

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета школы

 Е.В. Писакина
« 31 » Октябрь 2019 г

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МОУ СОШ № 6

 А.Ю. Гаврилова
« 31 » Октябрь 2019 г



ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии при организации общественного питания в муниципальном общеобразовательном учреждении средней образовательной школе №6 Центрального района г. Волгоград

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и ответственный за питание (при отсутствии представитель администрации образовательного учреждения).
3. 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).
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 соответствии с рекомендуемой формой.
6. За качество пищи несут ответственность: директор ООО «Венера», заведующий производством 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 или возвращается по акту.
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).
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, которое имеют один незначительный дефект (недосолен, 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, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная»

10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.