

 УТВЕРЖДАЮ
Директор ГБОУ Республики Марий Эл
"Косолаповская школа-интернат"
З.Д.Киселева
" 09 " 20/11 Г.
Приказ № 52/4 от 09.11.2015г.

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракераже пищи в ГБОУ республики Марий Эл
"Косолаповская школа-интернат"

I. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается на основании приказа директора школы.
- 1.2. В состав бракеражной комиссии могут входить:
- директор учреждения и его заместители;
 - заведующий производством (шеф-повар) и повар смены, медицинские работники образовательного учреждения, дежурный воспитатель, дежурный учитель согласно графика дежурства.
- председателем бракеражной комиссии может быть руководитель учреждения или его заместитель.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами - сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд и кулинарных изделий, положением о бракераже пищи, ассортиментом блюд, согласованных с территориальным Центром Роспотребнадзора.

II. Задачи бракеражной комиссии

- 2.1. основной задачей бракеражной комиссии является контроль за качеством готовых блюд реализуемых в школьной столовой.
- 2.2. Контроль за ведением бракеражного журнала готовых блюд и наличие контрольного блюда при раздаче.

III. Организация деятельности

- 3.1. Члены бракеражной комиссии производят бракераж готовых блюд в присутствии заведующего производством (шеф-повар) и повара смены и дают оценку качества блюд.

3.2. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции. в зависимости от этих показателей даются оценка изделиям - "отлично", "хорошо", "удовлетворительно", "неудовлетворительно".

Оценка "отлично" дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и технологическим картам.

Оценка "хорошо" дается блюдам и изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосол, не доведено до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для реализации без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям или блюдам запах и вкус, резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму или другие признаки, порчащие блюда и изделия.

3.3. Оценка качества блюда и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал готовых блюд установленной формы и оформляется подписями членов бракеражной комиссии.

3.4. При нарушении технологии приготовления пищи члены комиссии имеет право снять блюдо с реализации.

3.5. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания порций, отпущенных воспитанниками.

3.6. За качество пищи несут ответственность заведующий производством (шеф-повар) и повара приготавливающие продукцию.

3.7. Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности, обсуждаются на производственных совещаниях.

IV. Ответственность

4.1 Члены бракеражной комиссии несут ответственность за ведение бракеражного журнала готовых блюд, за качество допущенных к реализации блюд и готовых изделий.