

- проверяет соответствие норм физиологическим потребностям учащихся в основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками кухни;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов в котел, проверяет выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовых блюд (цвет, запах, вкус, консистенция, жесткость, сочность и т.д.).

4. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБУ

- 4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качество отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по 5-и бальной системе. В случае выявления, каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе снизить оценку.
- 4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания учащихся, заносятся в бракеражный журнал.
- 4.3. Администрация лица при установлении надбавок к должностным окладам работников либо при премировании вправе учитывать данные критерии оценки в организации питания.
- 4.4. Администрация лица обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных комиссией.