



УТВЕРЖДАЮ  
Директор ГБОУ Республики Марий Эл  
«Звениговская санаторная школа-интернат»  
А.М.Филимонов  
« 3 » мая 2012 г.

## **ПОЛОЖЕНИЕ о бракераже пищи в ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа-интернат»**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в ГБОУ Республики Марий Эл «Звениговская санаторная школа-интернат» (далее - учреждение), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи производится до начала отпуски 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 входят не менее трех человек:

- медицинский работник
- работник пищеблока
- представитель администрации образовательного учреждения

4. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами – сборниками рецептов блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, ТУ, Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания, ассортиментом блюд, согласованных с территориальными Центрами Госсанэпиднадзора

5. Бракераж пищи производится в присутствии непосредственного изготовителя продукции (повар), который 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 технологии 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, прошнурован и скреплен печатью учреждения. Хранится журнал на пищеблоке у шеф-повара.

8. За качество и безопасность пищи несут ответственность директор, шеф-повар и непосредственный изготовитель продукции (повар).

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, несвойственный 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 при оценке «удовлетворительно» и «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. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании и производственном собрании

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной ответственности и другим видам ответственности, установленным законодательством Российской Федерации

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