





### **3. КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИЕЙ**

- 3.1. Текущий контроль организации питания школьников в учреждении осуществляет бракеражная комиссия
- 3.2. Состав бракеражной комиссии по контролю организации питания в школе утверждается директором школы в начале каждого учебного года.
- 3.3 В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек : медицинский работник, работник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения.
- 3.4 Бракеражная комиссия осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.
- 3.5 Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.
- 3.6 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 - путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.
- 3.7 Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой (прилагается). Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и заверен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.
- 3.8 За качество пищи несут ответственность: директор АНО «Школьное питание» (Шевченко М.С.), заведующий производством (Шелудько А.А.) и повара, изготавливающие продукцию.
- 3.9 При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- 3.10 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).
- 3.11 Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по запаху, внешнему виду, цвету и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.



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

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

Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и запах, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

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

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

3.12 В пищеблоке постоянно должны находиться:

### Журнал учета температурного режима холодильного оборудования

Наименование производственного помещения	Наименование холодильного оборудования	Температура в градусах Цельсия				
		месяц/дни: (ежедневно)				
		1	2	3	4	.....

### Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях

N п/п	Наименование складского по- мещения	Месяц/дни: (температура в градусах Цельсия и влажность в процентах)					
		1	2	3	4	5	6

### Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд
-------------------------------	------------------------	-----------------------------	---	--	-------------------------------------	--

### Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции

Дата и час поступления пищевой продукции	Наименование	Фасовка	дата выработки	изготовитель	поставщик	количество поступившего продукта (в кг, литрах, шт)	номер документа, подтверждающего безопасность принятого пищевого продукта (декларация о соответствии, свидетельство о государственной регистрации, до-	Результаты органолептической оценки, поступившего продовольственного сырья и пищевых продуктов	Условия хранения, конечный срок реализации	Дата и час фактической реализации	Подпись ответственного лица
--	--------------	---------	----------------	--------------	-----------	---	--	--	--	-----------------------------------	-----------------------------

							кументы по ре- зультатам ветери- нарно- санитар- ной экс- пертизы)			
--	--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

**4. НАСТОЯЩЕЕ ПОЛОЖЕНИЕ ВСТУПАЕТ В СИЛУ С**