

Утверждено
Директор МАОУ МО Динской район
СОШ №1 имени Туркина А.А.
_____ Д.П. Булатова
_____ 2024 г.



**Положение
о бракераже пищи в МАОУ МО Динской район СОШ №1
имени Туркина А.А.**

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой МАОУ МО Динской район СОШ №1 имени Туркина А.А., подлежат бракеражу по мере их готовности.
2. Бракераж производится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
3. Бракераж блюд и кулинарных изделий производит комиссия в составе:
 - Ответственный за организацию питания;
 - Старший повар школьной столовой;
 - Медицинский работник школы.
4. Проводит бракераж готовой продукции в составе бракеражной комиссии. Выдача готовой продукции осуществляется только после снятия пробы (п. 14.6 СанПиН).
5. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, консистенции (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится).
6. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится журнал у заведующего производством.
7. В зависимости от органолептических показателей изделиям дается оценка «Отлично», «Хорошо», «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно». Оценка «Отлично» дается таким блюдам и изделиям, которые соответствуют по органолептическим показателям, утвержденной рецептуре и другим требованиям. Оценка «Хорошо» дается блюдам и изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.). Оценка «Удовлетворительно» дается блюдам и 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 блюдо или изделие.

8. Оценка блюду «Удовлетворительно», «Неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией обсуждается на производственном совещании. Лица, виновные в таком приготовлении блюд и изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9. Для определения правильности веса штучных готовых изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд путем взвешивания. Вес порций блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке.

10. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.