

**Урок по ОП.01** Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве

группа 23 ПК

Дата проведения урока 20.04.2020 г

**Практическая работа:** «Гигиеническая оценка качества готовой пищи (бракераж)»

1. Критерии оценки качества кулинарной продукции.
2. Проведение бракеража готовых блюд.

**Задание:** Запишите тему и план урока. Изучите теоретическую часть материала. Выполните предложенные задания практической части.

### **Теоретическая часть**

На предприятиях, где нет технологических пищевых лабораторий, качество продукции контролируют **органолептически**.

Если в результате органолептического исследования будет обнаружено расхождение между качеством сырья и данными сопроводительных документов, материально ответственное лицо и руководитель предприятия отражают это в специальном акте.

Каждый показатель качества продукции (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по **пятибалльной системе**:

- **5 — отлично;**
- **4 — хорошо;**
- **3 — удовлетворительно;**
- **2 — неудовлетворительно;**
- **1 — абсолютный брак, блюдо недоброкачественное.**

Общая оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой.

*Блюдам (кулинарным изделиям), приготовленным в строгом соответствии с рецептурой и технологией, не имеющим по органолептическим показателям отклонений от установленных требований, дается оценка «**отлично**».*

*Если блюдо приготовлено с соблюдением рецептуры, но имеет незначительные отклонения от установленных требований, оно оценивается как **хорошее**. К таким отклонениям относят: характерные, но слабовыраженные запах и вкус, наличие бесцветного или слабоокрашенного*

жира и неправильное соотношение жидкой и плотной частей в супах, недостаточно аккуратную или частично нарушенную форму нарезки, слегка переваренные, но сохранившие форму овощи, слегка пересоленный или недосоленный бульон, небрежное оформление блюда, недостаточно интенсивный или неравномерный цвет и т.д.

*Блюда, имеющие более значительные отклонения от требований кулинарии, но годные для реализации без переработки, оцениваются как удовлетворительные. К недостаткам таких блюд относят: несоблюдение соотношений компонентов, подсыхание поверхности изделий, их подгорание, нарушение формы изделий, крупную неравномерную нарезку овощей для салатов, привкусы осалившегося жира или сметаны повышенной кислотности, неоднородность соусов, слабый или чрезмерно резкий запах специй, наличие жидкости в салатах, переваренность круп (макаронных изделий), жестковатую консистенцию мяса, птицы и др.*

**Неудовлетворительную** оценку получают изделия с посторонним, не свойственным им привкусом (сырой крупы, не пассированной муки, кислой капусты) и запахом (пареных или сильно пережаренных овощей и др.), пересоленные, резко кислые, с отчетливым привкусом горечи, недожаренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, с не свойственной им консистенцией, а также неполновесные.

**Если при органолептической оценке хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то такое изделие реализации не подлежит и комиссия снимает его с продажи.**

*Если обнаруженные недостатки можно устранить, изделие направляют на доработку. При невозможности исправить недостатки продукцию используют для переработки или переводят в брак, оформляя это соответствующим актом.*

Забракованная продукция может быть уничтожена после дополнительного ее обследования комиссией. Все нарушения технологии приготовления пищи обсуждаются с работниками цехов в ходе проведения бракеража, а лица, допустившие выпуск забракованной продукции, привлекаются к материальной и административной ответственности

При бракераже можно руководствоваться шкалами снижения балльных оценок качества продукции за несоблюдение технологии производства. Размер снижения балльной оценки (при пятибалльной системе) определяется видом нарушения технологии, рецептуры, правил отпуска и колеблется от 0,2 до 3 баллов. Результаты проверки качества кулинарной продукции

записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и оформляются подписями всех членов комиссии.

Он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии

### Практическая часть

**Задание 1.** Ответьте на вопросы:

1. Какие изделия направляют на доработку?
2. Какие блюда не допускаются к реализации?
3. Ответственность за выпуск забракованной продукции.

**Задание 2.** Дайте оценку качества готовых блюд по предложенным показателям качества, используя информацию, приведённую в таблице 1.

Таблица 1. «Оценка качества блюд»

Блюдо	Показатели качества				Оценка качества
	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус	
Суп-пюре	Масса однородная, без кусочков не протертых продуктов	Соответствует основному продукту	Эластичная	Посторонний вкус	
Рассольник ленинградский	На поверхности блёстки жира, овощи сохранили форму нарезки	Бесцветный	Овощи мягкие, огурцы слегка хрустящие, крупа хорошо разварена	Огуречного рассола, острый, в меру солёный	
Суп-лапша домашняя	Макаронные изделия, коренья сохранили форму частично. Бульон мутноватый.	Жёлтый	Коренья и макаронные изделия мягкие	В меру солёный	

**Задание 3.** Заполните «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», таблица 2.

**Таблица 2. Журнал бракеража готовой кулинарной продукции**

<b>Дата и час изготовления блюда</b>	<b>Время снятия бракеража</b>	<b>Наименование блюда, кулинарного изделия</b>	<b>Результаты органолептической оценки и степень готовности блюда, кулинарного изделия</b>	<b>Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия</b>	<b>Подписи членов бракеражной комиссии</b>	<b>Примечание</b>
1	2	3	4	5	6	7
Суп-пюре						
Рассольник ленинградский						
Суп-лапша домашняя						

Выполненное задание высылайте на электронную почту преподавателя  
 Мочаловой О.Л. [olya.mochalova.63@mail.ru](mailto:olya.mochalova.63@mail.ru)