

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №5
ИМЕНИ И.А.КОСТЕНКО СТАНИЦЫ КАЛНИБОЛОТСКОЙ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ НОВОПОКРОВСКИЙ РАЙОН

ПРИКАЗ

от 04.08.2023

ст-ца Калниболотская

№ 151

О создании бракеражной комиссии.

В целях обеспечения контроля за организацией питания учащихся в учреждении, п р и к а з ы в а ю:

1. Создать и утвердить бракеражную комиссию по оценке качества блюд на 2023-2024 учебный год, в следующем составе:
Председатель – заместитель директора по ВР – Лукьяшко Е.А.
Члены: - фельдшер (по согласованию с ЦРБ) Аврамко Ю.А.
- председатель ШПК – по согласованию.
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии по оценке качества блюд при организации питания учащихся МБОУ СОШ №5 на 2023-2024 учебный год (приложение).
3. Утвердить план-график работы бракеражной комиссии на 2023-2024 учебный год.
4. Комиссии организовать работу согласно Положения.
5. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

И.о. директора школы:



М.В. Васильченко

**Положение
о бракеражной комиссии по оценке качества блюд
при организации питания учащихся
МБОУ СОШ №5 2023-2024 учебном году**

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора образовательного учреждения на начало учебного года.
2. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
3. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек: представитель администрации учреждения, медицинский работник, повар.
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 председатель и члены комиссии.
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 в пищеблок.
8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
9. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).
10. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету, консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям.
11. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект «недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д).
12. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки.
13. 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, перчащиеся блюда или изделия.

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