

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 36 Дзержинского района Волгограда»



ВВЕДЕНО В ДЕЙСТВИЕ
приказом директора школы
от 11.02.2015г. № 36
Директор школы
В.В.Беликов
«11» февраля 2015г.

УТВЕРЖДЕНО
на педагогическом совете школы
протокол от 11.02.2015г. № 3
Председатель совета школы
В.В.Беликов
«11» февраля 2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ
«11» февраля 2015г.
№ 02-15-72
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ.

1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 1.2. Контроль качества готовой продукции проводится органолептическим методом.
- 1.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.
- 1.4. Настоящее положение разработано на основе и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08

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 – к выдаче разрешено.
- 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 блюд 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, приготовляющие 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, которые 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 (на случай отсутствия представителя администрации, отвечающего по приказу, функции его переходят к дежурному администратору в данный день)

Исполнила:

ответственный за организацию питания Зайцева И.А.