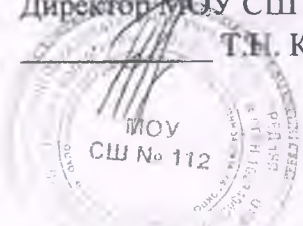


Введено в действие
приказом № 333-а от «30» августа 2018г.
Директор МОУ СШ № 112
Т.Н. Кандаурова

УТВЕРЖДЕНО
на Совете МОУ СШ № 112
протокол № 2 от «30» августа 2018
председатель Совета МОУ СШ № 112
Шабакеева О.Т.



ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии при организации общественного питания
в муниципальном общеобразовательном учреждении
«Средняя школа №112 Кировского района Волгограда»

лено печатью
)стр.
20 г.

Кандаурова

I. Общее положение

- 1.1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 1.2. Контроль за качеством готовой продукции проводится органолептическим методом.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются СанПиНом 2.4.5.2409-08, СанПиН 2.4.2.2821-10

лено печатью
)стр.
20 г.

Кандаурова

II. Содержание и формы работы

- 2.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит снятие бракеражной пробы за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.
- 2.2. Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, к которым пища была приготовлена (доставлена)
- 2.3. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- 2.4. 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.
- 2.5. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки «соответствует» или «не соответствует»
- 2.6. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в «Журнал бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой и оформляется подписями всех членов комиссии.
- 2.7. 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 организацию осуществляющую приготовление пищи.
- 2.8. За качество пищи несут ответственность: заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.

III. Управление и структура

3.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.

Пронумеровано, прошито, скреп



Директор МОУ СШ № 112

T.H

СШ 112

Пронумеровано, прошито, ск



Директор МОУ СШ № 112

2. "два"
"30" августа 20