|  |
| --- |
| **МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«ПРИГОРОДНАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»** |
| 432047, г. Ульяновск, п. Пригородный, ул. Школьная, д. 8  тел. (8422) 61-46-11, факс (8422) 61-46-53; e-mail: prigsch@mail.ru |

ПРИКАЗ

16.05.2022 г. № 258

О внесении изменений в Положение о бракеражной комиссии

В целях повышенияи качества горячего питания школьников и на основании письма Управления образования города Ульяновска от 04.05.2022 № 2958

ПРИКАЗЫВАЮ:

Заместителю директора по социальной работе, ответственному за питание обучающихся в школе Е.В. Дубовой внести дополнение в Положение «О бракеражной комиссии» от 20.05.2021г.в части установки критериев оценки качества готовых блюд в соответствии с ГОСТ 31968-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»:

- оценка 5 баллов соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов.

- оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, нер оценка 4 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам)авномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

- оценка 3 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодным для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т.д. Если вкусу и запаху блюда (изделия0 присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

- оценка 2 балла соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересолёное изделие, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму и т.д.

Директор школы А.В. Казанцев

С приказом ознакомлены: Е.В. Дубова

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
|  |
|  |
|  |  |