

БАШКОРТОСТАН РЕСПУБЛИКАСЫНЫҢ
САКМАҒОШ РАЙОНЫ
МУНИЦИПАЛЬ РАЙОНЫ
ХАКИМИӘТЕ



АДМИНИСТРАЦИЯ
МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА
ЧЕКМАГУШЕВСКИЙ РАЙОН
РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН

САКМАҒОШ АУЫЛЫ
ГИМНАЗИЯҒЫ -
МУНИЦИПАЛЬ БЮДЖЕТ ДӨЙӨМ
БЕЛЕМ БИРЕУ УЧРЕЖДЕНИЕҒЫ

МУНИЦИПАЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ –
ГИМНАЗИЯ С. ЧЕКМАГУШ

ИНН 0249003190 ОГРН 1020201383443
452200, РБ, Чекамгушевский район,
с. Чекамгуш, ул. Октябрьская, 1
Тел. (34796)3-10-45, факс: (34796)3-14-36

№ 164

от « 30 » августа 2024 г.

ПРИКАЗ

О создании бракеражной комиссии на 2024 – 2025 учебный год

В целях осуществления органолептической оценки готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МБОУ – Гимназия с. Чекамгуш, для контроля за выпуском высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам, требованиям санитарных правил

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

1.1. Председатель: Ардисламова И.Р., зам. директора по ВР;
члены комиссии: Нуриева Р.В. – повар;
Латыпова А.А. – представитель родительской общественности;
Бакирова Г.Т. – медицинская сестра;

1.2. В корпусе начальной школы:

Председатель: Насибуллина Г.И., зам. директора по УВР;
члены комиссии: Марданшина А.А. – повар;
Латыпова А.А. – представитель родительской общественности;
Закирова Р.Х. – медицинская сестра.

2. Выдачу готовой пищи осуществляет только после снятия пробы:

– пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится.

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.

3. 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.

4. Результаты бракеража регистрировать в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», оформлять подписями членов комиссии

5. Не допускать к раздаче блюда, до устранения выявленных кулинарных недостатков.

6. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор гимназии



Ахметьянова А.А.