

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОД КРАСНОДАР
ЛИЦЕЙ № 12 ИМЕНИ АНТОНА СЕМЁНОВИЧА МАКАРЕНКО**

Согласовано:
Председатель ПК
_____ М.В. Игольникова

Утверждаю:
Директор
_____ Дзюбейло Н.В.

Согласовано:
Председатель управляющего совета
_____ А.В. Восканян

ПОЛОЖЕНИЕ

О бракеражной комиссии при организации питания МАОУ лицей № 12

1. Бракеражная комиссия 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
представитель администрации МАОУ лицей № 12
3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые 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. Бракеражный журнал должен быть пронумерован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
6. За качество пищи несут ответственность:
директор КШП
заведующий производством
повара, изготавливающие продукцию
7. При нарушении технологии приготовления пищи, а так же в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.

8. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от показателей делаются оценки изделиям:

отлично

хорошо

удовлетворительно

неудовлетворительно

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. 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 приготовлены для продажи без переработки. Оценка «**неудовлетворительно**» даётся блюдам и кулинарным изделиям, имеющие следующие недостатки:

посторонний, несвойственный изделиям вкус и цвет

резко пересоленные

недожаренные

подгорелые

утратившие свою форму

имеющие несвойственную консистенцию

неполновесные

и 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 комиссии.