

Введен в действие приказом
директора № 21 от 09.01.2020

Утверждаю

Директор МОУ ОШ №79

М.Н.Арисенко

«09» января 2020г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МОУ ОШ №79**

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 1.2. Контроль за качеством готовой продукции проводится органолептическим методом.
- 1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены методикой проведения данного анализа.

2. Содержание и формы работы.

- 2.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 2.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).
- 2.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 2.4. 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.
- 2.5. 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.
- 2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии.

- 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, порчащие 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.