

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 546
с углубленным изучением предметов художественно-эстетического цикла
Красносельского района Санкт-Петербурга**

ПРИНЯТО
Общим собранием работников
Протокол от 31.08.2020 № 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор

С.М. Кусевко



Приказ от 31.08.2020 № 9-ср

**ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии**

**Санкт-Петербург
2020**

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) является локальным нормативным актом ГБОУ СОШ № 546 Санкт-Петербурга (далее - школа).

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37),
- Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08. «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;
- Уставом школы.

1.3. Бракеражная комиссия создается в целях контроля и оценки качества готовой пищи (блюд).

1.4. В состав бракеражной комиссии входят не менее трех человек, включая медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации школы.

1.5. Состав бракеражной комиссия утверждается приказом директора ежегодно на текущий (новый) учебный год.

2. Порядок работы бракеражной комиссии

2.1. Бракеражная комиссия ежедневно проводит оценку качества блюд по органолептическим показателям (пробу снимают непосредственно из емкостей, в которых пища готовится) в соответствии с ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания».

2.2. Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы.

2.3. Вес порционных блюд должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке.

2.4. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» установленной формы.

2.5. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюда к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков