МУ «УРУС-МАРТАНОВСКИЙ РОО»
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №1 С. РОШНИ-ЧУ ИМЕНИ А.Ш. БЕКСУЛТАНОВА»
(МБОУ «СОШ №1 с. Рошни-Чу имени А.Ш. Бексултанова»)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «СОШ № 1 с. Рошни-Чу
имени А.Ш. Бексултанова»
от «28» августа 2026 г. № 50/2-од

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

на 2026/2027 учебный год

МБОУ «СОШ № 1 с. Рошни-Чу имени А.Ш. Бексултанова»

1 Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, состав, полномочия и порядок работы бракеражной комиссии, осуществляющей контроль качества и безопасности готовой пищевой продукции до ее выдачи обучающимся.

1.2. Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», 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», Законом Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей», техническими регламентами Таможенного союза в области безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.3590-20, а также уставом и локальными актами образовательной организации.

1.3. Бракеражная комиссия является постоянно действующим коллегиальным органом внутреннего контроля. Она создается приказом директора на учебный год. Персональный состав, председатель комиссии и лица, замещающие отсутствующих членов, утверждаются приказом.

1.4. Комиссия действует во взаимодействии с директором, ответственным за организацию питания, медицинским работником (при наличии), работниками пищеблока и организатором питания. Работа комиссии не заменяет

производственный контроль, предусмотренный санитарными требованиями и программой производственного контроля.

1.5. Выдача готовых блюд обучающимся допускается только после проведения органолептической оценки и разрешения комиссии, зафиксированного в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

2 Цели и задачи комиссии

2.1. Цель работы комиссии — предупредить выдачу обучающимся недоброкачественной, небезопасной либо не соответствующей утвержденному меню готовой пищевой продукции.

2.2. Основные задачи комиссии:

- ежедневная оценка качества готовых блюд и кулинарных изделий до начала их выдачи;
- проверка соответствия фактически приготовленных блюд утвержденному меню, технологическим картам, установленному выходу порций и времени реализации;
- контроль органолептических показателей: внешнего вида, цвета, запаха, вкуса и консистенции;
- выявление нарушений технологии приготовления, условий хранения и сроков реализации;
- принятие решений о допуске или недопуске продукции к выдаче и оформление результатов контроля;
- подготовка предложений по повышению качества школьного питания и профилактике повторных нарушений.

3 Состав и организация работы

3.1. В состав комиссии рекомендуется включать не менее трех человек: председателя комиссии, ответственного за организацию питания, медицинского работника (при наличии), представителя администрации и иных работников, прошедших инструктаж по порядку органолептической оценки. Работник, непосредственно приготовивший проверяемое блюдо, не принимает единоличного решения о его допуске.

3.2. Председатель организует работу комиссии, обеспечивает наличие журнала, распределяет обязанности, информирует директора о выявленных нарушениях и контролирует выполнение принятых решений.

3.3. Члены комиссии обязаны соблюдать личную гигиену, использовать чистые столовые приборы для каждой пробы и не проводить оценку при признаках

инфекционного заболевания или ином состоянии, способном повлиять на безопасность или объективность оценки.

3.4. Комиссия работает ежедневно в дни организации питания. Оценка проводится непосредственно перед каждой выдачей готовых блюд. При сменной работе пищеблока или нескольких приемах пищи допускается назначение ответственных членов комиссии по графику.

3.5. Заседание правомочно при участии не менее двух членов комиссии, если приказом директора не установлен более строгий кворум. Решение принимается совместно и подтверждается подписями участвовавших членов.

4 Порядок проведения бракеража

4.1. До начала оценки комиссия сверяет фактический ассортимент с утвержденным ежедневным меню, проверяет наименование блюда, время изготовления и заявленный выход порции.

4.2. Проверяется соблюдение установленной последовательности технологического процесса, сроков и условий реализации, а также температура блюд при раздаче в случаях, предусмотренных программой производственного контроля и технологическими документами.

4.3. Органолептическая оценка проводится при достаточном освещении. Сначала оценивают внешний вид и цвет, затем запах, консистенцию и вкус. Пробу берут из емкости, предназначенной для раздачи, чистым прибором; повторное погружение использованного прибора не допускается.

4.4. Для порционных изделий дополнительно оценивают форму, целостность и фактическую массу. Контрольное взвешивание проводят выборочно; при выявлении отклонений увеличивают число проверяемых порций.

4.5. Каждому блюду дается заключение: «разрешено к реализации», «разрешено после устранения замечаний» либо «к реализации не допускается». Запись в журнал вносится до начала выдачи.

4.6. Выдача продукции без отметки о результатах бракеража и подписей ответственных лиц не допускается.

5 Критерии оценки готовой продукции

5.1. Качество блюда признается соответствующим, если внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, степень готовности и выход отвечают технологической карте и характерны для данного блюда, а признаков порчи, посторонних включений и постороннего запаха или привкуса нет.

5.2. Недопустимыми считаются, в частности:

- неприятный, затхлый, кислый, прогорклый или иной нехарактерный запах и вкус;
- признаки недоваренности, недожаренности, подгорания, заветривания, ослизнения или повторного разогрева, если он не предусмотрен технологией;
- посторонние включения, нарушение целостности упаковки ингредиентов, признаки загрязнения или порчи;
- несоответствие утвержденному меню либо отсутствие документов и сведений, необходимых для подтверждения безопасности и прослеживаемости;
- нарушение срока реализации или температурного режима, создающее риск для здоровья обучающихся.

5.3. При спорной оценке выдача блюда приостанавливается до решения директора и ответственного лица организатора питания. Если безопасность подтвердить невозможно, продукция к реализации не допускается.

6 Действия при выявлении нарушений

6.1. При устранимом замечании, не связанном с безопасностью продукции, комиссия указывает способ и срок устранения. После устранения проводится повторная оценка и в журнале делается соответствующая отметка.

6.2. При неудовлетворительной оценке или признаках угрозы жизни и здоровью выдача продукции немедленно запрещается. Продукцию изолируют от разрешенной к выдаче, обеспечивают ее сохранность до принятия решения и уведомляют директора и организатора питания.

6.3. Комиссия составляет акт в произвольной форме с указанием даты, времени, наименования блюда, объема партии, выявленных недостатков, принятых мер и подписей присутствующих лиц. При необходимости организуются замена блюда и корректировка меню без ухудшения пищевой ценности рациона.

6.4. Решение об утилизации, возврате или ином обращении с забракованной продукцией принимается в соответствии с договором на организацию питания, программой производственного контроля и требованиями законодательства. Забракованная продукция обучающимся и работникам не выдается.

6.5. О повторяющихся нарушениях председатель комиссии докладывает директору письменно с предложениями о корректирующих мероприятиях, дополнительном контроле или предъявлении требований поставщику (организатору питания).

7 Документирование и хранение сведений

7.1. Результаты оценки фиксируются в журнале бракеража готовой пищевой продукции. Запись должна позволять установить дату и время изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование блюда, результат оценки, решение о реализации, ответственное лицо и факт нарушения (при наличии).

7.2. Записи ведутся разборчиво, последовательно и без пропусков. Исправления выполняются путем зачеркивания одной чертой, внесения верной записи, даты исправления и подписи лица, сделавшего исправление. Использование корректирующих средств не допускается.

7.3. Журнал нумеруется, прошнуровывается, заверяется подписью директора и печатью образовательной организации при ее наличии. Срок хранения определяется номенклатурой дел образовательной организации с учетом обязательных требований и локальных актов.

7.4. Материалы комиссии предоставляются директору, контрольным и надзорным органам в пределах их полномочий. Персональные данные в журнал не вносятся сверх необходимого.

8 Права, обязанности и ответственность

8.1. Комиссия вправе:

- получать меню, технологические карты и документы, необходимые для оценки соответствия готовой продукции;
- проводить контрольное взвешивание порций и проверку условий выдачи;
- требовать устранения выявленных нарушений до начала реализации;
- приостанавливать выдачу конкретного блюда при сомнении в его качестве или безопасности;
- вносить директору предложения по совершенствованию организации питания.

8.2. Члены комиссии обязаны проводить оценку объективно, своевременно и в полном объеме; не допускать выдачу продукции до оформления результата; соблюдать санитарные требования и незамедлительно сообщать о нарушениях.

8.3. Члены комиссии несут ответственность в пределах законодательства Российской Федерации и локальных актов образовательной организации за достоверность внесенных сведений, соблюдение порядка контроля и необоснованный допуск продукции к выдаче.

9 Заключительные положения

9.1. Настоящее Положение вступает в силу со дня утверждения приказом директора и действует до принятия нового положения либо внесения изменений.

9.2. Изменения и дополнения утверждаются приказом директора. При изменении законодательства нормы Положения применяются в части, не противоречащей действующим обязательным требованиям.

9.3. С Положением знакомятся под подпись члены комиссии, ответственный за организацию питания и работники пищеблока, деятельность которых связана с выполнением его требований.

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии

Рекомендуемая шкала органолептической оценки

Оценка	Уровень	Характеристика	Решение
5	Отлично	Показатели полностью соответствуют технологической карте; дефекты отсутствуют.	Разрешено к реализации.
4	Хорошо	Незначительные отклонения, не влияющие на безопасность и потребительские свойства.	Разрешено к реализации; замечание фиксируется при необходимости.
3	Удовлетво-рительно	Есть устранимые недостатки оформления, консистенции или температуры без признаков небезопасности.	Разрешено после устранения замечаний и повторной оценки.
2	Неудовлетво рительно	Выраженное несоответствие вкуса, запаха, консистенции, степени готовности или выхода.	К реализации не допускается.
1	Опасно или испорчено	Признаки порчи, загрязнения, посторонних включений либо нарушение, создающее риск для здоровья.	Выдача запрещается; оформляется акт и принимаются меры.

Примечание. Балльная шкала является локальным инструментом комиссии. Обязательное решение о допуске принимается с учетом безопасности продукции и

соответствия технологической документации; средний балл не может компенсировать наличие хотя бы одного опасного признака.

Приложение 2
к Положению о бракеражной комиссии

Форма журнала бракеража готовой пищевой продукции

Начат «___» _____ 20___ г. Окончен «___» _____ 20___ г.

№	Дата и время изготовления	Время бракеража	Блюдо	Оценка качества	Итог	Подп.	Прим.

Рекомендуемая формулировка решения: «разрешено к реализации», «разрешено после устранения замечаний» или «к реализации не допускается».

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 12506469AE32E778B10A280C0E7D1E18
Владелец: Гойсумова Айзан Джунидовна
Действителен: с 10.07.2026 до 03.10.2027