

к Приказу от «20» 08 24 г. № 218

Утверждаю

Директор МБОУ СОШ № 7

Н.Д.Матвеева

«20» 08 2024 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии при организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №7 г. Георгиевска

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
 2. В состав бракеражной комиссии входит 4 человека : медицинский работник, работник пищеблока, ответственный по питанию, калькулятор.
 3. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в столовой школы подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.
 4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню. Для определения правильности веса приготовленных блюд одновременно взвешивается 5 – 10 порций каждого вида блюд, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций.
 5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.
 6. За качество пищи несут ответственность: директор школы, шеф-повар и повара, изготавливающие продукцию.
 7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
 8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).
- Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют 1 незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.)

Оценка «удовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют следующие недостатки : посторонний несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, имеющие несвойственную консистенцию и т.д.

Продукция, выпускаемая промышленностью (йогурты, соки и т.д.) оцениваются как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в в «Журнал бракеража готовой продукции» установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.