

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Керчевская средняя общеобразовательная школа»

СОГЛАСОВАНО  
Педагогическим советом  
МАОУ «Керчевская СОШ»  
протокол от 30 июня 2020 г. № 7



О.И. Шатрова

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

**1. Общие положения**

- 1.1. Бракераж – контроль продукции, осуществляемый в Муниципальном автономном учреждении «Керчевская средняя общеобразовательная школа» (далее – учреждение) с целью обеспечения качества питания обучающихся.
- 1.2. Бракеражный журнал — журнал, в котором отмечаются все проверенные блюда и каждому из них ставится оценка.
- 1.3. Учреждение имеет Бракеражные журналы:
  - журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
  - журнал бракеража проступающего продовольственного сырья.
- 1.3. Результаты проверки качества продукции фиксируются в бракеражном журнале до начала ее реализации и утверждаются подписями всех членов комиссии.
- 1.4. Для фиксации результатов проверки качества продукции используется бракеражный журнал установленной формы.
- 1.5. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью.
- 1.6. Ведение журнала проводится под контролем руководителя учреждения.
- 1.7. Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции хранится у повара, журнал бракеража проступающего продовольственного сырья хранится у заведующей столовой.

**2. Правила ведения бракеражного журнала**

- 2.1. В журнале записывают: порядковый номер партии блюд (изделий); наименование блюд (изделий), имеющих замечания по качеству, время изготовления и проведения бракеража; конкретные замечания по качеству продукции; оценку блюд (изделий) в баллах; фамилию, имя, отчество повара, приготовившего блюдо (изделие).



- 2.2. Блюда, не имеющие отклонений рецептур и технологии фиксируются в бракеражном журнале как: «Остальные партии блюд, включенные в меню, имеются в наличии, проверены, соответствуют технологическим требованиям и рецептуре и оценены в 5 баллов».
- 2.3. В бракеражном журнале отмечается общее число партий блюд (изделий), оцененных бракеражной комиссией.
- 2.4. Повара, получившие право личного бракеража выпускаемой продукции, лично записывают в бракеражном журнале число изготовленных ими партий и ставят подпись.
- 2.5. Записи в журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии. Ответственность за ведение бракеражного журнала несёт председатель бракеражной комиссии.
- 2.6. По данным бракеражного журнала в конце смены подсчитывается среднедневная оценка качества выпускаемой продукции учреждения, среднедневная оценка качества приготовленной поваром продукции.

### **3. Порядок проведения бракеража**

- 3.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в учреждении, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.
- 3.2. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал (по прилагаемой форме) до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана снять изделие с раздачи и направить его на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в пищевую лабораторию.
- 3.3. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции.
- 3.4. Качественную оценку продукции осуществляет назначенная в учреждении комиссия. Все выводы и замечания вносятся в бракеражный журнал готовой продукции.
- 3.5. Бракеражный журнал содержит следующие графы, которые рекомендованы для заполнения приложением 9 СП:2.3.6.1079: дата, время изготовления продукта, наименование продукции, блюда, органолептическая оценка, включая оценку степени готовности продукта, разрешение к реализации (время), ответственный исполнитель (Ф.И.О.)
- 3.6. Бракераж пищи проводится комиссионно до начала отпуска каждой вновь приготовленной/реализуемой партии.
- 3.7. Бракераж блюд и готовых кулинарных изделий производит комиссия в составе не менее 2 человек, с обязательным участием медицинского работника.

### **4. Списание продукции**

- 4.1. Списание продукции — утилизация продукции в случае выявления её несоответствия предъявляемым требованиям.
- 4.2. Ненадлежащее состояние — продукция ненадлежащего качества и/или внешнего вида.
- 4.3. По каждому факту списания продукции составляется акт (Приложение 1), в котором в обязательном порядке ставятся подписи заведующего производства и повара варочного цеха, в котором происходит списание.
- 4.4. С актом под подпись ознакамливают сотрудника, допустившего брак в работе.