



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**О бракеражной комиссии при организации питания в муниципальном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе №3 имени Героя Советского Союза П.М. г. Георгиевска**

Разработано в соответствии с  
СанПиН 2.4.5.2409-08 Раздел IV п.  
14.4, п.14.5.

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
2. В состав бракеражной комиссии входит 4 человека: медицинский работник, работник пищеблока, ответственный по питанию, учитель.
3. 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).
4. 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.
5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.
6. За качество пищи несут ответственность: директор школы, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.
8. 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).
9. 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 (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.)  
Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки  
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.  
Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная»
10. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии.