

ПОСТАНОВЛЕНИЕ МИНИСТЕРСТВА ТОРГОВЛИ РЕСПУБЛИКИ БЕЛАРУСЬ
12 сентября 2008 г. № 36

ОБ УТВЕРЖДЕНИИ ИНСТРУКЦИИ О ПОРЯДКЕ ПРОВЕДЕНИЯ
БРАКЕРАЖА БЛЮД И ИЗДЕЛИЙ В ТОРГОВЫХ ОБЪЕКТАХ
ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ

На основании подпунктов 6.7 и 6.14 пункта 6 Положения о Министерстве торговли Республики Беларусь, утвержденного постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 29 июля 2006 г. № 961 «Вопросы Министерства торговли Республики Беларусь», Министерство торговли Республики Беларусь ПОСТАНОВЛЯЕТ:

1. Утвердить прилагаемую Инструкцию о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания.
2. Настоящее постановление вступает в силу после его официального опубликования.

Министр

А.И.Иванков

УТВЕРЖДЕНО
Постановление
Министерства торговли
Республики Беларусь
12.09.2008 № 36

ИНСТРУКЦИЯ

о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах
общественного питания

1. Инструкция о порядке проведения бракеража блюд и изделий в торговых объектах общественного питания (далее - Инструкция) определяет порядок проведения бракеража изготавливаемых блюд и изделий (далее - продукция) в торговых объектах общественного питания.

2. Для целей настоящей Инструкции под бракеражем понимается оценка качества кулинарной продукции, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий по органолептическим показателям (внешний вид, цвет, вкус, запах и консистенция) с отбраковкой некачественных блюд и изделий.

3. Бракеражу подвергается каждая партия продукции. Партией считают любое количество продукции одного наименования, одной даты и смены выработки, изготовленной в одинаковых условиях на одном объекте.

4. Для проведения бракеража в торговом объекте общественного питания (далее - торговый объект) создается бракеражная комиссия в составе не менее 3 человек.

В торговых объектах с числом работающих 1-2 человека проведение бракеража продукции осуществляется изготовителем продукции.

5. В состав бракеражной комиссии могут входить руководитель

торгового объекта, организации или его заместитель, заведующий производством или его заместитель, инженер-технолог, работник технологической пищевой лаборатории, повар, медицинский работник. Из состава членов комиссии назначается председатель комиссии.

6. Бракераж проводится в присутствии изготовителя (повара, кондитера и т.д.) продукции до начала ее реализации, отпуска потребителю.

Качество блюд, изделий, приготавливаемых по заказу потребителя, контролируется периодически в течение рабочего дня.

7. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется настоящей Инструкцией, технологическими документами, устанавливающими требования к качеству продукции, технологическим процессам ее производства.

Органолептические показатели качества, которым должна соответствовать выпускаемая продукция, устанавливаются в технических нормативных правовых актах, технологических документах на конкретные виды продукции.

8. Бракеражная комиссия оценивает соответствие первичной обработки сырья с учетом его вида и физического состояния требованиям технологических документов (технологических карт, сборников рецептов, технологических инструкций), правильность ведения технологического процесса, проверяет на раздаче условия хранения блюд и изделий, температуру их подачи (отпуска), определяет фактический вес штучных изделий, полуфабрикатов и отдельных компонентов, вносит предложения об улучшении вкуса блюд.

9. Оценка качества продукции осуществляется по пятибалльной системе по каждому из показателей - внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция.

Пять баллов дается продукции, которая приготовлена в полном соответствии с рецептурой и технологией приготовления и не имеет замечаний, отклонений по органолептическим показателям качества.

Для оценки продукции по органолептическим показателям в четыре балла допускаются незначительные отклонения от установленных требований в зависимости от вида продукции.

Оценка продукции в три балла указывает на отдельные нарушения технологии приготовления, но допускающие ее реализацию.

Продукция, изготовленная с грубыми нарушениями технологии приготовления и не соответствующая установленным требованиям по органолептическим показателям качества, которые не могут быть устранены, реализации не подлежит.

10. Результаты бракеража (органолептической оценки качества) продукции отражаются в бракеражном журнале, который ведется по форме согласно приложению, в торговых объектах учебных заведений - в соответствии с санитарными правилами и нормами.

11. В бракеражный журнал заносится продукция, имеющая отклонения, замечания по органолептическим показателям. Продукция, не имеющая отклонений, замечаний, в бракеражном журнале не отражается и в конце дня (смены) в журнале делается запись: «Остальные партии продукции проверены и соответствуют требованиям технических нормативных правовых актов, технологических

документов.».

12. Записи в бракеражном журнале заверяются подписями всех членов бракеражной комиссии, в торговых объектах, указанных в части второй пункта 4 настоящей Инструкции, - подписью изготовителя продукции.

Приложение
к Инструкции о порядке
проведения бракеража блюд
и изделий в торговых объектах
общественного питания

БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ

Дата	Наименование блюд, имею- щих отклонения, замечания по качеству	Время приго- товления продукции, проведения бракеража	Замечания по органолепти- ческому пока- зателем каче- ства	Оценка в бал- лах	Фамилия, и- мя, отчество членов комис- сии	Подписи изготови- теля про- дукции