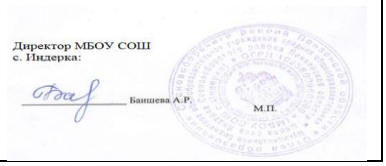
Принято на педагогическом совете Протокол № 10 от 01.09.2026	Согласовано Родительский комитет Протокол № 1 от 01.09.2026	Согласовано Совет обучающихся Протокол № 1 от 01.09.2026	Утвержден Приказом директора МБОУ СОШ с.Индерка № 173а от 01.09.2026 

ПОЛОЖЕНИЕ о бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе села Индерка Сосновоборского района Пензенской области

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет статус, задачи, состав, полномочия и порядок работы бракеражной комиссии в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении средней общеобразовательной школе села Индерка Сосновоборского района Пензенской области (далее — 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. Создание Комиссии не освобождает ответственных лиц от обязанностей, установленных законодательством и договором.

1.3. 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»;
· ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
· СанПиН 2.3/2.4.4282-26 (действует с 01.09.2026);
· СП 2.4.2.4283-26 (действует с 01.09.2026);
· Уставом Школы и иными локальными актами.

1.4. Положение применяется с 1 сентября 2026 года при организации питания собственными силами Школы.

2. Задачи и функции Комиссии

2.1. Основными задачами Комиссии являются:

· предотвращение пищевых отравлений и инфекционных заболеваний среди обучающихся;
· контроль соответствия готовых блюд утвержденному меню, технологическим картам и требованиям СанПиН 2.3/2.4.4282-26;
· оценка органолептических показателей (вкус, запах, цвет, консистенция) готовой пищи;
· контроль выхода порций, температуры подачи блюд и условий раздачи;
· своевременное выявление и недопущение к выдаче недоброкачественной продукции.

3. Состав и порядок работы

Персональный состав Комиссии утверждается приказом директора ежегодно не позднее 1 сентября. Комиссия состоит из не менее 3 человек. В состав могут входить:

· председатель — представитель администрации (директор);
медицинский работник (медсестра);
· ответственный за организацию питания;

3.2. Члены Комиссии обязаны иметь личные медицинские книжки с пройденным гигиеническим обучением.

3.3. Заседания проводятся ежедневно перед началом выдачи пищи (завтрак, обед). При необходимости — повторный бракераж после устранения замечаний.

3.4. Решение принимается большинством голосов присутствующих членов. При равенстве голосов решающим является голос председателя.

4. Порядок проведения бракеража

4.1. До начала раздачи члены Комиссии проверяют:

· наличие маркировочных ярлыков с датой и временем изготовления на каждой партии;
· фактический выход каждого блюда (контрольное взвешивание нескольких порций);
· температуру горячих блюд — не ниже +65 °С, холодных супов и напитков — +7…+14 °С;
· санитарное состояние линии раздачи (чистота посуды, мармитов, витрин).

4.2. Оценка готовой продукции проводится органолептическим методом. Результаты фиксируются в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции».

4.3. Выдача готовой продукции обучающимся разрешается только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки и разрешения к выдаче.

4.4. При выявлении недоброкачественной продукции Комиссия принимает решение о её снятии с реализации и немедленном информировании директора Школы для принятия мер.

Права и ответственность

5.1. Комиссия имеет право:

· беспрепятственно проверять условия хранения, приготовления и раздачи пищи;
· требовать от ответственных лиц устранения выявленных нарушений;
· вносить предложения директору о приостановке реализации отдельных блюд.

5.2. Члены Комиссии несут ответственность за объективность и достоверность результатов бракеража в соответствии с законодательством РФ.

6. Делопроизводство

6.1. Результаты бракеража оформляются записью в «Журнале бракеража готовой пищевой продукции», который хранится в Школе и должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён печатью.

6.2. Срок хранения журнала —1 год с даты последней записи.

7. Заключительные положения

7.1. Изменения и дополнения к Положению принимаются Педагогическим советом и утверждаются приказом директора.

7.2. Положение вступает в силу с момента утверждения и действует до принятия нового.