

Башкортостан Республикаһы
Туймазы районы
муниципаль районы
Туймазы калаһы муниципаль автономиялы
урта дөйөм белем биреү учреждениеһы
6-сы урта дөйөм белем биреү мәктәбе

452750, РБ Туймазы калаһы,
Гагарина урамы, 32
тел.(34782) 7-53-64
ИНН 0269013398
E-mail – tschool6@mail.ru

Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 6
г.Туймазы
муниципального района
Туймазинский район
Республика Башкортостан

452750, РБ г. Туймазы,
Гагарина, 32
тел .(34782) 7-53-64
ИНН 0269013398
E-mail – tschool6@mail.ru

БОЙОРОК

«05» 08 2024 й.

№185

ПРИКАЗ

«05» 08 2024 г.

Туймазы калаһы

город Туймазы

О создании бракеражной комиссии на 2024-2025 учебный год

В соответствии с Положением о бракеражной комиссии

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Председатель: Габдрахимова Г.З. - учитель

члены комиссии: Чупина А.А. – зам.директора по АХР

Тухватуллина Р.М. – фельдшер

Гладкова Л.М – представитель родительского комитета 4Б класса

Никишина Д.Р. – представитель родительского комитета 6В класса

2.Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы:

- пробу снимать непосредственно из ёмкостей, 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» - изменения 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 МАОУ СОШ № 6
г. Туймазы

