

Принято
на Педагогическом совете
МКОУ «Осыпнобугорская СОШ им. Героя
Российской Федерации Азамата Бердиева»
Протокол № 1 от 28.08.2024 г.

Утверждаю
Директор
МКОУ «Осыпнобугорская СОШ им. Героя
Российской Федерации Азамата Бердиева»
Г.А. Хальметова
«28» августа 2024 г.
Приказ № 41 от 28.08.2024 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ
Сертификат 00C6BF44A9044FD58A946E5D7BDA7F14DD
Владелец Хальметова Гульсум Алиевна, Директор
Действителен с 23.08.2024 г. по 16.11.2025 г.

Правила бракеража пищи родителями
МКОУ «Осыпнобугорская СОШ
им.Героя Российской Федерации азамата Бердиева»

1. Общие положения

1.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке МКОУ «Осыпнобугорская СОШ»им.Героя Российской Федерации Азамата Бердиева (далее школа), подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

1.2. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной порции.

1.3. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит любое лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал. При наличии замечаний в части нарушения технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана незамедлительно уведомить директора Школы любым удобным способом.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у заведующего столовой.

2. Методика органолептической оценки пищи

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

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании.

Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

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

2.4. При снятии пробы необходимо выполнить правила предосторожности: из сырых продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае