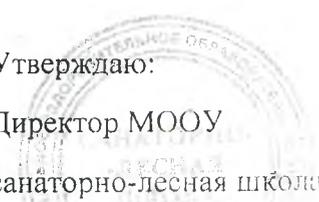


**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОЗДОРОВИТЕЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ САНАТОРНО-ЛЕСНАЯ ШКОЛА**

Утверждаю:

Директор МООУ  
санаторно-лесная школа

  
*Н.В. Уникова* Н.В. Уникова

Приказ № 01-13/ 346 от 28.03.20

**ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ  
ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**

г. Ярославль

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракеражной комиссии при организации питания муниципального оздоровительного образовательного учреждения санаторно-лесная школа

#### 1. Общие положения

1.1. Данное Положение разработано в соответствии с Федеральными законами №52, №29 «О качестве и безопасности пищевых продуктов»

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

#### 2. Состав и организация работы бракеражной комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии МООУ санаторно-лесная школа входит шесть человек: медицинский работник (медсестра – согласно графику дежурства), работники пищеблока (шеф-повар и повар) и представители администрации образовательного учреждения (директор или зам. директор по ВР, дежурный администратор).

2.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробы снимают непосредственно из емкости, в которой пища была приготовлена.

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

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

2.5. За качество пищи несут ответственность: шеф-повар и повар, изготавливающие продукцию.

2.6. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюда к выдаче не допускаются до устранения выявленных кулинарных недостатков.

#### 3. Оценка качества блюд

3.1. 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).

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

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, вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюдо или изделие.

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

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

3.9. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольного блюда

#### **4. Управление и структура бракеражной комиссии.**

4.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы на текущий учебный год.

4.2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: ответственный за питание, работник столовой и представитель администрации образовательного учреждения.

4.3. Председатель бракеражной комиссии назначается руководителем.