

Порядок ведения

Журнал бракеража готовой продукции

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

Когда технологический процесс приготовления блюда полностью завершён, необходимо провести бракераж готовой продукции. Выдача готовой пищи детям осуществляется строго после снятия пробы членами бракеражной комиссии и определении её оценки качества.

Пробу снимают за 15 – 20 минут до раздачи готовой пищи.

Состав бракеражной комиссии:

— Сотрудник школы, назначенные по приказу 1 человек

-- Медицинский работник, он же и занимается введением данных в журнал

— Шеф-повар.

Копию приказа необходимо хранить на пищеблоке

Критерии оценки блюд

Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету. Запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре.

Оценка «хорошо» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют один незначительный дефект (недосолен, не однородная консистенция).

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 пересоленные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки несоответствия рецептуре блюда.

Блюда с оценкой «неудовлетворительно» (брак) не допускаются для питания детей.

Фиксация результатов бракеража в Журнале

Результаты бракеража отражаются в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Форма журнала, СанПиН 2.4.5.2409 – 08 (Приложение 10, форма 2)