

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Республики Марий Эл
«Школа № 2 г. Йошкар-Олы»

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора ГБОУ РМЭ
«Школа № 2 г. Йошкар-Олы»

 Е.Ю. Ушмаева

«14» января 2019 г.

Ушмаева Е.Ю. 14.01.2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракераже пищи в столовой при общеобразовательном учреждении

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой при ГБОУ Республики Марий Эл «Школа № 2 г. Йошкар-Олы» подлежат обязательному бракеражу по мере их изготовления. Бракераж пищи проводится до начала отпуска ее на каждую вновь приготовленную партию.
2. Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации (ГОСТам), а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.
3. В состав бракеражной комиссии могут входить:
 - директор школы или его заместитель;
 - заведующий производством или повар;
 - медицинский работник общеобразовательного учреждения.Председателем бракеражной комиссии может быть директор школы или его заместитель. При отсутствии одного из членов бракеражной комиссии к работе по бракеражу пищи в учреждении могут привлекаться дежурные учителя, представители профсоюзной организации, ответственный за питание учащихся в данном учреждении. Директор школы издает приказ о составе бракеражной комиссии.
4. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами – сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству блюд, ГОСТами, ТУ, ТИ, ассортиментом блюд, согласованных с территориальными Центрами Госсанэпиднадзора.
5. Бракераж пищи производится в присутствии непосредственного изготовителя (повара) продукции, которой является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

6. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологий приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с реализации, направить на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован и скреплен печатью предприятия обслуживающего по договору пищеблок данной школы. Журнал хранится на пищеблоке у заведующего производством.

8. За качество и безопасность пищи несут ответственность заведующий производством и непосредственный изготовитель продукции.

9. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий, производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

Оценка «отлично» дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, запаху, внешнему виду, и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями ГОСТов.

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 не свойственный изделиям или блюдам вкус и запах; резко пересоленные, кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

При оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий «неудовлетворительно» готовая пища не допускается для реализации детям.

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

Лица виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной ответственности, установленной законодательством Российской Федерации.

11. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 7-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, отпущенных потребителю.