

Принято решением
педагогического совета школы
протокол № 1 от 30.08.2022

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 77
О.Н. Воробьева
Приказ № 78-ОД от 01.09.2022

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МАОУ СОШ №77

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии в муниципальном автономном общеобразовательном учреждении муниципального образования город Краснодар средняя общеобразовательная школа №77 имени 9-й Пластунской Краснодарской Ордена Кутузова II степени и Ордена Красной Звезды дивизии (далее МАОУ СОШ №77) регулирует отношения между школой и предприятиями, оказывающими услугу питания.

1.2. Положение разработано на основании статьи 51, п. 5 Закона РФ «Об образовании»; санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

2. Организация работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

2.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель общественного совета по питанию, председатель профсоюзного комитета, заведующая производством.

2.3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

2.4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

2.5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой

(прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

2.6. За качество пищи несут ответственность: директор предприятия, оказывающего услугу питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

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

2.8. 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).

2.9. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

2.10. Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета

2.11. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

2.12. Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порчащие блюда и изделия.

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

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