

Утверждаю
Директор МАОУ МО Динской район
СОШ № 4 имени Г.К. Жукова
Л.В. Чернова



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

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой МАОУ МО Динской район СОШ № 4 имени Г.К. Жукова, 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:
 - Ответственный за организацию питания
 - Старший повар 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 СанПиН).
5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим 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 дефект (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 пересоленные, 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