УТВЕРЖДЕНО
Директор школы
_____З.Н.Межуева
от «31» 08 2026 г. № 245

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии МКОУ Старощербаковской СОШ

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет статус, задачи, состав, полномочия и порядок работы бракеражной комиссии МКОУ Старощербаковской СОШ.(далее соответственно — Комиссия, Школа) при организации питания обучающихся.

1.2. Комиссия создается приказом директора Школы как элемент внутреннего контроля качества и безопасности питания, а также процедур производственного контроля, основанных на принципах ХАССП.

1.3. Настоящее Положение применяется с 1 сентября 2026 года.

1.4. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами в их действующих редакциях:

- Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (в том числе статьи 28, 37 и 41);
- Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
- ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», принятый Решением Комиссии Таможенного союза от 09.12.2011 № 880;
- СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 18 (действуют с 01.09.2026 до 01.09.2032);
- СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 02.06.2026 № 19 (действуют с 01.09.2026 до 01.09.2032).

1.5. Если после утверждения настоящего Положения изменятся обязательные требования, до внесения изменений применяются нормы законодательства более высокой юридической силы и вновь вступившие в силу обязательные требования.

2. Основные понятия

2.1. Бракераж готовой пищевой продукции — проводимая до выдачи обучающимся оценка каждой приготовленной партии блюд и кулинарных изделий по органолептическим показателям с принятием решения о разрешении либо запрете реализации.

2.2. Партия готовой пищевой продукции — определенное количество продукции одного наименования, изготовленное в одинаковых условиях в течение установленного технологического периода и предназначенное для выдачи в рамках конкретного приема пищи.

2.3. Органолептическая оценка — оценка внешнего вида, цвета, запаха, вкуса и консистенции продукции с использованием органов чувств, а также проверка признаков готовности и соответствия технологической документации.

2.4. Суточная проба — образец каждой партии приготовленной пищевой продукции, отбираемый и хранимый ответственным работником пищеблока в порядке, установленном СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

3. Цель и задачи Комиссии

3.1. Цель работы Комиссии — предупреждение выдачи обучающимся продукции, не соответствующей утвержденному меню, технологической документации, требованиям качества и безопасности.

3.2. Основными задачами Комиссии являются:

- оценка каждой партии готовых блюд и кулинарных изделий до начала их выдачи обучающимся;
- проверка соответствия фактически приготовленных блюд ежедневному меню и оформленных замен — утвержденному меню и допустимым заменам;
- выборочный контроль массы порций путем контрольного взвешивания;
- принятие решения о разрешении или запрете выдачи конкретного блюда (партии);
- документирование результатов оценки и выявленных несоответствий;
- контроль выполнения корректирующих мероприятий в пределах компетенции Комиссии;
- информирование директора Школы о нарушениях, способных повлиять на качество и безопасность питания.

4. Порядок формирования и состав Комиссии

4.1. Персональный состав Комиссии, председатель, заместитель председателя, секретарь (при необходимости) и срок полномочий утверждаются приказом директора Школы.

4.2. В состав Комиссии рекомендуется включать не менее трех работников: представителя администрации Школы, работника, ответственного за организацию питания, медицинского работника — при его наличии.

4.3. Работник, непосредственно приготовивший оцениваемое блюдо, предоставляет сведения о технологии и устраняет выявленные недостатки, но не должен единолично принимать решение о разрешении этого блюда к выдаче.

4.4. Для ежедневного снятия бракеража достаточно присутствия не менее двух членов Комиссии, один из которых является представителем Школы.

4.5. Временное замещение отсутствующего члена Комиссии оформляется приказом директора либо заранее предусматривается приказом об утверждении основного и резервного состава.

4.6. Представители родительской общественности и обучающихся могут участвовать в мероприятиях общественного контроля питания, но не включаются автоматически в ежедневный состав лиц, снимающих бракераж. Их доступ на пищеблок и участие в дегустации допускаются только с соблюдением санитарных требований.

5. Полномочия и обязанности Комиссии

5.1. Комиссия вправе:

- получать ежедневное меню, технологические документы, сведения о заменах, времени изготовления и сроках реализации блюд;
- требовать контрольного взвешивания порций и повторной органолептической оценки после устранения допустимых недостатков;
- запрещать выдачу конкретного блюда (партии) при неудовлетворительном результате оценки;
- требовать изоляции продукции, не допущенной к реализации;
- фиксировать нарушения актом, фото- и (или) видеоматериалами при соблюдении требований к персональным данным и режима пищеблока;
- вносить директору предложения по изменению организации питания, договора, программы производственного контроля и инструкций.

5.2. Члены Комиссии обязаны соблюдать правила личной гигиены, не допускать загрязнения продукции, пользоваться чистой посудой и отдельными приборами для отбора и дегустации образцов, не использовать для дегустации производственный инвентарь, которым пищу перемешивают или раздают.

5.3. Лицо с признаками инфекционного заболевания, заболевания верхних дыхательных путей, расстройства пищеварения, гнойничкового заболевания кожи рук или открытых поверхностей тела к снятию бракеража не допускается и подлежит замене.

5.4. Члены Комиссии не вправе изменять рецептуру или технологию приготовления, самостоятельно уничтожать продукцию либо требовать действий, не предусмотренных законодательством.

6. Порядок снятия бракеража

6.1. Бракераж проводится ежедневно по каждой партии каждого готового блюда и кулинарного изделия до начала выдачи обучающимся. Продукция до принятия решения Комиссии к выдаче не допускается.

6.2. К моменту оценки блюдо должно быть полностью приготовлено, представлено в условиях, соответствующих обычной выдаче, а Комиссии должны быть доступны ежедневное меню и сведения о времени изготовления.

6.3. До дегустации Комиссия проверяет:

- соответствие наименования блюда ежедневному меню;

- наличие и правильность оформления замены, если она проводилась;
- время изготовления и возможность реализации в установленный срок;
- отсутствие видимых признаков порчи, загрязнения, посторонних включений;
- соответствие выхода блюда и массы порции технологической документации — путем выборочного контрольного взвешивания.

6.4. Для контрольного взвешивания порционных блюд выбирают не менее трех порций, если фактически приготовлено не менее трех порций. Оценка проводится с учетом допустимых отклонений, установленных технологической документацией и обязательными требованиями. Результат вносится в журнал.

6.5. Органолептическая оценка проводится в следующей последовательности: внешний вид и оформление; цвет; запах; консистенция; вкус. Сначала оцениваются блюда с менее выраженным вкусом и запахом, затем — с более выраженным.

6.6. Оценка вкуса не проводится, если уже по внешнему виду, запаху, документам или иным признакам установлено, что продукция может быть опасной либо явно недоброкачественной. Такая продукция немедленно изолируется от разрешенной к выдаче продукции.

6.7. После оценки Комиссия незамедлительно делает по каждой партии запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

7. Критерии оценки и решения Комиссии

7.1. Готовое блюдо признается соответствующим, если оно отвечает ежедневному меню и технологической документации, имеет характерные для данного блюда внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенцию, не содержит признаков недоброкачественности и может быть реализовано в установленный срок.

7.2. По результатам оценки принимается одно из решений:

- «Разрешено к реализации» — блюдо соответствует установленным критериям;
- «Не разрешено до устранения недостатков» — недостаток устраним без нарушения безопасности, технологии и срока реализации; после устранения проводится повторная оценка и отдельная запись;
- «Запрещено к реализации» — выявлена неготовность, нарушение технологии, признаки недоброкачественности, несоответствие, которое нельзя безопасно устранить, либо истечение допустимого срока реализации.

7.3. Запрещается выдавать блюдо при разногласии членов Комиссии до принятия решения председателем Комиссии совместно с ответственным представителем оператора питания и устранения обоснованных сомнений. Если сомнения относятся к безопасности, применяется запрет на реализацию.

7.4. При запрете реализации Комиссия указывает в журнале конкретную причину, немедленно уведомляет директора Школы, а при существенном нарушении оформляет акт.

7.5. Возврат, списание, утилизация, замена блюда и обеспечение обучающихся питанием осуществляются ответственными лицами в соответствии с законодательством, процедурами ХАССП. Решение Комиссии не заменяет документы учета списания или возврата.

8. Суточные пробы

8.1. Отбор суточных проб является отдельной обязательной процедурой и не подменяется снятием бракеража.

8.2. Отбор осуществляет назначенный ответственный работник пищеблока от каждой партии приготовленной пищевой продукции в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости — отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

8.3. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) отбираются в количестве не менее 100 г. Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи и бутерброды оставляются поштучно, целиком, в объеме одной порции.

8.4. Суточные пробы хранятся не менее 48 часов в специально отведенном холодильнике или специально отведенном месте холодильника при температуре от +2 °С до +6 °С.

8.5. Комиссия вправе проверить наличие, полноту, маркировку и условия хранения суточных проб, однако ответственность за их отбор и хранение несет лицо, назначенное соответствующим приказом.

9. Документирование и хранение записей

9.1. Журнал ведется разборчиво, в хронологическом порядке, без пропусков обязательных граф. Каждая запись подтверждается подписями участвовавших членов Комиссии.

9.2. Исправление ошибочной записи производится таким образом, чтобы первоначальный текст оставался читаемым; рядом указываются правильные сведения, дата исправления и подпись лица, внесшего исправление. Использование корректирующих средств не допускается.

9.3. Журнал, акты и относящиеся к ним материалы хранятся в Школе в течение срока, установленного номенклатурой дел, но не менее одного года после окончания журнала, если более длительный срок не предусмотрен законодательством, договором или номенклатурой дел.

9.4. Председатель Комиссии не реже одного раза в месяц обобщает повторяющиеся нарушения и направляет директору краткую служебную записку, если выявлены системные несоответствия.

10. Ответственность

10.1. Члены Комиссии несут ответственность в пределах своих трудовых обязанностей за достоверность внесенных записей, соблюдение порядка оценки и своевременное информирование о выявленных нарушениях.

11. Заключительные положения

11.1. Положение утверждается приказом директора Школы и действует до его отмены или принятия нового положения.

11.2. Работники, на которых распространяется Положение, знакомятся с ним под подпись.
11.3.Изменения в Положение вносятся приказом директора Школы с соблюдением установленного порядка принятия локальных нормативных актов.

[полное наименование общеобразовательной организации]

Приложение
к Положению о бракеражной комиссии

АКТ № ____
о недопуске готовой пищевой продукции к реализации

«___» _____ 20___ г. _____
(место составления)

Мы, нижеподписавшиеся члены бракеражной комиссии: _____
_____,

в присутствии представителя оператора питания: _____
_____,

установили, что готовая пищевая продукция _____
_____
(наименование блюда, партия, время изготовления, количество)

не допускается к реализации по следующим причинам: _____
_____
_____.

Принятые незамедлительные меры: _____
_____
(изоляция партии, повторное приготовление, замена блюда, уведомление и другое)

Решение о дальнейшем обращении с продукцией (принимает уполномоченное лицо оператора):
_____
(возврат, списание, утилизация, ответственное хранение; реквизиты документа)

Питание обучающихся обеспечено путем: _____
_____.

Приложения к акту: _____.

Подписи членов Комиссии:
_____/_____/
_____/_____/
_____/_____/

Представитель оператора питания:
_____/_____/ «___» _____ 20___ г.