

# МОУ «Степновская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО:  
Председатель ПК  
сош»  
Салыгина Л.М..

Директор МКОУ «Степновская

Соколова Н.И.

2019

## ПОЛОЖЕНИЕ об организации питания детей МКОУ «Степновская СОШ»

1. **Бракеражная комиссия** осуществляет оценку качества приготавливаемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче. Контроль качества готовой продукции проводится органолептическим методом. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

### 2. Содержание и формы работы.

Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

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

Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

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.

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.

Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии.

При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюд к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту в организацию осуществляющую приготовление пищи.

За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

### 3. Методика органолептической оценки пищи.

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

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

Оценка «удовлетворительно» 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.

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

#### **4. Управление и структура.**

Бракеражная комиссия создается приказом директора МОУ в начале учебного года.

В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока и представители администрации образовательного учреждения.