Департамент образования
Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Средняя общеобразовательная школа №64» г. Грозного (МБОУ «СОШ №64» г. Грозного)

УТВЕРЖДАЮ
Директор
А.А. Джамаев

От 01.09.2026г. № 134/01-11

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 72FE2ADEECEBA253C43AD0E9C87A2456
Владелец: Джамаев Ахмед Амранович
Действителен: с 12.12.2025 до 07.03.2027

ПОЛОЖЕНИЕ
01-25 **№**

« О бракеражной комиссии»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее — Положение) разработано для Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения «Средняя общеобразовательная школа № 64» г. Грозного (далее — Учреждение) в целях осуществления постоянного контроля за качеством и безопасностью организации питания обучающихся.

1.2. Настоящее Положение разработано в соответствии с:

• Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

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

• Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ (актуальные санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»);

• Уставом МБОУ «СОШ № 64» г. Грозного.

1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами и настоящим Положением.

1.4. Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора МБОУ «СОШ № 64» г. Грозного на каждый учебный год.

2. Состав и порядок формирования комиссии

2.1. В состав бракеражной комиссии (не менее 3 человек) входят:

• Председатель комиссии (заместитель директора или ответственный за организацию питания в Учреждении);

• Медицинский работник (по согласованию);

• Заведующий производством (шеф-повар) школьной столовой;

• Представитель педагогического коллектива / дежурный администратор;

• Представитель родительской общественности (по согласованию).

2.2. Члены комиссии обязаны проходить предварительные и периодические медицинские осмотры в установленном порядке и иметь личную медицинскую книжку с отметками о прохождении гигиенической подготовки.

3. Основные задачи и функции комиссии

3.1. Основной задачей бракеражной комиссии является предотвращение поступления на раздачу некачественной и небезопасной пищевой продукции.

3.2. Комиссия выполняет следующие функции:

• Оценка соответствия поступающего продовольственного сырья и пищевых продуктов сопроводительным документам (декларациям о соответствии, ветеринарным свидетельствам и др.), срокам годности и условиям хранения;

• Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического режима на пищеблоке и правил личной гигиены персонала;

• Проведение органолептической оценки каждой партии приготовленных блюд до начала их выдачи обучающимся;

• Проверка соответствия массы (выхода) порций, рецептуры и технологии приготовления утвержденному меню и технологическим картам;

• Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб (в течение 48 часов в специальном холодильнике при температуре от +2 до +6 °C);

• Оформление результатов проверки в учетной документации.

4. Порядок проведения бракеража готовой продукции

4.1. Органолептическая оценка готовых блюд проводится непосредственно на пищеблоке до начала отпуска пищи (завтраков, обедов) в присутствии повара, готовившего блюдо.

4.2. Выдача готовой пищи без проведения бракеража и соответствующей записи в журнале категорически запрещается.

4.3. Оценка качества блюд проводится по следующим показателям:

• внешний вид и цвет;

• запах;

• вкус;

• консистенция;

• температура подачи (для горячих блюд — не ниже +65 °С, для холодных — от +7 до +14 °С).

4.4. Для проведения пробы на пищеблоке выделяются специальные чистые столовые приборы (ложки, вилки, тарелки) и емкость с кипятком для их ополаскивания после каждого блюда.

4.5. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в Журнал бракеража готовой пищевой продукции по установленной санитарными правилами форме.

4.6. При выявлении нарушений технологии приготовления или признаков недоброкачественности (несоответствующий вкус, запах, недовложение сырья, нарушение температуры и т. д.) комиссия:

• запрещает выдачу партии блюд обучающимся;

• делает соответствующую отметку в журнале бракеража;

• составляет Акт о снятии блюда с реализации и немедленно информирует директора Учреждения и организатора питания для принятия мер по замене блюда.

5. Права и ответственность членов комиссии

5.1. Члены бракеражной комиссии имеют право:

• Беспрепятственно посещать производственные и складские помещения пищеблока Учреждения в рабочее время;

• Проверять наличие и правильность ведения всей необходимой документации на пищеблоке;

• Требовать от работников пищеблока устранения выявленных нарушений санитарных правил;

• Приостанавливать выдачу готовой продукции при обнаружении нарушений, угрожающих здоровью обучающихся.

5.2. Члены бракеражной комиссии несут персональную ответственность за достоверность данных, вносимых в журнал бракеража, и объективность оценки качества готовой пищи.

6. Делопроизводство

6.1. Журнал бракеража готовой пищевой продукции должен быть пронумерован, прошнурован, скреплен печатью МБОУ «СОШ № 64» г.

Грозного и заверен подписью директора (либо вестись в электронном виде при наличии квалифицированной электронной подписи в соответствии с требованиями СанПиН).

6.2. Журнал хранится на пищеблоке и предъявляется по требованию контролирующих органов и администрации Учреждения.

7. Заключительные положения

7.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Учреждения и действует до принятия нового Положения.

7.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся приказом директора МБОУ «СОШ № 64» г. Грозного в случае изменения действующего законодательства РФ.

РАССМОТРЕНО Педагогическим советом МБОУ «СОШ № 64» г. Грозного (протокол № 1 от 31.08.2026 г)	СОГЛАСОВАНО С Родительским комитетом школы (протокол № 1 от 28.08.2026 г)