

П Р И К А З

«1» сентября 2025 года

№ 215/8

г. Кореновск

Об утверждении состава бракеражной комиссии

В целях осуществления систематического контроля за качеством приготовления пищи

п р и к а з ы в а ю:

1. С 01.09.2025 года утвердить состав бракеражной комиссии:
Ячкула Ирина Владимировна – ответственный по питанию;
Литовченко Оксана Петровна - заместитель директора по учебно-методической работе;
Пересыпкина Инна Валерьевна - руководитель ШМО начальных классов;
Селюта Светлана Сергеевна - руководитель ШМО классных руководителей 5-11 классов;
Медицинский работник.
2. В случае отсутствия постоянного медицинского работника, включить Карташову О.В., отв. за производство, в состав бракеражной комиссии и вменить в обязанности осуществлять ежедневный контроль за отсутствием гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей, тела у сотрудников пищеблока.
3. Утвердить положение о бракеражной комиссии (приложение 1)

ДИРЕКТОР ШКОЛЫ



Л.А.АНТОНЕНКО

Состав бракеражной комиссии

- 1. Ячкула Ирина Владимировна**- ответственный по питанию.
- 2. Литовченко Оксана Петровна**- заместитель директора УМР.
- 3. Пересыпкина Инна Валерьевна**0- руководитель ШМО начальных классов.
- 4. Селюта Светлана Сергеевна**- руководитель ШМО классных руководителей 5-11 классов.
- 5. Медицинский работник**- Морозова Марина Юрьевна.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии при организации общественного питания в МАОУ СОШ №20 имени Е.А. Красильникова

1. Бракеражная комиссия МАОУ СОШ № 20 осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
2. В состав бракеражной комиссии входит не менее трёх человек: медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
3. Все блюда и кулинарные изделия, изготовляемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают 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. Бракерский журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракерский журнал у старшего повара.
6. За качество пищи несут ответственность: оператор питания, заведующий производством и повара, изготовляющие продукции.
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 таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.
10. Оценка «хорошо» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и т.д.)
11. Оценка «удовлетворительно» даётся блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для продажи без переработки.
12. 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.

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

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