

Государственное профессиональное образовательное учреждение
Ярославской области
Переславский колледж им. А. Невского

ПРИНЯТО

Советом ГПОУ ЯО Переславского
колледжа им. А. Невского
(протокол от 14.09.2020 № 5)

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГПОУ ЯО Переславский
колледж им. А. Невского
Е.В. Белова
приказ № 655 от 14.09.2020 г.
Регистрационный № 112

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракераже пищи
в ГПОУ ЯО Переславском колледже им. А. Невского
готовой продукции

Руководствуясь положением о бракераже пищи в предприятиях общественного питания, с целью определения органолептических показателей качества комплексного обеда:

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 блюда и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе заведующей столовой, фельдшером колледжа. 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 ее реализации.

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

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

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

5. За качество пищи несут ответственность директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), заведующий производством и повара, приготовляющие продукцию.

6. Оценка качества блюда и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям- «отличное», «хорошее», «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 тд)

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 пересоленный, резко кислый, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

7. Оценка качества блюда 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 блюда 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, 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.

10. Создать состав бракеражной комиссии:

Корпус №2:

- Климова С.В. – председатель комиссии, заместитель директора по ВР;
- Иванова Г.А. – член комиссии, заведующая столовой;
- Дурынина Н.И. - член комиссии, медицинский работник;
- мастера производственного обучения

Разработано

Заведующая столовой



Г.А. Иванова

Согласовано

Заместитель директора по ВР



С.В. Климова