

Башкортостан Республикаһы
Туймазы районы муниципаль
районы хакимияте Автономиялы
муниципаль дөйөм белем
биреү учреждениеһы
Туймазы районы муниципаль
районының Туймазы калаһы 8-се
һанлы урта дөйөм белем биреү
айырым фәндәрҙе тәрәнәйтеп
өйрәнеү мәктәбе 452750, РБ,
Туймазы калаһы Октябренң 70 йылығы урамы, 9в
E-mail-tuim_8@mail
тел.8(34782) 5-15-05

Администрация муниципального
района Туймазинский район
Республики Башкортостан
Муниципальное автономное
общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
с углубленным изучением отдельных
предметов №8 г. Туймазы муниципального
района Туймазинский район
Республики Башкортостан
452750, РБ, город Туймазы,
улица 70 лет Октября, 9в
E-mail-tuim_8@mail
тел.8(34782) 5-15-05

Бойорок

№ 231

Приказ

От 29.08.2022г.

О создании бракеражной комиссии
по контролю за работой школьной столовой на 2022-2023 учебный год

В целях осуществления органолептической оценки готовых блюд, соблюдения технологии приготовления пищи и использования качественного ассортимента продуктов питания в МАОУ СОШ №8, для контроля за выпуском высококачественной продукции, отвечающей по своим свойствам, требованиям санитарных правил

ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Создать бракеражную комиссию в составе:

председатель: зам. директора по АХЧ Арысланова Г.С.

члены комиссии: зам. директора по УВР Ситдикова О.А.

представитель родительской общественности Садыкова Н.Б.

фельдшер школы: Валиуллина Г.Р.

2. Выдачу готовой пищи осуществлять только после снятия пробы:

- пробу снимать непосредственно из емкостей, 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, илестый. Специфический запах определяется: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.

- вкус пищи, как и запах, следует устанавливать при характерной для нее температуры. 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 – путем 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 трех членов комиссии

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

7. Контроль за исполнением данного приказа оставляю за собой.

Директор школы:



Т.П. Соболева

С приказом ознакомлены и согласны:



Г.С. Арысланова



О.А. Ситдикова



Н.Б. Садыкова



Г.Р. Валиуллина

