

- 2.7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту в организацию осуществляющую приготовление пищи.
- 2.8. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

3. Методика органолептической оценки пищи

- 3.1. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям.
- 3.2. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которое имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.)
- 3.3. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки
- 3.4. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия.
- 3.5. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

4. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.