

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ТР СОШ №2

И.В. Разумина



Приказ № 803/19 от 19.11 2021 г

Положение

О бракеражной комиссии при организации общественного питания Питания в МБОУ ТР СОШ № 2

Разработано в соответствии с СанПин 2.4.22821-10

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
2. В составе бракеражной комиссии входят не менее 4 человек : работник пищеблока(по согласованию) ответственный за организацию питания образовательного учреждения, представитель администрации школы , члена совета школы (по согласованию родитель).
3. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере готовности . Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).
4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания. Порций , взятых при отпуске потребителю.
5. Результат бракеража регистрируется в « Журнале бракеража готовой продукции» в соответствие. С рекомендуемой формой.
 - бракереражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью: храниться бракереражный журнал у зав. производством.
 - бракереражном журнале отмечают результаты пробы блюда, а не рациона в целом,обращая внимания на такие показатели , как внешний вид: вкус, цвет, запах , жесткость , сочность.
6. Полномочия комиссии
Бракереражная комиссия школы :
 - проверяет на пригодность складские и другие помещения для продуктов питания, а также условия их хранения;
 - ежедневно следит за правильностью составления меню;
 - контролирует организацию работы на пищеблоке;
 - осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
 - следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока.
7. За качество пищи несут ответственность директор, заведующий производством повар, изготавливающие продукцию.

8. Оценка качества блюд, и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак)

9. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют По запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (не подсолон, не доведен до нужного цвета и т.д)

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

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний несвойственный запах и вкус; резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму.