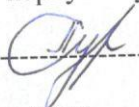


Утверждаю:

Директор КГБОУ «Ачинский
кадетский корпус» Суркову А.Н.


11 января 2016г

Положение

О проведении контрольной варки в столовой Краевого бюджетного общеобразовательного учреждения

«Ачинский кадетский корпус»

1. Общие положения

1.1. Комиссия Краевого бюджетного общеобразовательного учреждения «Ачинский кадетский корпус» (далее по тексту Корпус) создается в целях контроля за соответствием расчета рецептур блюд указанных в меню-требовании, за правильностью разделки сырья и выходом полуфабрикатов, за соответствием норм отходов сырья при первичной обработке (зачистке, обвалке, очистке и т.д.) и потерь при тепловой обработке, соблюдением норм закладки продуктов в блюда и выхода готовых блюд на раздаче.

1.2. Комиссия в своей деятельности руководствуется СанПиНами, сборником рецептур блюд для общеобразовательных учреждений, технологическими картами, Гостами.

2. Основные задачи

Основными задачами являются:

- 2.1. Контроль за соблюдением технологического процесса при приготовлении блюд.
- 2.2. Контроль за соответствием расчетов рецептур блюд.
- 2.3. Контроль за соответствием потерь при первичной обработке сырья (норма отходов в % соотношении)
- 2.4. Контроль за соответствием потерь при тепловой обработке.
- 2.5. Контроль за выходом готовых блюд на раздаче и соответствию расчетам указанных в меню-требовании, сборнике рецептур и технологических картах.

3. Содержание и формы работы.

- 3.1. Комиссия Корпуса проводит контрольную варку один раз в квартал или по мере необходимости (потери при холодной и тепловой обработке превышают норму, указанную в сборнике рецептур кулинарных изделий, ввод новых технологических карт на блюда)
- 3.2. Контрольная варка проводится поэтапно, охватывая весь технологический процесс (согласно рецептуре указанной в сборнике рецептур и технологической карте)
- 3.3. Шеф-повар в соответствии с меню-требованием получает продукты с продовольственного склада.

В присутствии комиссии все полученные продукты взвешиваются непосредственно в столовой. Продукты подвергаются первичной обработке (оттайка, обвалка, зачистка, приготовление полуфабрикатов), Продукты взвешиваются после каждой стадии обработки.

3.4.Проводится закладка продуктов в блюда. После тепловой обработки блюда взвешивают, пересчитывают количество порций (порционно)

3.5.Составляется Акт о соответствии выхода фактического с выходом указанным в сборнике рецептур и технологических картах. Указывают фактические потери при первичной обработке продуктов и при тепловой обработке, сравниваются с потерями указанными в сборнике рецептур блюд (в % соотношении и в единицах веса)

Комиссия делает выводы о соответствии раскладки, выхода блюда указанных в меню-требовании, сборнике рецептур, технологической карте с фактическим выходом блюд.

После проведения контрольной варки предоставляют Акт с выводами на рассмотрение и утверждение директором Корпуса.

4.Управление и структура.

4.1.Состав комиссии по проведению контрольной варки и сроки ее полномочий утверждается приказом директора Корпуса.

4.2.В состав комиссии могут входить:

Директор Корпуса, заместитель директора по АХР, бухгалтер, заведующий столовой, медицинская сестра, шеф-повар.

4.3.Контрольную варку проводят в присутствии материально-ответственного лица (шеф-повар), и непосредственного изготовителя блюд и кулинарных изделий (повар).