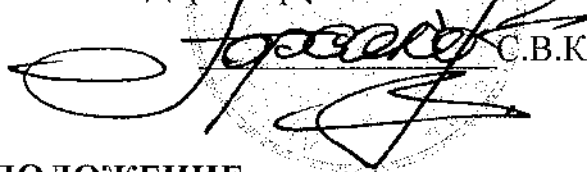


«Утверждаю»

Директор ГБОУ СПО КАО № 7

 С.В.Корсаков

## ПОЛОЖЕНИЕ

### о бракераже готовой продукции в ГБОУ СПО КАС № 7

Руководствуясь положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания (приложение к письму Минторга РСФСР от 21.08.1963 г. № 0848).

С целью определения органолептических показателей качества комплексного обеда и на основании СП 2,4.2.782-99; СанПиН 42-125-4270-87; МУК 4,2.577-96; МУ 4237-86; МУ – 315; СанПиН 42- 123-4117-86; СП 2.3.6.956-00.

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

Один комплексный обед хранится как суточная проба в течение 24 часов в холодильнике при температуре +6 - +8С.

Один комплексный обед выставляется на раздачу, как образец, соответствующий весу и оформлению блюда. Один комплексный обед дегустируется членами комиссии.

2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе директора предприятия, заведующего производством, представителем месткома, сан. врача и сан. сестры в тех предприятиях, где они имеются, а в столовых при промышленных предприятиях и учебных заведениях – совместно с представителями комиссии общественного контроля. 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.

При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с продажи, направить их на доработку или переработку, а при необходимости – на исследование санитарно – пищевую лабораторию.

4. Каждое предприятие общественного питания имеет бракеражный журнал, выданный трестом столовых, рестораном или торгом, имеющим предприятия общественного питания.

Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен сургучной печатью; Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5. За качеством пищи несут ответственность директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), заведующий производством и повара, приготовляющие 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» даётся таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду 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 др.).

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

Оценка «неудовлетворительно» (брак) даётся 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 качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы, оформляются подписями всех членов комиссии.

Оценка «удовлетворительно» и «неудовлетворительно», данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах трестов столовых, торгов.

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 – путём взвешивания порций взятых при отпуске потребителю.

9. Основанием для проведения бракеража готовой продукции является «Программа организации и проведения производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнения санитарно – противоэпидемических (профилактических) мероприятий» по ГБОУ СПО КАС № 7, разработанную системой независимого производственного контроля, согласованного с ЦГСЭН.

10. Создать комиссии по бракеражу готовой продукции по территориально – структурным подразделениям.