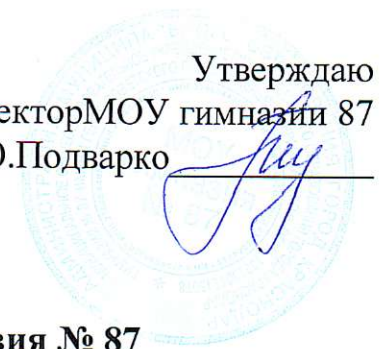


Утверждаю  
Директор МОУ гимназии 87  
Е.Ю.Подварко



**ПОЛОЖЕНИЕ**  
**о бракеражной комиссии в МОУ гимназия № 87**  
**2023-2024 учебный год**

*Разработано в соответствии  
с Сан Пин 2.3/2.4.3590-20*

1. Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
2. В состав бракеражной комиссии входят заведующий производством и представители администрации образовательного учреждения.
3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые на предприятиях общественного питания, должны соответствовать требованиям технических регламентов, единым санитарным требованиям и подлежать обязательному бракеражу по мере их готовности. Суточная проба снимается непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
4. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню-раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
5. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (Приложение № 4 к СанПин 2.3/3.4.3590-20). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
6. За качество пищи несут ответственность: директор КШП, заведующий производством и повара, изготовляющие продукцию.
7. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям: отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно (брак).
9. Оценка «отлично» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции соответствуют утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)

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

Оценка «неудовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки:

- посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах;
- резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и др.) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная».

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

Заместитель директора



С.И.Добренко