слабо виражені запах і смак, наприклад, круп'яні супи, а потім ті, смак і запах яких виражені чітко.

Солодкі страви дегустують останніми. При визначенні смаку пробу необхідно добре розжувати і потримати в роті 5 ... 10 с., щоб отримати повне смакове відчуття. Після кожного випробування прополіскують рот кип'яченою водою або закусують злегка черствим пшеничним хлібом.

Кожен показник якості продукції (зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, смак) оцінюють за 5-бальною шкалою: 5 - відмінно, 4 - добре, 3 - задовільно, 2 - незадовільно, 1 - абсолютний брак, блюдо недоброякісне. Загальна оцінка виводиться як середнє арифметичне з точністю до одного знака після коми. Незадовільну оцінку отримують вироби з стороннім, не властивим їм присмаком (сирої крупи, кислої капусти) і запахом (парених або сильно пересмажених овочів та ін.), пересолені, різко кислі, з виразним присмаком гіркоти, що втратили форму, з невластивою їм консистенцією, а також не повна вага. Якщо виявлені недоліки можна усунути, то виріб направляють на доопрацювання. При неможливості виправити недоліки продукцію використовують для переробки або переводять в шлюб, оформляючи це відповідним актом.

Результати перевірки якості готової їжі записують у журнал бракеражу до початку її реалізації і заповнюють підписами всіх членів комісії. При цьому контроль за якістю готових страв і кулінарних виробів, напівфабрикатів може здійснюватися відповідно до форми, що діє на кожному конкретному підприємстві. Журнал має бути пронумерований, прошнурований та скріплений сургучною печаткою. Відповідальність за ведення бракеражного журналу несе голова бракеражної комісії. У бракеражному журналі повинні записуватися порядковий номер партії страв (виробів), найменування страв, які отримали зауваження щодо якості, час виготовлення партії та проведення бракеражу, сутність зауважень, оцінка якості продукції в балах, прізвище кухаря або кондитера, приготував партію або окремі страви.

За даними бракеражу можна підраховувати середньоденну оцінку якості продукції, що випускається окремими працівниками і підприємством в цілому, що дає загальну оцінку роботи кухарів і підприємства громадського харчування в цілому.

Після дозволу бракеражної комісії продукція готова до реалізації.

До роздачі перші і другі страви повинні бути на гарячій плиті або марміті не більше 2 ... 3 ч. Зберігання готової їжі понад встановлені строки допускається як виняток. У разі вимушеного зберігання їжі, вона повинна бути охолоджена не пізніше, ніж через 3 год. після її приготування і зберігатися при температурі не вище 3 °С і не більше 12 год. Кількість залишеної їжі повинна бути записана в журналі перехідних залишків їжі. При повторному надходженні цих страв на роздачу вони повинні бути ретельно перевірені. При нормальних органолептичних показниках страви піддаються повторній тепловій обробці. Рідкі страви кип'ятять, а другі прожарюють у духовій шафі. Термін реалізації цих страв не більше 1 год. Категорично забороняється змішувати залишки їжі попереднього дня з свіжоприготовленими виробами.

Від тривалості зберігання овочевих страв, особливо гарячих, залежать не лише смакові якості, а й вітамінна цінність. Наприклад, в щах зі свіжої капусти через 3 год. після приготування залишається 20% вітаміну С, а через 6 год. - всього лише 6%. У зв'язку з цим час зберігання гарячих овочевих страв має бути мінімальним, але не більше 2 - 3 год. при температурі не нижче 75 °С для першого, 65 °С - для других страв і гарнірів. Повторний нагрів значно погіршує смак і майже повністю руйнує вітамін С. Тому виготовлення цих страв необхідно приурочувати до часу видачі. Салати зі свіжих овочів необхідно готувати безпосередньо перед відпусткою. У лікувально-профілактичних і дитячих установах при нестачі овочевих страв рекомендується організовувати вітамінізацію готових страв аскорбінової кислотою.

Забороняється залишати на наступний день:

- салати, вінегрети, паштети, холодці, заливні страви та інші особливо-швидкопсувні холодні страви;
- супи молочні, холодні, солодкі, супи-пюре;
- м'ясо відварне порціонне для перших страв, млинці з м'ясом і сиром, рубані вироби з м'яса, птиці, риби;
- соуси;
- омлети;
- картопляне пюре, відварені макаронні вироби;
- компоти і напої власного виробництва.

Особливу увагу необхідно приділяти умовам і термінам зберігання їжі в філіях, роздавальних пунктах, буфетах, так як при перевезенні вона може піддаватися повторному обсіменінню в результаті недостатньо чистої транспортної тари, відсутності герметичності та ін. У зв'язку з цим кулінарні вироби, призначені для відправлення в роздавальні, буфети слід готувати не раніше, ніж за 1 год. до транспортування. Термін зберігання гарячих перших і других страв в термосах не повинен перевищувати 3 год., а овочевих страв - 2 год. Якщо в зазначені терміни їжа не була повністю реалізована, то вона повинна піддаватися повторній тепловій обробці. При цьому рідкі страви і соуси повинні бути доведені до кипіння.

При відпустці їжі кухарі і раздатчики повинні користуватися розливальними і гарнірними ложками, лопатками. Буфетну продукцію відпускають щипцями, вилками та іншим спеціальним інструментом.

За якість готової продукції та дотримання правил її відпустки філіям підприємств громадського харчування, закуочні, буфети несуть відповідальність адміністрація харчового об'єкта, але, головним чином, завідувач виробництвом і кухарі.

**Контрольні питання:**

1. Ким і як на підприємствах громадського харчування проводиться бракераж готових страв?
2. Які цілі і склад бракеражної комісії?
3. Які санітарно-гігієнічні вимоги подачі перших і других страв?
4. Які страви і кулінарні вироби забороняється залишати на наступний день?
5. Які правила відпуску страв і кулінарних виробів у філії та буфети?
6. Які санітарно-гігієнічні вимоги пред'являються до нереалізованої продукції?