

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 8 г. Ртищево Саратовской
области»**

(МАОУ «СОШ № 8 г. Ртищево Саратовской области »)

УТВЕРЖДАЮ

директор



**МАОУ «СОШ № 8 г. Ртищево
Саратовской области »**

Е.Л.Марева
Е.Л.Марева

11.01.2021г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
В МАОУ «СОШ № 8
Г.РТИЩЕВО САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ»**

1. Общие положения.

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 Раздел VIII Особенности организации общественного питания детей.

1.2. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

3. Полномочия и содержание работы бракеражной комиссии

3.1. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена (доставлена).

3.2. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

3.3. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

3.4. За качество пищи несут ответственность: директор школы и повара, изготавливающие продукцию.

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

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

3.7. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям.

3.8. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которое имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.)

3.9. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки

3.10. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия.

3.11. Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная»

4. Документация

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

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации и блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание

Положение действительно до внесения изменений