

Согласовано
На заседании Совета школы
Протокол № 4
от 28.08.2014г.

Принято
на педагогическом совете
Протокол № 11
от 28.08.2014г.

Утверждаю
Директор школы
З.А. Прибыткова
Протокол № 101/2
от 31.08.2014г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии при организации общественного питания в МБОУ «Сибирячихинская СОШ»

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 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.

4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешиваются 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 повара, изготавливающие продукцию.

7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, цвету, внешнему виду, 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 позапаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям.

Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный эффект (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, не свойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие не свойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброта качественная» или «недоброта качественная».

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

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракера жа	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подпись членов комиссии	Примечание