УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ ВИНОГРАДОВСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО ОКРУГА АРХАНГЕЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «БЕРЕЗНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА КОРОБОВА ВАДИМА КОНСТАНТИНОВИЧА»
(МБОУ «БЕРЕЗНИКОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМЕНИ КОРОБОВА В.К.)

УТВЕРЖДЕНО
приказом директора
МБОУ «Березниковская средняя
школа имени Коробова В.К.»
от 17.09.2026 г. № 133

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
МБОУ «Березниковская средняя школа имени Коробова В.К.»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет цели, задачи, порядок формирования и деятельности бракеражной комиссии МБОУ «Березниковская средняя школа имени Коробова В.К.» (далее — Школа) при организации качественного питания обучающихся.

1.2. Положение разработано в соответствии со следующими нормативными правовыми актами:

– Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

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

– ТР ТС 021/2011 «Технический регламент Таможенного союза «О безопасности пищевой продукции»;

– СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;

– уставом Школы и иными локальными нормативными актами Школы.

1.3. Бракераж — это проверка качества готовой пищи (блюд, кулинарных и кондитерских изделий), проводимая перед выдачей (раздачей) путём осмотра, органолептической оценки и опробования на вкус с целью определения соответствия пищи требованиям качественной кулинарной подготовки и допуска её к раздаче.

1.4. Требования настоящего Положения обязательны для работников Школы, связанных с организацией питания, и для привлечённой Школой организации питания (при её наличии).

2. Цели и задачи бракеражной комиссии

2.1. Целью деятельности бракеражной комиссии (далее — Комиссия) является обеспечение качества и безопасности питания обучающихся Школы.

2.2. Задачами Комиссии являются:

– проведение бракеража готовой пищи перед каждой раздачей с целью недопущения выдачи (раздачи) пищи с признаками порчи или не соответствующей требованиям качественной кулинарной подготовки;

– контроль соблюдения технологии приготовления блюд и правил их реализации;

– выявление нарушений технологии приготовления блюд и требований к организации питания, установление их причин;

– информирование руководителя Школы (иного уполномоченного лица) о выявленных нарушениях;

– ведение бракеражного журнала и внесение в него записей о результатах проведённого бракеража.

3. Состав Комиссии и порядок её формирования

3.1. Состав Комиссии утверждается приказом директора Школы. В состав Комиссии включаются не менее трёх членов.

3.2. Председателем Комиссии назначается директор Школы либо заместитель директора Школы, ответственный за организацию питания (иную административную задачу).

3.3. В состав Комиссии включаются:

– медицинский работник Школы (при его наличии) либо работник Школы, на которого возложены функции контроля за организацией питания;

– ответственный работник привлечённой Школой организации питания (заведующий производством, повар) — по согласованию с организацией питания;

– представители родительского комитета (совета родителей) обучающихся Школы — по согласованию (для участия в контроле качества питания).

3.4. Замена членов Комиссии производится на основании приказа директора Школы.

3.5. Деятельность Комиссии осуществляется на безвозмездной основе.

3.6. Персональный состав Комиссии:

№ п/п	Должность (роль в Комиссии)	Ф.И.О.
1	Председатель Комиссии — заместитель директора по УВР	Поликина Е.В.
2	Медицинский работник	Хлопина М.В.
3	Ответственный работник организации питания – заведующая столовой	Ларионова Т.Л.
4	Представитель управляющего совета	Чешкова Е.И.

4. Права и обязанности Комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

– присутствовать при выдаче (раздаче) пищи и оценивать её качество;

– получать от работников Школы и организации питания информацию о технологии приготовления блюд, условиях и сроках их хранения;

– требовать устранения выявленных нарушений технологии приготовления и правил раздачи пищи;

– вносить предложения по улучшению организации питания обучающихся;

– информировать директора Школы о выявленных нарушениях и принятых мерах.

4.2. Комиссия обязана:

– проводить бракераж готовой пищи перед каждой раздачей;

– объективно оценивать качество и безопасность приготовленных блюд;

– фиксировать результаты бракеража в бракеражном журнале;

– при выявлении нарушений немедленно информировать директора Школы и принимать меры к недопущению раздачи некачественной пищи.

5. Порядок проведения бракеража

5.1. Бракераж проводится перед каждой раздачей готовой пищи. Проверяется каждое приготовленное блюдо (кулинарное изделие) из каждой партии (из каждой ёмкости, котла).

5.2. Бракераж проводится путём органолептической оценки: определяются внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция блюда (изделия), а также соблюдение требований к температуре его подачи на раздачу (раздачу горячих и холодных блюд — с учётом требований СанПиН).

5.3. По результатам органолептической оценки выставляется оценка качества блюд: «отлично», «хорошо», «удовлетворительно», «неудовлетворительно».

5.4. Блюдам (изделиям), получившим оценку «неудовлетворительно», присваивается брак. Они немедленно снимаются с раздачи и утилизируются (или направляются на доработку, если это допускается технологией).

5.5. При выявлении брака Комиссия устанавливает его причины, информирует директора Школы; при необходимости информация направляется организации питания и (или) в территориальный орган Роспотребнадзора.

5.6. К проведению бракеража допускаются лица, прошедшие обязательные предварительные и периодические медицинские осмотры и соблюдающие правила личной гигиены.

5.7. Результаты бракеража, в том числе выявленные нарушения и принятые меры, фиксируются в бракеражном журнале.

6. Оформление результатов бракеража. Бракеражный журнал

6.1. Результаты бракеража фиксируются в бракеражном журнале. В журнале указываются: дата и время изготовления блюда, наименование блюда (изделия), результат бракеража

(органолептическая оценка), время проведения бракеража (или время начала и окончания раздачи), подписи повара и членов Комиссии.

6.2. Записи в бракеражном журнале ведутся своевременно, разборчиво, без исправлений. При необходимости внесения исправлений они заверяются подписями членов Комиссии.

6.3. Бракеражный журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплён подписью руководителя Школы и печатью Школы (при её наличии).

6.4. Бракеражный журнал хранится у лица, ответственного за организацию питания Школы (в помещении столовой), и предоставляется по требованию руководителя Школы, органов государственного контроля (надзора) и Комиссии.

7. Ответственность

7.1. Ответственность за качество приготовленной пищи несут лица, её приготовившие и отпускающие (раздающие).

7.2. Члены Комиссии несут ответственность за объективность и своевременность проведённого бракеража и достоверность внесённых в бракеражный журнал сведений.

7.3. Сокрытие выявленных при бракераже нарушений либо непроведение бракеража влечёт ответственность в соответствии с законодательством Российской Федерации и локальными нормативными актами Школы.

8. Заключительные положения

8.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения приказом директора Школы.

8.2. Изменения в настоящее Положение вносятся приказом директора Школы.

8.3. Настоящее Положение действует до его отмены или замены новым Положением.

Приложение 1

БРАКЕРАЖНЫЙ ЖУРНАЛ

МБОУ «Березниковская средняя школа имени Коробова В.К.»

№ п/п	Дата, время изготовления блюда (изделия)	Наименование блюда (изделия)	Результат бракеража (органолептическая оценка)	Время раздачи	Подпись повара	Подписи членов Комиссии	Примечание
1							
2							
3							
4							
5							