

**Министерство образования Республики Башкортостан
Отдел образования администрации Чекмагушевского района
муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя
общеобразовательная школа № 1с. Чекмагуш муниципального района
Чекмагушевский район Республики Башкортостан**



ПРИКАЗ

01 сентября 2016 г.

№ 38

с.Чекмагуш

§1

«О создании бракеражной комиссии на 2016-2017 учебный год».

В целях осуществления органолептической оценки готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента питания в МБОУ СОШ № 1 с.Чекмагуш, для контроля за выпуском высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам, требованиям санитарных правил.

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

Председателя – зам.директора по ВР Магадиева Г.М.

Члены – председатель профсоюза Макулова Л.А.

фельдшер Фатихова Г.В.

2. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы:

- пробу снимать непосредственно из емкостей, в которых пища готовится.

3. При органолептической оценке готовых блюд руководствоваться органолептическими показателями (внешний вид, вкус, цвет, запах)

- органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотром определяют внешний вид пищи, ее цвет.

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

-вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее 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.

-вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюд, указанному в меню . Для определения правильности веса приготовленных изделий одновременно взвешивается 5-10 порций каждого вида изделий, гарниры и другие нештучные изделия - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

4.Оценивать блюда на основании «критерии оценки качества блюд»,

- критерии оценки качества блюд.

«Отлично» - блюдо приготовлено в соответствии с технологией.

«Хорошо» - незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить.

«Удовлетворительно» - изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить.

«Неудовлетворительно» - изменении в технологии приготовления блюда невозможно исправить.

5. Результаты бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», оформлять подписями членов комиссии

6. Не допускать к раздаче блюда, до устранения выявленных кулинарных недостатков.

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы

Амирханов Р.Г.

С приказом ознакомлены:

Магадиева Г.М.

Макулова Л.А.

Фатихова Г.В.