

Согласовано  
Председатель первичной  
профсоюзной организации  
МБОУ «НОШ № 2» г.Чебоксары

от «31» августа 2012 г.

Утверждаю  
Директор МБОУ «НОШ №2»  
г.Чебоксары  
\_\_\_\_\_ А.А.Димитриева  
от « 31 » августа 2012 г.  
приказ № 9

## **ПОЛОЖЕНИЕ О ПОРЯДКЕ ОБРАЗОВАНИЯ И ОРГАНИЗАЦИИ РАБОТЫ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ**

в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Начальная общеобразовательная школа № 2» города Чебоксары Чувашской Республики

1. Положение о порядке образования и организации работы бракеражной комиссии в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Начальная общеобразовательная школа №2» города Чебоксары Чувашской Республики составлено на основании Положения о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (приложение к письму МИНТОРГА РСФСР от 21.08.1963 № 0848).

2. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в школьной столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе заместителя директора по учебно-воспитательной работе, заведующего производством, медицинского работника, представителя органа общественного самоуправления, педагогического работника. Состав комиссии утверждается ежегодно приказом учреждения в начале учебного года.

4. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

5. Оценка качества продукции заносится в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции (Приложение 1) до начала ее реализации.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделия с продажи, направить их на доработку или переработку.

6. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

7. За качество пищи несут ответственность заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию.

8. 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 кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка "хорошо" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

Оценка "удовлетворительно" дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.

Оценка "неудовлетворительно" (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

9. Бракераж начинается с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы), а затем те, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь

10. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка "удовлетворительно" и "неудовлетворительно", данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях и на совещаниях при директоре.

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

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

Приложение 1.

#### «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции»

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Примечание *
	2	3	4	5	6	7

**Примечание:**

\* Указываются факты запрещения к реализации готовой продукции