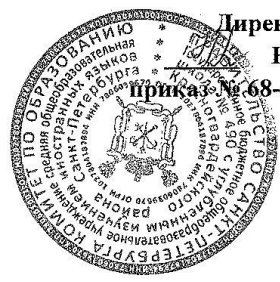


рм. л. 88

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 490
с углубленным изучением иностранных языков
Красногвардейского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО
педагогическим советом школы
протокол № 2
от 05.11.2014 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор школы № 490
Н.Б. Александрова
приказ № 68-о от 06.11.2014 г.



**ПОЛОЖЕНИЕ
О ПРОВЕДЕНИИ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ
ПРОДУКЦИИ**

1. Все блюда и кулинарные изделия изготавливаемые в столовой школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий, производится комиссией в присутствии заведующей производством, медицинской сестры. При проведении бракеража комиссия руководствуется требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации.
4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующей производством на пищеблоке.
5. За качество пищи несут ответственность директор школы, заведующая производством и повара, приготовляющие продукцию.
6. Члены комиссии проверяют качество пищи до начала раздачи, оценку технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с раздачи, и направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию, покупные товары снимаются с реализации.
7. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно». 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 требованиям.

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

Оценка **«удовлетворительно»** дается блюдам и кулинарным 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 кислые, горькие, недоваренный, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии. Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах столовых.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

9. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида, каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.