

КОМБИНАТ ПИТАНИЯ

Общество с ограниченной ответственностью

141201, Московская обл., г. Пушкино, ул. Соколовская, д. 30

ИНН - 5038110971 КПП - 503801001, Филиал «ЦЕНТРАЛЬНЫЙ» Банка ВТБ (ПАО) г. Москва

р/с 40702810803030000189, БИК 044525411, к/с 30101810145250000411

тел. (495) 993-41-70, E-mail: info@mosoblkr.ru

«УТВЕРЖДАЮ»

Генеральный директор

ООО «Комбинат питания»

Клоков В.Е.



«11» января 2021 г.

Инструкция по бракеражу готовых блюд и отбору суточной пробы

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценка качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе не менее трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации образовательного учреждения по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пищу готовили).

Результаты оценки и контрольного взвешивания порционных блюд регистрируется в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках должна отбираться суточная проба от каждой партии приготовленных на пищеблоке блюд, а также однократно по всем выдаваемым с рационом питания готовым пищевым продуктам.

- Суточная проба отбирается из котла перед раздачей или с линии раздачи (или транспортировкой).
- Отбору подлежат все готовые блюда, а также пищевые продукты, выдаваемые без термической обработки в соответствии с меню.
- Блюда отбираются в полном объеме, но не менее 100 г. Фасованная продукция, выдаваемая поштучно, оставляется в количестве 1 единицы. Порционные блюда должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Гарниры отбираются отдельно.
- Пробы отбираются стерильными (или прокипяченными) ложками и помещаются в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися крышками.
- Пробы маркируются с указанием рациона, наименования блюда, датой и времени отбора, ответственного лица и размещаются на подносе.
- Отобранные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте или в отдельном холодильнике при температуре от +2°C до +6 °C.