

СОГЛАСОВАНО

Председатель профкома:

_____ (Н.В.Портнова)

« ____ » _____ 2010 год

УТВЕРЖДАЮ

Директор школы:

_____ (М.А.Стапеев)

« ____ » _____ 2010 год

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракераже пищи в предприятиях общественного питания

Принято на собрании трудового коллектива « ____ » _____ 2010 года

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска ее на каждую вновь приготовленную партию.

2. Основной задачей бракеражной комиссии должно быть обеспечение выпуска,

высококачественной продукции, отвечающей по своим требованиям действующей документации (ГОСТам), а также обеспечение соблюдения последовательности и правильности установленных требований на всех стадиях процесса производства продукции.

3. В состав бракеражной комиссии могут входить :

- директор предприятия (учреждения) или его заместитель;

- заведующий производством или старший повар;

- медицинский работник образовательного учреждения (при наличии в штате).

Председателем бракеражной комиссии может быть руководитель предприятия или его заместитель.

К работе по бракеражу пищи на предприятии могут привлекаться дежурные учителя, представители профсоюзной организации, ответственные за питание учащихся в данном учреждении.

Руководитель учреждения издает приказ о составе бракеражной комиссии.

4. Бракеражная комиссия в своей работе руководствуется нормативными документами - сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическими картами, требованиями к качеству готовых блюд и кулинарных изделий, ГОСТами, ТУ, ТИ, Положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания, ассортиментом блюд, согласованных с территориальными Центрами Госсанэпиднадзора.

5. Бракераж пищи производится в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участие в оценке изготовленной им пищи не принимает.

6. Оценка качества пищи заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с реализации, направить на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно -пищевую лабораторию.

7. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью учреждения. Хранится журнал в пищеблоке у старшего повара.

8. За качество и безопасность пищи несут ответственность директор учреждения, старший повар и непосредственный изготовитель продукции.

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

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

Оценка «хорошо» дается блюдам и изделиям, которые имеют 1 незначительный дефект (недосол, не доведено до нужного цвета и др.).

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

Оценка «неудовлетворительно» дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям или блюдам вкус и запах; резко пересоленные; кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

При оценке качества готовых блюд и кулинарных изделий при оценке «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» готовая пища не допускается для реализации детям.

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

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании и производственных собраниях.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении пищи привлекаются к материальной ответственности и другим видам ответственности, установленным законодательством Российской Федерации.

11. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных изделий - путем взвешивания порций, отпущенных потребителю

Зав.столовой: _____ -Н.В.Яковлева