

Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение
Куртанская основная общеобразовательная школа

ПРИКАЗ

01.09.2022

с.Куртан

№ 40

«О составе бракеражной комиссии
в МКОУ Куртанская ООШ»

Руководствуясь санитарными правилами и нормативами 2.4.3648-20 в целях организации питания обеспечения постоянного контроля за работой столовой

Приказываю:

1. Создать бракеражную комиссию в следующем составе:

1. Максимова С.М. – зам. директора по ВР
2. Плахина С.Н. – педагог-организатор
3. Булатова Л.Н.-учитель начальных классов

2. В целях обеспечения качественного питания обучающихся бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой столовой:

- Проверяет санитарное состояние пищеблока,
- Контролирует наличие маркировки на посуде,
- Проверяет выход продукции,
- Контролирует наличие суточной пробы,
- Проверяет качество поступающей продукции,
- Контролирует разнообразие и соблюдение правил хранения продуктов питания

3. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала её реализации и производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям – «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак)

Оценка «отлично» ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка «хорошо» ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолён, не доведён до нужного цвета и др.)

Оценка «удовлетворительно» ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки.

Оценки качества блюд и кулинарных изделий заносится в бракеражный журнал, установленной формы, оформляется представителем бракеражной комиссии

4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- контролировать наличие маркировки на посуде и полотенцах;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять качество поступающей продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- Вносить на рассмотрение предложения по улучшению качества питания и повышения культуры обслуживания

И.о.директора школы

М.М.Иванов



С приказом ознакомлены:

1. Мас (Максимова С.М.)
2. Гирса (Плахина С.Н.)
3. Булатова (Булатова Л.Н.)