

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА №82 ИМЕНИ ГЕРОЯ РАССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ А.В.
КАТЕРИНИЧЕВА ДЗЕРЖИНСКОГО РАЙОНА ВОЛГОГРАДА»**

Принято с учетом мнения
профсоюзного комитета школы
протокол № 18
от « 31 » августа 2026г.

_____ Е.А. Репникова

СОГЛАСОВАНО

на совете МОУ СШ №82

протокол № 1 от « 31 » августа 2026г.

Председатель совета

_____ Г.А. Попова

УТВЕРЖДЕНО

Приказ директора школы

от « 01 » сентября 2026г. № 114

_____ О.Н. Чирскова

Положение

01.09.2026г. № 01-28-02

о бракеражной комиссии

I. Общие положения.

1.1. Бракеражная комиссия создана в целях контроля за качеством приготовления пищи, соблюдения технологии приготовления пищи и выполнения санитарно-гигиенических требований.

1.2. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется:

- Санитарными правилами СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

-Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».

-Методическими рекомендациями по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4.0425-26.

II. Основные задачи

Основными задачами являются:

2.1. Предотвращение пищевых отравлений.

2.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

2.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

2.4. Обеспечение санитарии и гигиены на территории столовой — доготовочной (далее — столовой).

2.5. Расширение ассортиментного перечня блюд, организация полноценного питания.

2.6. Оценка качества приготовляемых блюд и температуры горячих блюд при раздаче.

III. Содержание и формы работы.

- 3.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы до начала раздачи готовой пищи.
- 3.2. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле.
- 3.3. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца (Приложение 1).
- 3.4. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, время снятия бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки качества готовых блюд, разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия, результаты взвешивания порционных блюд, подписи членов бракеражной комиссии. Отметка дается на каждое блюдо отдельно («удовлетворительно» или «неудовлетворительно»).
- 3.5. Оценка «неудовлетворительно» дается в том случае, если в ходе приготовления пищи были допущены значительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено, недоварено и т. д.). Бракеражная комиссия ставит свои подписи напротив выставленной оценки.
- 3.6. Бракеражная комиссия проверяет наличие контрольных блюд и суточных проб.

IV. Управление и структура.

- 4.1. Бракеражную комиссию возглавляет заместитель директора.
- 4.2. В состав бракеражной комиссии входят:
- медицинский работник;
 - зав. производством;
 - заместитель директора.
- 4.3. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
- 4.4. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, который проводится органолептическим методом.
- 4.5. Выдача готовой продукции проводится только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче. При этом в журнале необходимо отмечать результат пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, консистенция, жесткость, сочность и др.
- 4.6. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи, должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа.

V. Ответственность.

- 5.1. За качество пищи несут ответственность:
- заместитель директора, ответственный за организацию питания, заведующий производством и повара, изготавливающие продукцию.
- 5.2. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков или возвращается по акту.

Разработала
ответственный по питанию
Деревенскова В.А.

Приложение 1

Журнал бракеража готовой пищевой продукции

Дата и час приготовл ения блюда	Время снятия бракеража	Наименов ание готового блюда	Результат ы органолеп тической оценки качества готовых блюд	Разрешен ие к реализаци и блюда, кулинарн ого изделия	Подписи членов бракераж ной комиссии	Результат ы взвешива ния порционн ых блюд	Примечан ие