

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Ныробская средняя общеобразовательная школа
имени Героя Советского Союза А.В. Флоренко»**

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МАОУ «Ныробская СОШ
имени А.В. Флоренко»
_____ Г.Л. Дьякова
Приказ № 183-од
от «14» августа 2020г.

**Порядок
ведения бракеражного журнала
пищевых продуктов и продовольственного сырья**

1. Бракеражный журнал - журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных, с оценкой качества за каждое блюдо или продукт. **Бракераж** – снятие пробы выпускаемой продукции путём органолептических показателей – соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств. **С целью проведения бракеража** на производстве создаётся специальная уполномоченная бракеражная комиссия по проведению контроля.

2. Бракераж пищи проходит в присутствии непосредственного изготовителя продукции, который участие в оценке изготовленной им пищи не принимает. Порционные блюда контролируются заведующим производством периодически в течение рабочего дня. После проверки качества готовых блюд (изделий) бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для отпуска блюд, температуру отпуска блюд. Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе. Для получения объективных результатов при органолептической оценке качества пищи каждому из показателей - внешнему виду, цвету, запаху, вкусу, консистенции - дают соответствующие оценки: «5»-отлично, «4»-хорошо, «3» - удовлетворительно, «2»-плохо. На основании оценок по каждому показателю определяется оценка блюда (изделия) в баллах (как средняя арифметическая, результат вычисляется с точностью до одного знака после запятой). Пять баллов дается блюду (изделию), которое приготовлено полностью в соответствии с рецептурой и технологией производства и по органолептическим показателям отвечает продукту высокого

качества. Для оценки блюда (изделия) по органолептическим показателям в 4 балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида блюда (изделия). Оценка блюда (изделия) в 3 балла указывает на более серьезные нарушения технологии приготовления блюда (изделия), но, допускающие его реализацию без переработки. Если при органолептической оценке блюда (изделия) хотя бы один из показателей оценивается в 2 балла, то дальнейшей оценке изделие не подлежит, так как бракуется и снимается с реализации. Могут быть случаи уничтожения продукции после дополнительного обследования ее комиссией. При необходимости продукция может направляться на исследование в технологическую пищевую или в санитарно-технологическую пищевую лабораторию. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

3. Результаты органолептической оценки блюд и изделий заносятся в бракеражный журнал («Журнале бракеража готовой кулинарной продукции»). Журнал заполняет заведующий столовой или заведующий хозяйством. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несет председатель бракеражной комиссии.

