

СОГЛАСОВАНО:
Советом по питанию
Протокол № 1
от 11.01.2021г.

УТВЕРЖДЕНО:
Приказом заведующего МБДОУ ДС
№ 40 «Дюймовочка» г.Туапсе
От 11.01.2021г. № 11- О
_____Ф.В.Шхалахова

**ПОЛОЖЕНИЕ
О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ
муниципального бюджетного дошкольного образовательного
учреждения детского сада №40 «Дюймовочка» г. Туапсе
муниципального образования Туапсинский район**

(Разработано в соответствии с СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32)

1. Общие положения

- 1.1. Основываясь на принципах единоначалия коллегиальности управления образовательным учреждением, а также в соответствии с Уставом ДОУ, в целях осуществления контроля за правильной организацией питания детей, качеством доставляемых продуктов питания и соблюдением санитарно – гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в МБДОУ ДС № 40 «Дюймовочка» г. Туапсе (далее МБДОУ) создается и действует бракеражная комиссия.
- 1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуются требованиями СанПиН, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами.
- 1.3. Бракеражная комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом МБДОУ, а также со специалистами Управления образования МО Туапсинский район, Министерства образования Краснодарского края.

2. Основные задачи.

Основными задачами являются:

- Предотвращение пищевых отравлений.
- Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.
- Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.
- Обеспечение санитарии и гигиены на предприятии питания.
- Расширение ассортимента перечня блюд, организация полноценного питания.
- Обеспечение пищеблока качественными продуктами питания соответствующими сертификатами качества.

3. Порядок создания бракеражной комиссии. Состав комиссии.

Бракеражная комиссия создается из представителей администрации МБДОУ и наиболее компетентных и опытных сотрудников. Состав комиссии избирается на общем собрании МБДОУ и утверждается приказом заведующего МБДОУ.

Бракеражная комиссия МБДОУ состоит из постоянного и переменного состава. В состав комиссии входят:

Постоянные члены комиссии:

- заведующий МБДОУ (председатель комиссии);
- старшая медицинская сестра;
- член профсоюзного комитета МБДОУ.

Переменный состав:

- дежурный администратор;
- дежурный педагог;
- представитель родительской общественности.

4. Полномочия комиссии

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно – гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения;
- следит за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи (определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- осуществляет оценку качества приготовляемых блюд и сроки реализации готовых блюд.
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

5. Оценка организации питания в МДОУ

- Все блюда и кулинарные изделия, приготовляемые в МБДОУ, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища была приготовлена.
- Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню – раскладке. Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие штучные изделия – путем взвешивания порций, взятых при отпуске.
- За качество пищи несут ответственность: заведующий МБДОУ и повара.
- При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.
- Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: 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 запаху, внешнему виду, цвету, консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям. Оценка «хорошо» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не доведен до нужного цвета и т.д.). Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления без переработки. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, имеющим следующие недостатки: посторонний, несвойственный запах и вкус, резко пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию, неполновесные или другие признаки, порочащие блюда или изделия.

Продукция, выпускаемая промышленностью (соки, напитки, сырки, йогурты и другие) оценивается как «доброкачественная» или «недоброкачественная»

- Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой продукции» в соответствии с рекомендуемой формой. В случае выявления каких либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи на группы до принятия необходимых мер по устранению замечаний.
- Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.
- Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.
- Администрация ДОУ при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.
- Администрация ДОУ обязана содействовать в деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.

**Информационно - методический материал
в помощь членам комиссии**

ОПИСАНИЕ ПРОЦЕССА НА ПРОИЗВОДСТВЕ

<i>Действие</i>	<i>Исполнитель / ответственный</i>	<i>Примечание</i>
Закуп и хранение сырья		
Органолептическая проверка закупаемого сырья	Кладовщик	В случае приёма некачественного сырья материальная ответственность полностью ложится на кладовщика (либо на членов комиссии, принимающих сырьё). Кладовщиком производится возврат товара поставщику или данная сумма вычитается из зарплаты кладовщика.
Органолептическая проверка сырья, отписываемого в цеха.	Кладовщик	В случае порчи сырья в процессе хранения материальная ответственность полностью ложится на кладовщика.
Производственный этап (ответственный –повар)		
Приёмка сырья осуществляется по качеству и по количеству.	повар	После принятия сырья со склада материальная ответственность полностью ложится на шеф - повара. Он несет материальную ответственность за качество и использование данного сырья. Мясо, куры, рыба, овощи, фрукты принимаются комиссионно: шеф – повар и повар. Шеф - повар имеет полное право не принимать не качественное сырьё.
Бракераж готовой продукции.	Старшая медицинская сестра	Прежде чем приступить к производству партии продукции необходимо проверить качество, для этого следует приготовить пробник и продегустировать. Дегустирует повар, старшая м/с. Только после этого разрешается производить продукцию в заданном объеме и отдавать её на реализацию, это так же относится и к п/ф. После того как дано разрешение на производство вышеуказанные лица несут полную моральную и материальную ответственность за качество данной партии продукции. После проведения бракеража делается отметка в бракеражном журнале. Продукция с ненадлежащим вкусовым качеством подлежит доведению до вкуса. В случае если доведение до вкуса невозможно, то данная продукция списывается. Если это произошло, то продукция покупается сотрудником, который произвел продукцию и лицами, допустившими это. В этот же день
При производстве рубленых полуфабрикатов, фаршей необходимо до изготовления партии полуфабриката приготовить пробник, продегустировать комиссионно.	Старшая м/с, повар	

		удерживается сумма испорченной продукции в розничных ценах. В случае если сотрудник не в состоянии оплатить данную сумму, то ему эта сумма выписывается бухгалтерией в виде аванса и тут же удерживается.
Повторный бракераж готовой продукции в экспедиции	Экспедитор	Продукция принимается по органолептическим показателям и по количеству. В случае обнаружения брака приглашается ст. м/с и зам.зав по АХР. Составляется акт и принимается решение о возврате и доработке или списание за счет виновного. После приёмки продукции в экспедицию материальную ответственность за хранение несёт экспедитор.
Этап доставки (ответственный - водитель)		
Органолептический бракераж готовой продукции	Водитель-экспедитор	Продукция с ненадлежащим внешним видом не подлежит отгрузке. Материальная ответственность за некачественную продукцию полностью ложится на экспедитора. В случае если сотрудник не в состоянии оплатить данную сумму, то ему эта сумма выписывается бухгалтерией в виде аванса и тут же удерживается.
Органолептический бракераж готовой продукции	Материально ответственное лицо	Продукция с ненадлежащим внешним видом не принимается. Гарниры, супы, напитки, вторые блюда, выпечка дегустируется на месте. Приглашается зам. завхоз, ст. М/С, составляется акт.

ТЕРМИНЫ

Бракераж - процесс принятия решения о соответствии внешнего вида и вкусовых качеств продукции путём снятия пробы.

Бракеражная комиссия - уполномоченная группа сотрудников.

Бракеражный журнал - журнал, в котором отмечаются качество продукции.

Ненадлежащее состояние - продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида.

Бракераж

Внутренний контроль осуществляет администрация предприятия: директор, заведующий производством и их заместители, начальники цехов, а также повара-бригадиры. Контроль за качеством пищи называется бракеражем готовой продукции.

С целью повседневного контроля качества выпускаемой продукции в крупных предприятиях создается бракеражная комиссия. В состав бракеражной комиссии входят: председатель — директор предприятия или его заместитель по производству; заведующий производством или его заместитель; инженер-технолог (при наличии его в штате); повар-бригадир, квалифицированный повар; санитарный врач (при наличии его в штате предприятия). На мелких предприятиях бракеражная комиссия может отсутствовать, в этом случае за проверку качества пищи отвечает

заведующий производством. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом по предприятию.

Бракеражная комиссия руководствуется в своей деятельности нормативно-технической документацией — сборниками рецептур блюд, технико-технологическими картами, техническими условиями и технологическими инструкциями на полуфабрикаты и кулинарные изделия, стандартами, требованиями к качеству готовых блюд.

Бракеражная комиссия проводит органолептическую оценку качества пищи, определяет фактическую массу штучных изделий и полуфабрикатов. Бракеражу подлежат все партии приготовленных блюд до начала отпуска на раздачу. В ресторане контроль качества порционных блюд осуществляет заведующий производством выборочно в течение дня.

Важнейшими условиями выпуска блюд высокого качества является четкое соблюдение всеми работниками норм закладки сырья и осуществление технологического процесса в строгом соответствии с установленными требованиями. Большое значение имеют механизация технологических процессов, а также разработка новой прогрессивной технологии приготовления блюд, разработка технологии приготовления и использования охлажденных блюд, создание оптимальных условий реализации кулинарной продукции. Повышение качества пищи во многом зависит от профессиональной подготовки специалистов общественного питания.

Все эти условия четко перекликаются с принципами системы качества и этапами «петли качества». Оценку качества блюд осуществляют в такой последовательности. Вначале пробуют блюда, имеющие слабовыраженный вкус и запах, затем более острые; сладкие блюда дегустируют в последнюю очередь. Каждый из пяти показателей качества блюд (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус) оценивается по пятибалльной системе. Средняя оценка выводится как среднее арифметическое с точностью до одного знака после запятой. Например, блюдо получило следующие оценки:

- внешний вид - хорошо;
- цвет - отлично;
- консистенция - хорошо;
- запах - отлично;
- вкус - хорошо;
- средний балл - 4,4.

При проведении бракеража оценка «отлично» дается блюдам, приготовленным в строгом соответствии с технологией и в которых по органолептическим показателям нет отклонений. Блюдо, приготовленное в соответствии с рецептурой, но имеющее незначительные отклонения от установленных требований, оценивается на «хорошо». Оценка «удовлетворительно» дается блюдам, имеющим значительные отклонения от требований технологии, но допускаемые к реализации без переработки. Оценка «неудовлетворительно» дается блюдам с посторонним, не свойственным им вкусом, а также резко пересоленным, недоваренным, недожаренным, имеющим неполный выход. Такие блюда не допускаются к реализации. В тех случаях, когда выявленные недостатки можно устранить, блюда направляют на переработку.

При невозможности исправить недостатки продукцию бракуют, оформляя это соответствующим актом. Результаты проверки качества кулинарной продукции записываются в бракеражный журнал до начала ее реализации и заверяются подписями бракеражной комиссии. Правильность технологического процесса, соблюдение рецептур, качество поступающего сырья, а также готовой продукции и полуфабрикатов, выпускаемых предприятиями, контролируются санитарно-пищевыми лабораториями. При помощи лабораторных исследований определяют физико-химические (доля сухих веществ, доля жира, доля соли, содержание тяжелых металлов и др.), микробиологические показатели (мезофильные аэробные и факультативно анаэробные микроорганизмы, бактерии кишечных палочек, патогенные микроорганизмы и др.).

Бракеражный журнал

Общие сведения. Применяется на предприятиях общественного питания для записей по оценке качества блюд, полуфабрикатов и кулинарных изделий.

Состав. Журнал содержит следующие графы (графы для заполнения рекомендованы приложением 9 СП:2.3.6.1079):

- Дата, время изготовления продукта
- Наименование продукции, блюда
- Органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта
- Разрешение к реализации (время)
- Ответственный исполнитель (Ф.И.О. должность)
- Ф.И.О. лица, проводившего бракераж
- Примечание

Ведение бракеражного журнала. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован, заверен подписью и печатью.

Дата и час приготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование блюда, кулинарного изделия	Результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, кулинарного изделия	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов комиссии	Примечание

Бракераж пищи в предприятиях общественного питания

(Приложение к письму Министерства торговли РСФСР
от 21 августа 1963 г. N 0848)

Положение о бракераже пищи в предприятиях общественного питания

1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в предприятиях общественного питания, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуски каждой вновь приготовленной партии.
2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе директора предприятия, заведующего производством, повара – бригадира. При проведении бракеража руководствуются требованиями ТТК, тех условий, нормативной документации 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 и направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в пищевую лабораторию.

4. Каждое предприятие общественного питания обязано иметь бракеражный журнал. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и опечатан. Хранится бракеражный журнал у заведующего производством.

5. За качество пищи несут ответственность директор предприятия (председатель бракеражной комиссии), заведующий производством и повара, приготавливающие 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 требованиям.
- **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 продажи без переработки.
- **Оценка 'неудовлетворительно'** дается блюдам и кулинарным 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, порочащие блюда и изделия.

7. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов комиссии. Оценка качества блюд и кулинарных изделий 'неудовлетворительно', данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на производственных совещаниях предприятий и на кулинарных советах.

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 10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путем взвешивания 3-х порций, взятых при отпуске потребителю.

Графы для заполнения:

1. Наименование изделий
2. Оценка качества блюд и изделий (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно и замечания по изделиям)

- 1 партия
 - 2 партия
 - 3 партия
3. Ответственный за приготовление

МЕТОДИКА ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ ПИЩИ

Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр лучше проводить при дневном свете. Осмотром определяют внешний вид пищи, её цвет.

Затем определяется запах пищи. Запах определяется при затаённом дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селёдочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

Вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для неё температуре.

При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

Органолептическая оценка первых блюд

Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берётся в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Следует обращать внимание на качество обработки сырья: тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязнённости.

При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение её в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму, и сильно разваренных овощей и других продуктов).

При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных плёнок.

При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротёртых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

Не разрешаются блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки, резкой кислотностью, пересолом и др.

Органолептическая оценка вторых блюд.

В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) даётся общая.

Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зёрна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зёрен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши её сравнивают с запланированной по меню, что позволяет выявить недовложение.

Макаронные изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствии рецептуре – блюдо направляется на анализ в лабораторию.

Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные коренья, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, её усвоение.

При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Варёная рыба должна иметь вкус, характерный для данного её вида с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная – приятный слегка заметный привкус свежего жира, на котором её жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся сохраняющей форму нарезки.

ОСНОВАНИЕ: ГСЭ «Санитарно-эпидемиологические правила СП 2.3.6.1079-01. Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья». МЗ России, 2001 г.

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания

1. Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания (далее – Инструкция) определяет порядок проведения бракеража изготавливаемых блюд и изделий (далее – продукции) в торговых объектах общественного питания.

2. Для целей настоящей Инструкции под бракеражем понимается оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

3. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.

4. Для проведения бракеража в торговом объекте общественного питания (далее – торговый объект) создается бракеражная комиссия в составе не менее 3-х человек.

В торговых объектах с числом работающих 1-2 человека проведение бракеража продукции осуществляется изготовителем продукции.

5. В состав бракеражной комиссии могут входить руководитель торгового объекта, организации или его заместитель, заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог, работник технологической пищевой лаборатории, повар, медицинский работник. Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.

6. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т.д.) продукции до начала ее реализации, отпуска потребителю.

Качество блюд, изделий, приготавливаемых по заказу потребителя, контролируется периодически в течение рабочего дня.

7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящей Инструкцией, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства.

Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.

8. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептур, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

9. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Пять баллов дается продукции, которая приготовлена в полном соответствии с рецептурой и технологией приготовления и не имеет замечаний, отклонений по органолептическим показателям качества.

Для оценки продукции по органолептическим показателям в четыре балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида продукции.

Оценка продукции в три балла указывает на отдельные нарушения технологии приготовления, но допускающие её реализацию.

Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит.

10. Результаты бракеража (органолептической оценки качества) продукции отражаются в бракеражном журнале, который ведется по форме согласно приложению, в торговых объектах учебных заведений - в соответствии с санитарными правилами и нормами.

11. В бракеражный журнал заносится продукция, имеющая отклонения, замечания по органолептическим показателям. Продукция, не имеющая отклонений, замечаний, в бракеражном журнале не отражается и в конце дня (смены) в журнале делается запись «Остальные партии продукции проверены и соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов, технологических документов».

12. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии, в торговых объектах, указанных в части второй пункта 4 настоящей Инструкции - подписью изготовителя продукции.