

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
БАШКИРСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ КОЛЛЕДЖ

СОГЛАСОВАНО

Председатель студенческого совета

И.Р. Мурзин

СОГЛАСОВАНО

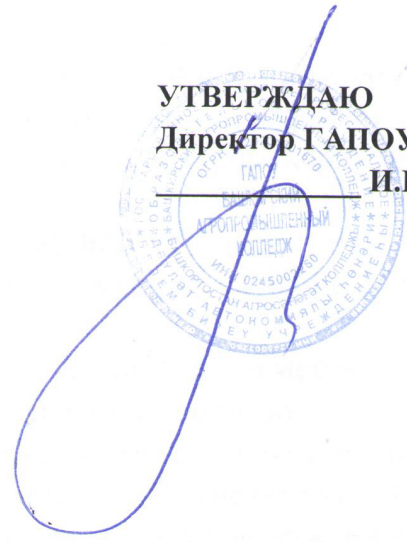
Председатель родительского комитета

Т.М.Зарипова

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГАПОУ БАК

И.Н.Аминев



ПОЛОЖЕНИЕ № 36

о бракераже пищи в столовой

РАССМОТРЕНО И

УТВЕРЖДЕНО

на заседании педагогического
совета

Протокол № 1

От « 28 » августа 201 7 г.

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные в столовой ГАПОУ БАК (далее – лицей), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.2. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе заместителя директора, заведующего столовой, дежурного мастера.

1.3. Оценка качества готовых блюд заносится в бракеражный журнал до начала её реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять блюда и направить на доработку или на переработку.

1.4. В столовой имеется бракеражный журнал, который пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.

1.5. За качество пищи несут ответственность заместитель директора, заведующий столовой и повара, которые приготовили блюдо.

1.6. Оценка качества блюд производится по органолептическим показателям, по вкусу, запаху и внешнему виду, цвету и консистенции. Оценка дается «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» (брак). «Отлично» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету, внешнему виду и консистенции утвержденной рецептуре и другим показателям. Оценка «хорошо» дается блюдам, которые имеют незначительный дефект. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют незначительный дефект: недосолен, не доведен до нужного цвета.

1.7. Оценка «неудовлетворительно» (брак) дается изделиям, имеющим пересол, недоварение, недожарение, подгорание, утратившим форму и имеющим другие признаки, портящие блюда и изделия. Оценка заносится в бракеражный журнал бракеражной комиссией.

1.8. Для определения правильности веса штучных и готовых кулинарных изделий на полуфабрикаты одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других поштучных блюд и изделий путем взвешивания порций взятых при отпуске потребителю.

Пронумеровано и прошнуровано
на 2 листах
Директор И.Н. Аминев

