

Бракеражный журнал: для кого и в каких случаях обязателен, рекомендован и целесообразен к ведению



Бракераж – контроль качества готовой продукции. И не только!

Термин «бракераж» означает также отбор недоброкачественных, бракованных товаров или изделий.

Оценка органолептических показателей полуфабрикатов и готовой продукции определяется на соответствие требованиям, указанным в нормативном документе (ТТК, ТУ, СТО): внешний вид, консистенция, цвет, запах, вкус, и заносится в журнал контроля качества – бракеражный журнал.

Коротко о процессе.

Создается Приказ о бракеражной комиссии, назначаются ответственные – 3-4 человека. Обычно обязанности по ведению бракеражного журнала возлагаются на шеф-повара, су-шефа, технолога.

Правила проведения бракеража



Органолептическая оценка качества готовых блюд: хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно. Если «неудовлетворительно», то изделие отправляется на доработку.

Разновидности

Основными учетными формами для каждого предприятия, осуществляющего производство еды, являются следующие виды журналов:

- бракеража готовой продукции – оценка органолептического качества перед подачей;
- контроля пищевых продуктов, продовольственного сырья – проверка срока годности и свойств поступивших изделий;
- учета фритюрных жиров – ежедневная оценка осуществляется до и после готовки;
- медицинского осмотра сотрудников – контроль самочувствия работников перед началом смены.

Особенности на производстве

На производстве различают 3 вида бракеража:

1. Ведомственный. Проводится комиссией из проверяющих органов.
2. Личный. Пробы снимают повара, сравнивая показатели с технологической картой.
3. Административный. Осуществляется бракеражной комиссией. Поскольку состав комиссии не регламентируется правилами СанПиНа,

руководитель сам назначает ее членов. Это могут быть заведующий производством, технолог или медицинский работник. Для определения качества готовой пищи проводится контроль за:

- органолептическими показателями;
- санитарными нормами в пищеблоке, личной гигиеной сотрудников;
- правильно составленным меню (разнообразие и калорийность);
- очередностью закладки ингредиентов;
- весом готового изделия и т.п.



Проверку проходят первые, вторые, холодные блюда, закуски, кондитерские изделия, полуфабрикаты, напитки и т.п.

Члены комиссии заносят полученные результаты в бракеражный документ. Если проверка прошла неудовлетворительно, пробы еды отправляют в лабораторию, приостанавливают выдачу готовых продуктов питания. При высокой оценке изделие сразу допускается до потребителя.

Правила бракеража пищи

Ежедневно на предприятиях общепита, в столовых, кулинарии происходит забор контрольных порций для оценки качества готовой еды. Вся процедура происходит согласно положению о проведении бракеража, разработанному для каждого типа организаций. Работа комиссии начинается через 15-20 минут после приготовления продукта до его реализации.



Ежедневно проводится забор контрольных порций

Оценка качества продукции

В процессе органолептического анализа пробы оценивают по:

- внешнему виду – ровность, форма, цвет, правильная нарезка;
- консистенции – характеристика агрегатного состояния (жидкое, твердое, рассыпчатое), степень однородности, механические показатели (хрупкая, упругая, мягкая);
- запаху – естественный аромат, сочетание разных компонентов;
- вкусу – сладкий, соленый, горький, кислый, интенсивный, слабый.

На основании общих результатов выносят общее решение:

1. **Отлично.** Блюдо полностью соответствует всем требованиям.
2. **Хорошо.** Продукция имеет незначительное отклонение от нормы (недосол или отсутствие специй).
3. **Удовлетворительно.** Во время приготовления была нарушена технология, поэтому блюдо необходимо доделать или исправить его дефекты.
4. **Неудовлетворительно.** Изделие не соответствует технологической карте, может нанести вред здоровью.

- ✦ Если у бракеражной комиссии появляются сомнения в свежести или в соблюдении рецептуры, блюдо отправляют на лабораторный анализ. Всё это записывается в акте отбора проб, если оценка блюда не удовлетворительно партия снимается с реализации, и в акте делается соответствующая запись.



Руководитель комиссии заносит данные пригодности продукции в бракеражный журнал.

Приложение 10
К СанПиН 2.4.5.2409-08
(Форма 2)

(наименование предприятия, организации)

ЖУРНАЛ
бракеража готовой кулинарной
продукции

Начат _____ 20__ г.
Окончен _____ 20__ г.



Запись заверяется подписями всех ответственных. Результаты проверки обсуждаются на собрании. На основании выписки из решения комиссии к поварам, допустившим ошибку при закладке ингредиентов в технологии приготовления, применяются меры дисциплинарного взыскания.

Правила проведения анализа

Проверка качества готовой пищи осуществляется путем органолептической оценки, на основании вкуса, цвета, запаха. Поэтому членом комиссии может стать только человек, не имеющий проблем с органами чувств, обладающий хорошим обонянием и вкусом.



Проверка качества проводится на основании вкуса и запаха.

Бракераж должен проводиться в хорошо освещенном помещении, с хорошей вентиляцией, без посторонних запахов, при комфортной температуре.

Перед анализом готовых изделий члены комиссии должны:

- надеть специальную одежду, тщательно вымыть руки;
- изучить меню, рецептуру, технологию приготовления блюд;
- проверить массу готовых изделий;
- определить качество продуктов по внешним признакам;
- заполнить журнал бракеража.



В каком виде лучше вести журнал – бумажный или электронный

Согласно ст. 10, 11 "Технического регламента" предприятия общепита могут вести журнал как на бумажном носителе, так и в электронном виде. Но второй тип документа вызывает много трудностей при оформлении (сложно поставить подписи членов комиссии), поэтому на практике широко применяют первый вариант. Кроме того, правила делопроизводства требуют, чтобы документ был прошнурован, а листы сшиты, пронумерованы, заверены печатью и подписью руководителя.

Заполнение бракеражного журнала: инструкция и образец

Ведение и заполнение документа осуществляется по разработанным инструкциям СанПиНа (9 СП:2.3.6.1079). Результаты записывают в соответствующие таблицы.

Готовой продукции

Бракеражный журнал готовой продукции – образец заполнения:

- дата и час изготовления блюда;
- время проверки;
- название готового изделия;
- оценка органолептической проверки;
- разрешение к реализации;
- подпись;
- обоснования для брака.

Образец заполнения Журнала бракеража готовой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись ответственного лица	Примечание*
1	2	3	4	5	6	7
30.05.2018 12 ч. 00 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Щи со сметаной	Внешний вид, вкус и запах — свойственные данному блюду	Разрешено к реализации	Сидорова	
30.05.2018 11 ч. 30 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Тефтели из говядины	Вкус и запах — свойственные данному блюду, внешний вид — изделие не округлой формы, в виде рассыпчатого, термически обработанного фарша	Разрешено к реализации	Сидорова	
30.05.2018 12 ч. 30 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Картофель отварной	Внешний вид, вкус и запах — свойственные данному блюду	Разрешено к реализации	Сидорова	
29.05.2018 18 ч. 00 мин.	30.05.2018 13 ч. 00 мин.	Салат из свежих овощей с майонезом	Внешний вид — со следами плесени, вкус — не определялся, запах — свойственный данному блюду	Запрещено к реализации	Сидорова	Блюдо снято с реализации в количестве 50 порций

*В примечании указываются факты снятия с реализации готовой продукции.

Продуктов и сырья

При приеме продуктов и сырья проверяют их качество и сопроводительные документы. Затем заполняют графы таблицы:

- дату и час поступления;
- наименование продовольствия;
- количество (в кг, л, шт.);
- оценку сырья по внешним признакам;
- условия хранения и конечный срок реализации;
- дату фактической реализации;
- подпись ответственного лица;
- примечание.

Чтобы удобнее было вести контроль за скоропортящимися продуктами, которые имеют разную дату реализации, целесообразно вести учет каждого вида на отдельном листе.

Сырой продукции

Оценку сырой продукции осуществляют по ее внешнему виду и сопроводительным документам. Результат оформляют в журнале так же, как в предыдущем случае.

Особенности для разных предприятий общепита

Любое предприятие общественного питания может подвергаться проверке со стороны органов надзора, должно предоставить правильно заполненный журнал. Но существуют различия в бракераже у разных категорий организаций.

Рестораны и кафе

Повар или шеф-повар ресторана или кафе осуществляет личный контроль всех выпущенных изделий. Вместо журнала заполняют листы бракеража. Здесь записывают перечень блюд, согласно меню, ставят оценку каждому или указывают нарушения. В конце смены все листы подшиваются, помещаются в папку.

Школьная столовая

К школьной еде предъявляются повышенные требования. Медицинский работник должен следить за организацией питания в образовательном учреждении, качеством поступающих продуктов, составом меню, а также принимать участие в бракеражной комиссии. Выход пищи происходит только после тщательной ее проверки.



Работа бракеражной комиссии ШКОЛЫ



Другие предприятия

На предприятия готовой еды выпуск продукции происходит только с разрешения бракеражной комиссии. После проведения необходимого органолептического осмотра, снятия проб руководитель записывает результаты в журнал, члены комиссии ставят свои подписи. Если оценка положительная, изделие отправляется на реализацию. В случае отрицательного решения проводится дополнительный лабораторный анализ

Для каких организаций вести бракеражный журнал обязательно?

По СанПиН 2.3/2.4.3590-20 для медицинских организаций необходимо ведение:

Журнала бракеража готовой пищевой продукции;

Журнала бракеража скоропортящейся пищевой продукции.

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА СКОРОПОРТЯЩИХСЯ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ, ПОСТУПАЮЩИХ НА ПИЩЕБЛОК							
на период с 01.10.2014 по 31.10.2014							
Дата и час поступления продовольственного сырья и пищевых продуктов	Наименование пищевых продуктов	Количество поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов (в килограммах, в литрах, штуках)	Номер товарно-транспортной накладной	Условия хранения и конечный срок реализации (по макировочному ярлыку)	Дата и час фактической реализации продовольственного сырья и пищевых продуктов по дням	Подпись ответственного лица	Примечание
1	2	3	4	5	7	8	9
БАКАЛЕЯ							
13.10.2014	Вода питьевая	53,66 л	3	13.01.2015	13.10.2014, 13.10.2014		
13.10.2014	Дрожжи хлебопекарные	117,84 г	3	13.04.2015			
13.10.2014	Кислота лимонная пищевая	0,018 кг	3	13.10.2015	13.10.2014, 13.10.2014		
13.10.2014	Концентрат киселя	720 г	3	13.04.2015			
13.10.2014	Концентрат напитка "Витастарт"	0,172 кг	3	13.04.2015			
13.10.2014	Кофейный напиток	58,4 г	3	13.04.2015	13.10.2014, 13.10.2014		
13.10.2014	Крахмал	0,108 кг	3	13.10.2015			
13.10.2014	Масло растительное	0,4 л	3	13.01.2015	13.10.2014, 13.10.2014		
13.10.2014	Мука пшеничная	1,61 кг	3	13.01.2015	13.10.2014, 13.10.2014		
13.10.2014	Сахар	2,1 кг	3	13.10.2015	13.10.2014, 13.10.2014		Kakud.ru

П. 7.1.3. «Выдача готовой пищевой продукции в медицинских организациях должна осуществляться только после снятия пробы ответственным лицом или комиссией... При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин

запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение».

РЕКОМЕНДОВАНО вести бракеражный журнал там, где осуществляется питание **в любых организованных детских коллективах**.

МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения», утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 2 марта 2021г.:

«При организации питания в организованных детских коллективах организацию контроля качества готовых блюд рекомендуется осуществлять в составе бракеражной комиссии с занесением результатов контроля в журнал качества готовых блюд».

«При организации питания детей во время проведения, ставших популярными сейчас мастер-классов, стилизованных вечеринок, аниматорских программ, дней рождений и других массовых мероприятий с привлечением детей, рекомендуем делать суточные пробы от всех приготовленных блюд и кулинарных изделий и оставлять на хранение в течение 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2 °С до +6 °С, - советует Руководитель проектов Научно-производственного центра «Агропищепром» Юрий Аверков.

– В силу несформировавшегося иммунитета дети наиболее подвержены острым инфекционным заболеваниям, которые вызываются патогенными ротавирусами и протекают с преимущественным поражением желудочно-кишечного тракта. Суточные пробы и записи в бракеражном журнале будут являться доказательственными материалами качества и безопасности Вашей продукции в случае отравлений».

Суточные пробы



Когда ведение бракеражного журнала для предприятий общественного питания может быть также **целесообразно.**

Согласно новым санитарным правилам (СанПиН 2.3/2.4.3590-20) журнал бракеража готовой продукции для предприятий общепита не является обязательным.

Наличие или отсутствие бракеражного журнала следует обосновать в процессе разработки процедур ХАССП для каждого конкретного объекта.

По системе ХАССП определяется, как будет обеспечиваться документирование информации согласно ст. 10, п. 3, пп. 6, ТР ТС 021/2011: *«Для обеспечения безопасности пищевой продукции в процессе ее производства (изготовления) должны разрабатываться, внедряться и поддерживаться следующие процедуры:*

б) обеспечение документирования информации о контролируемых этапах технологических операций и результатов контроля пищевой продукции».

Целесообразность ведения бракеражного журнала будет исходить из: характера и ассортимента блюд, способа подачи (À La Carte или шведская линия), сырья, оборудования, наличия/отсутствия жалоб потребителей, результатов лабораторных проб готовых блюд и иных процессов.

Бракеражный журнал мы рекомендуем вести как в бюджетных организациях (школы, детские сады, лагеря), так и в коммерческих, при изготовлении блюд и изделий партиями. Это позволяет зафиксировать:

- время готовности блюда;
- степень готовности (качество и соответствие ТТК);
- ответственного за разрешение на реализацию;
- сроки годности блюд и изделий на раздаче;
- время снятия продукции с реализации и её утилизации.

В кафе и ресторанах ведение бракеражного журнала оправдано при наличии шведской линии, линии раздачи с тепловыми витринами, а также при проведении массовых мероприятий: корпоративов, свадеб, дней рождений и др. Температура блюд и время их нахождения на линиях или столах – это всегда критическая контрольная точка (ККТ). **При превышении критических пределов происходит рост и размножение микроорганизмов, возникают потенциальные риски отравлений. Бракераж позволяет не допустить этого.**

Журнал бракеража готовой продукции при работе по индивидуальным заказам (À La Carte)

При проведении бракеража в ресторане возможен индивидуальный бракераж поваром, а не комиссией. Если блюда готовятся по меню

(порционно) достаточно проводить **бракераж без пробы на вкус**. Необходимо контролировать при этом выход блюда (массу), оценивать цвет, запах на соответствие информации, которая указана в технико-технологической карте блюда.



ГОСТ 30390-2013: «п. 7.1 Продукцию общественного питания, реализуемую в зале предприятия общественного питания, принимают (оценивают) по нормам выхода и органолептическим показателям качества: при массовом изготовлении – путем бракеража продукции, при индивидуальных заказах продукции – путем личного контроля ответственного изготовителя по внешнему виду и запаху».

Можно разработать инструкцию об индивидуальном бракераже блюд шеф-поваром и оформить соответствующий приказ.

Если же Вы не используете бракеражный журнал, то необходимо определить, какими процедурами будет контролироваться качество блюд на выходе, сроки годности и время подачи, документирование полученной информации. Главное выполнить основную задачу – гарантировать качество и безопасность продукции для потребителя.

Подготовила преподаватель Прилепская А.В.