

СОГЛАСОВАНО:

Председатель Совета школы

Засур + Заратова А.А.

« 31 » 08 2026 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор школы



Приказ № 133 от 31.08 2026 г.

ПОЛОЖЕНИЕ

О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ

(на 2026-2027 учебный год)

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в целях усиления контроля за качеством питания в МКОУ Кайгородской ООШ и организации систематического контроля за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований и технологий приготовления пищи.

1.2. Бракеражная комиссия является коллегиальным органом общественного контроля, создаваемым для ежедневной оценки качества готовой пищи до ее выдачи обучающимся.

1.3. Комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года на период с 01.09.2026 по 31.05.2027. Срок полномочий комиссии — 1 год.

1.4. В своей деятельности комиссия руководствуется:

Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»; сборниками рецептур, технологическими картами, настоящим Положением.

2. Состав комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее 3 человек:

председатель комиссии — представитель администрации школы, представитель пищеблока, по решению директора могут включаться представители родительской общественности, профсоюзного комитета.

3. Основные задачи

3.1. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний среди обучающихся.

3.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи и санитарно-гигиенических требований.

3.3. Контроль качества поступающих продуктов и соблюдения сроков их хранения.

3.4. Оценка соответствия приготовленной пищи утвержденному меню и физиологическим потребностям детей.

4. Порядок работы и полномочия

4.1. Комиссия осуществляет бракераж каждой вновь приготовленной партии блюд до начала их выдачи обучающимся.

4.2. Бракеражная проба снимается за 30 минут до начала раздачи готовой пищи.

4.3. Оценка качества проводится органолептическим методом по следующим показателям: внешний вид и цвет блюда; запах; консистенция; вкус (при отсутствии признаков недоброкачества).

4.4. Комиссия проверяет: соответствие фактического выхода блюд утвержденному меню; наличие и правильность оформления суточных проб (отбираются и хранятся не менее 48 часов при температуре $+2^{\circ}\text{C} \dots +6^{\circ}\text{C}$); санитарное состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены сотрудниками; исправность технологического и холодильного оборудования.

4.5. По результатам бракеража комиссия принимает одно из решений:

«Пища к раздаче допущена» — если технология приготовления не нарушена, внешний вид и вкус соответствуют требованиям. «Пища к раздаче не допущена» — при нарушении технологии, признаках недоброкачества, несоответствии технологической документации. Блюдо снимается с реализации до устранения нарушений или утилизируется.

5. Документация

5.1. Результаты бракеража заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции» установленного образца.

5.2. В журнале указываются: дата и время изготовления блюда; наименование блюда; результаты органолептической оценки (по каждому блюду отдельно); разрешение к выдаче (допущено/не допущено); подписи всех членов комиссии.

5.3. Журнал должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью учреждения и хранится на пищеблоке.

5.4. При выявлении нарушений составляется акт за подписью всех членов комиссии с указанием причин недопуска блюда.

6. Права, обязанности и ответственность

6.1. Комиссия имеет право:

вносить предложения по улучшению организации питания;

знакомиться с документацией по организации питания (меню, технологические карты, накладные); беспрепятственно посещать помещения пищеблока для проведения контроля.

6.2. Члены комиссии обязаны:

являться на бракераж в установленное время в специальной санитарной одежде (халат, шапочка);

соблюдать методику органолептической оценки и правила безопасности (запрещается дегустация сырых продуктов и продуктов с признаками порчи);

своевременно информировать директора школы о выявленных нарушениях.

6.3. Члены комиссии несут персональную ответственность за обоснованность принятых решений.

7. Заключительные положения

7.1. Информация о результатах работы комиссии рассматривается на административных совещаниях и заседаниях родительского комитета.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора школы.