

Министерство образования и молодёжной политики Ставропольского края Государственное казенное оздоровительное образовательное учреждение для детей, нуждающихся в длительном лечении "Санаторный детский дом для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей № 31" города - курорта Кисловодска

Утверждаю:
Директор

"Санаторного детского дома № 31"

_____ Л.К. Сгибнева
« 30» августа 2013 года
Приказ от 30 августа 2013 года № 164-ОД

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖЕ ПИЩИ

В Государственном казенном оздоровительном образовательном учреждении для детей, нуждающихся в длительном лечении "Санаторный детский дом для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей № 31" города - курорта Кисловодска

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в образовательном учреждении подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе директора образовательного учреждения, шеф-повара, председателя профсоюзного комитета, медицинской сестры. При проведении бракеража руководствоваться требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.

3. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала её реализации.

4. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; храниться бракеражный журнал у шеф-повара образовательного учреждения.

5. За качество пищи несут ответственность директор образовательного учреждения (председатель бракеражной комиссии), шеф-повар и повар приготавливающий продукцию.

6. 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» (брак).

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 требованиями.

Оценка **«хорошо»** дается 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 приема без переработки.

Оценка **«неудовлетворительно» (брак)** дается изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

7. Оценки качеств блюд и кулинарных изделий заносятся в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на Собрании при директоре.

Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к материальной и другой ответственности.

8. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.