

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
И НАУКИ УДМУРТСКОЙ
РЕСПУБЛИКИ**

Государственное казенное
общеобразовательное учреждение
Удмуртской Республики
«Средняя общеобразовательная
школа-интернат № 19 г. Сарапула»
(ГКОУ УР «СОШ № 19
г. Сарапула»)



**УДМУРТ ЭЛЬКУНЫСЬ
ДЫШЕТОНЫЯ НО ТОДОСЬЯ
МИНИСТЕРСТВО**

«Сарапульсь огъядышетонья шорьёзо
19-тїи номеро школа-интернат»
Удмурт Элькунысь огъядышетонья
кун казна ужьюрт
(«Сарапульсь 19-тїи номеро
огъядышетонья шорьёзо школа-
интернат» УЭ ОККУ)

427960, Удмуртская Республика, г. Сарапул, ул. М. Горького, 30. Телефон 8 (34147) 4-18-34, 4-18-36.
Факс: 8 (34147) 4-18-36, E-mail: shkola19@sarap-obr.udmr.ru

СОГЛАСОВАНО:
на общем собрании
трудового коллектива
Протокол № 2
от «01» 09 2023 года

ПРИНЯТО:
на заседании
Педагогического совета
Протокол № 2
от «31» 08 2023 года



**ПРАВИЛА
бракеража пищи**

1. Общие положения.

1.1. Все блюда и выпечка, изготавливаемые на пищеблоке Государственного казенного общеобразовательного учреждения Удмуртской Республики «Средняя общеобразовательная школа-интернат № 19 г. Сарапула», подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

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

1.3. Бракераж блюд и готовой выпечки производит медицинский работник, в случае его отсутствия – иное лицо из состава бракеражной комиссии, назначенное председателем бракеражной комиссии.

1.4. Оценка качества продукции заносится в бракеражный журнал до начала ее реализации. При нарушении технологии приготовления пищи бракеражная комиссия обязана снять данные изделия с раздачи, направить их на доработку, а при необходимости – на исследование в санитарно-пищевую лабораторию.

1.5. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. Хранится бракеражный журнал у шеф – повара.

1.6. За качеством пищи несут санитарную ответственность медицинская сестра, шеф-повар, иное лицо, осуществляющее проверку качества продукции, в соответствии с п.4 настоящих правил, и допустившее ее к потреблению.

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, её цвет.

2.2. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гниlostный, кормовой, болотный, илостный.

Специфический запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктов и т.д.