

Утверждаю
Директор АОУ СОШ № 4
Имени Г.К. Жукова.



Л.В. Чернова
2020г.

**Положение
о бракераже пищи в АОУ СОШ № 4 имени Г.К.Жукова
МО Динской район.**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой АОУ СОШ № 4 имени Г.К. Жукова МО Динской район, подлежат бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж производится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе:
 - Ответственная за организацию питания
 - Заведующая производством школьной столовой
 - Медицинский работник школы
4. Проводит бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы (п 14.6 Сан ПиН).
5. Оценку качества блюд проводит бракеражная по органолептического показателям: внешнему виду, цвету, консистенции (пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится).
6. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплён печатью; хранится журнал у заведующего производством.
7. В зависимости от органолептических показателей изделиям даётся оценка отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно. Оценка «отлично» даётся таким блюдам и изделиям, которые соответствуют по органолептическим показателям утверждённой рецептуре и другим требованиям. Оценка «хорошо» даётся блюдам и изделиям, которые имеют один незначительный эффект (недосолён, не доведён до нужного цвета и др.) Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки. Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус, и запах, резко пересаленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, или другие признаки, порочащие блюдо и изделие.

8. Оценка блюда «удовлетворительно», «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией обсуждается на производственном совещании.

Лица, виновные в таком приготовлении блюд и изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

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

Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

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