

СОГЛАСОВАНО

Председатель ПК
_____ К.А. Лавриненко
« ____ » _____ 20__ г.

ПРИНЯТО

решением педагогического совета
МАОУ СОШ №94
протокол № _____ от _____
приказ № _____ от _____
Директор _____ И.В. Попова
« ____ » _____ 20__ г.

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МУНИЦИПАЛЬНОГО
АВТОНОМНОГО ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР
СРЕДНЕЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЫ № 94 ИМЕНИ ГЕРОЯ
СОВЕТСКОГО СОЮЗА ИВАНА РОСЛОГО**

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Положение о бракеражной комиссии в МАОУ СОШ № 94 регулирует отношения между школой и предприятиями, оказывающими услуги питания.

1.2. Положение разработано в соответствии со статьёй 51 п.5. Закона РФ «Об Образовании», Сан ПИН 2.4.5. 2409-08 раздел XIV п. 14.3, п. 14.5, п. 14.6

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 социальный педагог образовательной организации.

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.

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

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

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.

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

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