
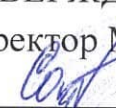


МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ-  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 16  
(МОУ – СОШ №16)

---

СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК  
 О.А. Фомичева

УТВЕРЖДАЮ  
Директор МОУ-СОШ №16  
 О.В. Соколова  
Приказ № 910 О от 02.09 2019г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ МОУ- СОШ №16

1. Общие положения
  - 1.1. Бракеражная комиссия в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.
  - 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиН сборниками рецептур, технологическими картами.
2. Основные задачи.
  - 2.1. Оценка органолептических свойств приготовления пищи.
  - 2.2. Контроль за полнотой вложенных продуктов в котел.
  - 2.3. Предотвращение пищевых отравлений.
  - 2.4. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
  - 2.5. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
  - 2.6. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.
3. Содержание и формы работы.
  - 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
  - 3.2. Предварительно комиссия должна ознакомиться с меню-требованием: в нем должны быть поставлены дата, количество детей, полное наименование блюда, выход порции, наименование выданных продуктов.

3.3. Меню предоставляемое организацией оказывающей услугу согласно контракта должно утверждено директором ,подписано представителями фирмы .

3.4. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд имеющих слабовыраженный запах и вкус, а затем дегустируются те блюда вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно:

- Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другими показателям, предусмотренными требованиями.

- Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения , не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям.

- Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

3.5. Результаты пробы заносятся в Журнал контроля бракеража готовой продукции, в котором ставиться разрешено к реализации и готово. Который пронумерован, прошнурован, скреплен печатью и храниться у представителя фирмы (заведующий производством и .т.п.).

3.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

3.7. Ответственность за своевременную поставку продуктов питания, соответствие ГОСТА, качество продуктов питания, сроки годности несет обслуживающая фирма (ее представитель).

3.7. Фирма поставляющая горячее питание в случае виновны в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности .

3.8. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы.

3.9. Комиссия определяет фактический выход одной порции каждого блюда. Фактический объем первых блюд устанавливают путем деления емкости кастрюли или котла на количество выписанных порций. Для вычисления фактической массы одной порции каши, гарниров, салатов и т.д. взвешивают всю кастрюлю или котел, содержащий готовое блюдо и после вычета массы тары делят на количество выписанных порций. Если объем готового блюда слишком большие, допускается проверка вычисления фактической массы одной порции каш, гарниров и салатов, по тому же механизму при раздаче групповую посуду.

3.10. Проверку порционных вторых блюд производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения массы порции, а также установления массы 10 порций, которая не должна быть меньше положенной (допускается отклонение +3 от нормы выхода).

3.11. Для проверки бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, 2 ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне.

#### 4. Структура комиссии.

4.1. В состав бракеражной комиссии входят:

- директор
- зав.производством
- медицинский работник
- ответственный за питание