



Положение о бракераже пищи в школьном буфете

1. Положение о бракераже пищи в буфете МБОУ СШ №52 разработано на основе Положения о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (Приложение к письму Министерства торговли РСФСР от 21 августа 1963 года №0848) для организации работы по оценке качества блюд и кулинарных изделий.

2. Положение предусматривает механизм организации и проведения бракеража пищи в школьном буфете.

3. Все блюда и кулинарные изделия, реализуемые в школьном буфете, подлежат обязательному бракеражу. Бракераж пищи проводится до начала отпуска блюд и кулинарных изделий.

4. Бракераж пищи и кулинарных изделий производит бракеражная комиссия в составе заместителя директора, медицинского работника школы и буфетчицы. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия.

5. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При несоответствии готовых блюд и кулинарных изделий требованиям комиссия обязана снять изделие с продажи и реализации.

6. Бракеражный журнал находится в школьном буфете. Он должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал в школьном буфете.

7. За качество пищи несет ответственность поставщик продукции в школьный буфет.

8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей дается оценка изделиям: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

8.1. 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.

8.2. Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный эффект (недосолен, не доведен до нужного цвета и др.).

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

8.4. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный 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. Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносятся в бракеражный журнал и оформляются подписями всех членов комиссии.

10. Для определения правильности веса каш, супов, гарниров и других нештучных блюд и изделий взвешиваются порции, взятые при отпуске учащимся и работника трудового коллектива школы.