

Принято:
Педагогическим составом
КГОБУ Раздольненская КШИ
протокол № 1
«29» 08 2022 г.

Утверждаю
Директор КГОБУ Раздольненская КШИ
И. Шикалов

Приказ № 182/1-А от 29.08.2022г



Положение

О ПРОВЕДЕНИИ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ В СТОЛОВОЙ КГОБУ РАЗДОЛЬНЕНСКАЯ КШИ

1. Все блюда и кулинарные изделия изготавливаемые в столовой школы-интерната, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, производится комиссией в присутствии дежурного повара, дежурного медицинского работника. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.
3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал готовой продукции (по прилагаемой форме) до начала ее реализации (раздача).
4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал на пищеблоке.
5. За качество пищи несут ответственность диет-сестра школы-интерната, и повара, приготавливающие продукцию.
6. Члены комиссии проверяют качество пищи до начала раздачи. При выявлении нарушения технологии приготовления блюда комиссия обязана снять изделие с раздачи, и направить их на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно-пищевую лабораторию, покупные товары снимают с реализации.
7. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дают оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиям. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосол, не доведен до нужного цвета и др.). Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко кислые, горькие, недоваренный, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях ОУ.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются не менее 10 порций каждого вида, каш, гарниров и других не штучных блюд и изделий — путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.