

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Гимназия»

М.А. Зимина

« 11 » апреля 2013 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О ПРОВЕДЕНИИ БРАКЕРАЖА  
ГОТОВОЙ ПРОДУКЦИИ  
в столовой МБОУ  
«Гимназия»  
г. Александровска Пермского края**

1. Все блюда и кулинарные изделия изготавливаемые на предприятиях общественного питания, 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 назначенным за проведение бракеража лицом в присутствии заведующего производством.

3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации.

4. Каждое предприятие общественного питания имеет бракеражный журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5. За качество пищи несут ответственность директор предприятия общественного питания, заведующий производством и повара, приготавливающие продукцию.

6. Проводящий бракераж проверяет качество пищи до начала раздачи, оценку качества продукции заносит в бракеражный журнал. При обнаруженном нарушении технологии приготовления пищи необходимо 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, оформляется подписью проводящего бракераж.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» 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, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.