

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 459 Пушкинского
района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО

Общим собранием
работников ГБОУ школы №
459 (протокол от 30.08.2024
№ 4)

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 31.08.2024 № 84/3 -
од Директор ГБОУ школы № 459
Пушкинского р-на Санкт-Петербурга

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО

Педагогическим Советом ГБОУ
школы № 459
(протокол от 30.08.2024 № 8)

СУЕНКОВА АЛЕКСАНДРА
ВАЛЕНТИНОВНА

Подписано цифровой подписью:
СУЕНКОВА АЛЕКСАНДРА ВАЛЕНТИНОВНА
Дата: 2024.09.27 07:53:48 +0300

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей (законных
представителей) ГБОУ школы № 459
Пушкинского р-на Санкт-Петербурга
(протокол от 23.05.2024 № 5)

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета обучающихся
ГБОУ школы № 459 Пушкинского
р-на Санкт-Петербурга
(протокол от 21.05.2024 № 9)

**Положение
о Бракеражной комиссии**

**Санкт-Петербург
2024 год**

1. Общие положения

1.1. Положение о бракеражной комиссии (далее – Положение) разработано в целях усиления контроля за качеством питания в ГБОУ школа № 459 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – Образовательное учреждение).

1.2. Бракеражная комиссия Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 459 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – бракеражная комиссия) создается и действует в соответствии с уставом Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 459 Пушкинского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ СОШ № 459) в целях осуществления контроля организации питания обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

- Методическими рекомендациями «Контроль за организацией питания детей в детских дошкольных учреждениях. Методические рекомендации», утвержденными Минздравом СССР 13.03.1987 № 4265-87, № 11-4/6-33 (Далее – Методические рекомендации) в части проведения органолептической оценки пищи;

- сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением. Бракеражная комиссия осуществляет контроль готовой продукции, который проводится органолептическим методом. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждого вновь поступившего блюда. При проведении бракеража необходимо руководствоваться требованиями на готовые блюда и кулинарные изделия. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции», только затем разрешается выдача готовой пищи. Бракераж готовой продукции проводится в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания», где указан порядок проведения бракеража.

2. Состав бракеражной комиссии

2.1. Состав бракеражной комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора ГБОУ СОШ № 459.

2.2. Общее число членов бракеражной комиссии, включая председателя бракеражной комиссии, составляет не менее 5 (пяти) человек. Ротация состава бракеражной комиссии проводится ежегодно по состоянию на начало учебного года.

2.3. В состав бракеражной комиссии входят:

- заведующий производством;
- должностные лица, ответственные за организацию питания;
- педагогические работники;

2.4. Председатель, заместитель председателя и секретарь бракеражной комиссии избирается из членов бракеражной комиссии.

2.5. Председатель бракеражной комиссии:

- 2.5.1. руководит деятельностью бракеражной комиссии (в период отсутствия председателя бракеражной комиссии деятельностью бракеражной комиссии руководит заместитель председателя бракеражной комиссии);
- 2.5.2. назначает дату и проводит заседания бракеражной комиссии;
- 2.5.3. подписывает протоколы заседания бракеражной комиссии;
- 2.5.4. осуществляет иные полномочия, необходимые для организации надлежащей деятельности бракеражной комиссии.

2.6. Секретарь бракеражной комиссии:

- 2.6.1. формирует повестку дня заседания бракеражной комиссии, доводит ее до сведения членов бракеражной комиссии не менее чем за 5 (пять) рабочих дней до их начала;
- 2.6.2. организует проведение заседаний бракеражной комиссии;
- 2.6.3. ведет и подписывает протокол заседания бракеражной комиссии.

2.7. Члены бракеражной комиссии обязаны:

- 2.7.1. участвовать в заседаниях бракеражной комиссии;
- 2.7.2. соблюдать настоящее Положение;
- 2.7.3. при принятии решений бракеражной комиссии голосовать индивидуально и открыто;
- 2.7.4. вносить предложения по совершенствованию деятельности бракеражной комиссии.

2.8. Бракеражная комиссия собирается не реже одного раза в квартал, оформляя заседания протоколами. Заседания бракеражной комиссии назначаются председателем бракеражной комиссии по собственной инициативе либо по требованию не менее чем одной трети членов бракеражной комиссии.

2.9. Заседание бракеражной комиссии правомочно, если на нем присутствует более половины членов бракеражной комиссии. Решения на бракеражной комиссии принимаются большинством голосов от присутствующих членов бракеражной комиссии. Передача права голоса другому лицу не допускается.

2.10. По итогам заседания составляется протокол заседания бракеражной комиссии, который подписывает председательствующий на заседании.

3. Цели и задачи бракеражной комиссии

3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся ГБОУ СОШ № 459, предотвращению пищевых отравлений.

3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблока, в том числе:

- 3.2.1. осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- 3.2.2. проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
- 3.2.3. ежедневно следит за правильностью составления меню;
- 3.2.4. контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- 3.2.5. осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- 3.2.6. проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, учащихся в основных пищевых веществах;
- 3.2.7. следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- 3.2.8. периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- 3.2.9. осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- 3.2.10. проверяет наличие контрольного блюда и суточной пробы;
- 3.2.11. определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- 3.2.12. проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.
- 3.2.13. за обеспечение завтраками, обедами обучающихся льготных категорий;

3.3. Бракеражная комиссия имеет право:

- 3.3.1. в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- 3.3.2. проверять выход продукции;
- 3.3.3. контролировать наличие суточной пробы;
- 3.3.4. проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- 3.3.5. проверять качество поставляемой продукции;

- 3.3.6. контролировать разнообразие и соблюдение двухнедельного меню;
- 3.3.7. проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- 3.3.8. вносить на рассмотрение руководства школы и организатору питания предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

4. Организация работы бракеражной комиссии по контролю пищеблока

4.1. Пищевые продукты, поступающие на пищеблок, должны соответствовать гигиеническим требованиям, предъявляемым к продовольственному сырью и пищевым продуктам, и сопровождаться документами, удостоверяющими их качество и безопасность, с указанием даты выработки, сроков и условий хранения продукции.

4.2. Для контроля над качеством поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.3. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия. Пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Журнал бракеража готовой кулинарной продукции хранится у заведующего производством. Ответственность за ведения журнала несет заведующий производством.

4.4. Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока и работников, контактирующих с пищевой продукцией на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, признаков инфекционных заболеваний. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20 на бумажном носителе. Список работников, отмеченных в журнале на день осмотра, должен соответствовать числу работников на этот день в смену.

4.5. Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья заведующим производством ведется «Ведомость контроля за питанием», в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.6. В конце каждой недели или один раз в 10 дней осуществляется подсчет и сравнение со среднесуточными нормами питания (в расчете на один день на одного человека, в среднем за неделю или за 10 дней). Ежедневно проводится мониторинг питания и соответствия меню.

4.7. С целью контроля над соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров (за исключением ртутных). При отсутствии регистрирующего устройства контроля температурного режима во времени информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования» в соответствии с формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

4.8. С целью контроля над соблюдением технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб, установленными рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Контроль над правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет заведующий производством.

4.9. Для определения в пищевых продуктах пищевой ценности (белков, жиров, углеводов, калорийности, минеральных веществ и витаминов) и подтверждения

безопасности приготовляемых блюд на соответствие их гигиеническим требованиям, предъявляемым к пищевым продуктам, а также для подтверждения безопасности контактирующих с пищевыми продуктами предметами производственного окружения должны проводиться лабораторные и инструментальные исследования.

4.10. Витаминизация блюд.

4.10.1. Витаминизация блюд проводится под контролем медицинского работника, а при его отсутствии - иным ответственным лицом из числа членов бракеражной комиссии.

4.10.2. Ответственным за витаминизацию назначается приказом директора Образовательного учреждения при формировании бракеражной комиссии либо отдельным приказом. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата из расчета суточной дозы и числа обучающихся, получающих питание, а также сведения о количестве витаминов, поступающих с искусственно витаминизированными блюдами, регистрируются в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд» по форме, разрабатываемой организацией, осуществляющей организацию питания в образовательном учреждении.

5. Оценка организации питания

5.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются.

5.2. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью. В журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, результаты органолептической оценки и степени готовности блюда, разрешение к реализации блюда.

Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в журнале бракеража готовой продукции результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.

5.3. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5.4. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

5.5. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством ГБОУ СОШ № 459 и работникам пищеблока.

6. Методика органолептической оценки пищи.

6.1. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с Методическими рекомендациями по проведению данного анализа.

6.2. Органолептическую оценку начинают с внешнего осмотра образцов пищи. Осмотр проводится в дневное время. Осмотром определяют внешний вид, ее цвет.

6.3. Определяется запах пищи. Запах определяется при затаенном дыхании. Для обозначения запаха пользуются эпитетами: чистый, свежий, ароматный, пряный, молочнокислый, гнилостный, кормовой, болотный, илистый. *Специфический* запах обозначается: селедочный, чесночный, мятный, ванильный, нефтепродуктовый и т.д.

6.4. Вкус пищи следует устанавливать при характерной для нее температуре. Основные вкусовые ощущения: кислый, сладкий, горький, соленый. Наибольшей чувствительностью к сладкому и соленому обладает кончик языка, к горькому - область его корня, к кислому - края.

6.5. При снятии пробы необходимо выполнять некоторые правила предосторожности: из продуктов пробуются только те, которые применяются в сыром виде; вкусовая проба не проводится в случае обнаружения признаков разложения в виде неприятного запаха, а также

в случае подозрения, что данный продукт был причиной пищевого отравления.

6.6. Органолептическая оценка первых блюд.

6.6.1. Для органолептического исследования первое блюдо тщательно перемешивается в котле и берется в небольшом количестве на тарелку. Отмечают внешний вид и цвет блюда, по которым можно судить о соблюдении технологии его приготовления. Например, буровато-коричневая окраска борща может быть результатом неправильного тушения свеклы. Следует обращать внимание на качество обработки сырья, тщательность очистки овощей, наличие посторонних примесей и загрязненности.

6.6.2. При оценке внешнего вида супов и борщей проверяют форму нарезки овощей и других компонентов, сохранение ее в процессе варки (не должно быть помятых, утративших форму и сильно разваренных овощей и других продуктов). Целесообразно сравнить набор корневого и овощей, увиденных при просмотре плотной части первого блюда, с рецептурой по раскладке.

6.6.3. При органолептической оценке обращают внимание на прозрачность супов и бульонов, особенно изготавливаемых из мяса и рыбы. Недоброкачественные мясо и рыба дают мутные бульоны, капли жира имеют мелкодисперсный вид и на поверхности не образуют жирных янтарных пленок.

6.6.4. При проверке пюреобразных супов пробу сливают тонкой струйкой из ложки в тарелку, отмечая густоту, однородность консистенции, наличие непротертых частиц. Суп-пюре должен быть однородным по всей массе, без отслаивания жидкости на его поверхности.

6.6.5. При определении вкуса и запаха отмечают, обладает ли блюдо присущим ему вкусом, нет ли постороннего привкуса и запаха, наличия горечи, несвойственной свежеприготовленному блюду кислотности, недосоленности, пересола. У заправочных и прозрачных супов вначале пробуют жидкую часть, обращая внимание на аромат и вкус. Если первое блюдо заправляется сметаной, то вначале его пробуют без сметаны.

6.6.6. В Образовательном учреждении не должны разрешаться блюда с привкусом сырой и подгоревшей муки, с недоваренными или сильно переваренными продуктами, комками заварившейся муки резкой кислотностью, пересолом и др.

6.6.7. Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешивают 5-10 порций каждого вида каш, гарниров и других нештучных блюд, и изделий – путем взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6.7. Органолептическая оценка вторых блюд.

6.7.1. В блюдах, отпускаемых с гарниром и соусом, все составные части оцениваются отдельно. Оценка соусных блюд (гуляш, рагу) дается общая.

6.7.2. При внешнем осмотре блюд обращают внимание на характер нарезки кусков мяса (поперек или вдоль волокон), равномерность порционной поверхности, наличие поджаренной корочки с обеих сторон изделия, толщину слоя панировки. В изделиях из мяса и рыбы определяют цвет, как на поверхности, так и на разрезе, что позволяет выявить нарушения в технологии приготовления блюда. Так, заветренная темная поверхность отварных мясных продуктов свидетельствует о длительном хранении их без бульона; розово-красный цвет на разрезе котлет говорит о недостаточной их прожарке и (или) нарушении сроков хранения котлетного мяса.

6.7.3. Важным показателем является консистенция блюда, дающая представление о степени готовности блюда и отчасти о соблюдении рецептуры при его изготовлении (например, мажущаяся консистенция изделий из рубленого мяса указывает на добавление в фарш избыточного количества хлеба). Степень готовности и консистенцию мясопродуктов, птицы и рыбы определяют проколом поварской иглой или деревянной шпилькой, которые должны легко входить в толщу готового продукта.

6.7.4. При определении вкуса и запаха блюд обращают внимание на наличие специфических запахов. Особенно это важно для рыбы, которая легко приобретает посторонние запахи из окружающей среды. Вареная рыба должна иметь вкус, характерный

для данного ее вида, с хорошо выраженным привкусом овощей и пряностей, а жареная - приятный слегка заметный вкус свежего жира, на котором ее жарили. Она должна быть мягкой, сочной, не крошащейся, сохраняющей форму нарезки.

6.7.5. Мясо птицы должно быть мягким, сочным и легко отделяться от костей.

6.7.6. При наличии крупяных, мучных или овощных гарниров проверяют также их консистенцию. В рассыпчатых кашах хорошо набухшие зерна должны отделяться друг от друга. Распределяя кашу тонким слоем на тарелке, проверяют присутствие в ней необрушенных зерен, посторонних примесей, комков. При оценке консистенции каши ее сравнивают с запланированной по меню-раскладке, что позволяет выявить недовложение.

6.7.7. Макароны изделия, если они сварены правильно, должны быть мягкие и легко отделяться друг от друга, не склеиваясь, свисать с ребра вилки или ложки. Биточки и котлеты из круп должны сохранять форму после жарки.

6.7.8. При оценке овощных гарниров обращают внимание на качество очистки овощей и картофеля, на консистенцию блюд, их внешний вид, цвет. Так, если картофельное пюре разжижено и имеет синеватый оттенок, следует поинтересоваться качеством исходного картофеля, процентом отхода, закладкой и выходом, обратить внимание на наличие в рецептуре молока и жира. При подозрении на несоответствие рецептуре - блюдо направляется на анализ в лабораторию.

6.7.9. Консистенцию соусов определяют, сливая их тонкой струйкой из ложки в тарелку. Если в состав соуса входят пассированные корни, лук, их отделяют и проверяют состав, форму нарезки, консистенцию. Обязательно обращают внимание на цвет соуса. Если в него входят томат и жир или сметана, то соус должен быть приятного янтарного цвета. Плохо приготовленный соус, с частичками обгоревшего лука, имеет серый цвет, горьковато-неприятный вкус. Блюдо, политое таким соусом, не вызывает у ребенка аппетита, снижает вкусовые достоинства пищи, а следовательно, и ее усвоение.

6.8. Органолептическая оценка третьих блюд.

6.8.1. Кисели должны иметь однородную консистенцию, по густоте напоминать сметану или сливки. Поверхность их должна быть без пленки. Вкус киселей сладкий; привкус, запах, цвет соответствуют тем фруктам и ягодам, из которых они приготовлены. В киселях средней густоты и жидких не допускается тягучесть, присутствие крахмальных комков.

6.8.2. Компоты должны состоять из сиропа и фруктов. Сироп прозрачный, от желтоватого до светло-коричневого цвета. Фрукты (целые или нарезанные) не должны быть переварены, должны сохранять свою форму. Вкус компотов сладкий с кисловатым привкусом, запахом фруктов и ягод, из которых они приготовлены. При подаче фруктов должны занимать $\frac{1}{4}$ объема посуды.

6.8.3. Чай не должен содержать чаинок. Аромат и вкус напитка характерный для сорта чая, прозрачный, цвет коричневый, сладкий.

6.9. Органолептические показатели мучных изделий.

6.9.1. Готовые изделия из любого теста должны быть правильной формы, с ровной верхней коркой, плотно прилегающей к мякишу. Трещины на поверхности недопустимы. Цвет изделий - от золотистого-желтого до светло-коричневого. Мякиш изделий должен быть хорошо пропеченным, эластичным, равномерно пористым, без пустот. Вкус и запах должны соответствовать виду изделия и его составу, не допускается привкус горечи, излишняя кислотность, соленость.

6.10. Критерии оценки качества блюд.

6.10.1. Оценка качества блюд и готовых кулинарных изделий производится по органолептическим показателям: вкусу, запаху, внешнему виду, цвету, консистенции. В зависимости от этих показателей даются оценки изделиям - «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно» (брак).

6.10.2. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы. Оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) проводит Бракеражная комиссия в составе не менее

трех человек: представителей Образовательного учреждения и медицинского работника с привлечением ответственного работника пищеблока. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой, рекомендованной СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков.

Для определения правильности веса штучных готовых кулинарных изделий и полуфабрикатов одновременно взвешиваются 5-10 порций каждого вида, а каш, гарниров и других нештучных блюд и изделий - путём взвешивания порций, взятых при отпуске потребителю.

6.10.3. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

6.10.4. Оценка качество блюд и кулинарных изделий заносятся в Журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Оценка **«отлично»** – блюдо приготовлено в соответствии с технологией, ставится блюдам и кулинарным изделиям при условии их соответствия по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции утверждённой рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

Оценка **«хорошо»** – незначительные изменения в технологии приготовления блюда, которые не привели к изменению вкуса и которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, имеющим один незначительный дефект (недосолен, не доведён до нужного цвета и др.).

Оценка **«удовлетворительно»** – изменения в технологии приготовления привели к изменению вкуса и качества, которые можно исправить, ставится блюдам и кулинарным изделиям, которые имеют отклонения от требований кулинарии, но пригодны для употребления в пищу без переработки.

Оценка **«неудовлетворительно»** (брак) – изменения в технологии приготовления блюда невозможно исправить. К раздаче блюдо не допускается, требуется замена блюда дается изделиям, имеющие следующие недостатки: посторонний, несвойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, порочащие блюда и изделия.

6.10.5. Оценка **«удовлетворительно»** и **«неудовлетворительно»**, данная членом бракеражной комиссии, обсуждается на заседании бракеражной комиссии. О данном факте составляется акт, который доводится до директора Образовательного учреждения, руководителя предприятия, осуществляющего приготовление питания в Образовательном учреждении. Блюда с оценкой «неудовлетворительно» в реализацию не допускаются

6.10.6. Оценки качества блюд бракеражной комиссией обсуждаются на Совете по питанию Образовательного учреждения или на совещаниях при директоре Образовательного учреждения. Лица, виновные в неудовлетворительном приготовлении блюд и кулинарных изделий, привлекаются к установленной законом ответственности.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом ГБОУ СОШ № 459, принимается Общим собранием работников ГБОУ СОШ № 459 и утверждается (вводится в действие) приказом директора ГБОУ СОШ № 459.

7.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

7.3. Положение принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном пп.7.11 п.7 настоящего Положения.

7.4. После принятия Положения в новой редакции (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) предыдущая редакция утрачивает силу.