МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАДИ-ЮРТОВСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА ИМ. Р.Ф. УМАРОВА»
(МБОУ «Кади-Юртовская СШ им. Р.Ф. Умарова»)

ПРИНЯТО
на педагогическом совете
(протокол № 1 от «31» августа 2026 г.)

УТВЕРЖДАЮ
Директор _____/ Домбаева М.А./
Приказ №131 от «31» августа 2026 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 00970E270CD27EABB94222C89D889B5152
Владелец: Домбаева Маржан Алиевна
Действителен: с 15.06.2026 до 08.09.2027

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии общеобразовательной организации

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение определяет статус, задачи, состав, полномочия и порядок работы бракеражной комиссии Кади-Юртовская СШ.им.Р.Ф.Умарова» 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 оператора питания и иных ответственных лиц от обязанностей, установленных законодательством, договором и программой производственного контроля.

1.3. Настоящее Положение применяется с 1 сентября 2026 года при организации питания собственными силами Школы и (или) с привлечением организации общественного питания либо индивидуального предпринимателя (далее — оператор питания) с учетом распределения обязанностей по договору.

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 и при условии, что соответствующая работа предусмотрена его трудовыми обязанностями или договором с медицинской организацией. При привлечении оператора питания в работе Комиссии участвует его уполномоченный представитель в порядке, установленном договором.

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, если приказом директора или договором не установлен более высокий кворум.

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, локального порядка посещения и условий договора с оператором питания.

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, до принятия оператором питания решения о ее возврате, списании или утилизации;
- 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 вмешиваться в хозяйственную деятельность оператора питания за пределами полномочий Школы, изменять рецептуру или технологию приготовления, самостоятельно уничтожать продукцию либо требовать действий, не предусмотренных законодательством и договором.

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 по форме приложения 1 к настоящему Положению. Допускается использовать рекомендуемый образец приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 без сокращения предусмотренных им сведений.

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 и оператора питания, а при существенном нарушении оформляет акт по форме приложения 2.

7.5. Возврат, списание, утилизация, замена блюда и обеспечение обучающихся питанием осуществляются ответственными лицами в соответствии с законодательством, договором и 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 или оператором питания согласно договору.

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. При ведении журнала в электронной форме должны обеспечиваться идентификация подписавших лиц, неизменность внесенных записей, возможность их воспроизведения и предоставления при контроле. Порядок электронной фиксации утверждается отдельным локальным актом или программой производственного контроля.

9.4. 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.

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

10. Особенности работы при привлечении оператора питания

10.1. В договоре с оператором питания рекомендуется закрепить время и место проведения бракеража, обязанность предоставить меню и технологические сведения, состав представителей, порядок допуска, сроки устранения недостатков, замены блюда, оформления актов и обмена информацией.

10.2. Если блюда доставляются в Школу в готовом виде, Комиссия оценивает их после приемки и до выдачи обучающимся, проверяет целостность тары, маркировку и сопроводительные сведения, время доставки, соблюдение условий транспортирования, внешний вид, запах, вкус и консистенцию, а также массу порций.

10.3. Комиссия Школы не подменяет производственный контроль оператора питания и не снимает с него ответственность за безопасность, качество, технологию изготовления, транспортирование и сроки реализации продукции.

10.4. При недопуске блюда оператор питания обеспечивает замену безопасным блюдом в порядке и сроки, установленные договором, без ухудшения пищевой ценности рациона и без нарушения обязательных требований.

11. Ответственность

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

11.2. Ответственность за организацию питания, соблюдение санитарных требований и исполнение договора распределяется между Школой, оператором питания и назначенными лицами в соответствии с законодательством, учредительными документами, трудовыми обязанностями, приказами и договором.

11.3. Не допускается возлагать на медицинского работника, работника Школы или представителя оператора питания обязанности, отсутствующие в его трудовой функции или договоре, без надлежащего оформления.

12. Заключительные положения

12.1. Положение принимается с учетом мнения совета обучающихся и совета родителей в случаях и порядке, предусмотренных частью 3 статьи 30 Федерального закона № 273-ФЗ, если его положения затрагивают права обучающихся и работников.

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

12.3. Работники, на которых распространяется Положение, знакомятся с ним под подпись. Оператор питания знакомится с Положением в порядке, установленном договором.

12.4. Изменения в Положение вносятся приказом директора Школы с соблюдением установленного порядка принятия локальных нормативных актов.

Приложение 1
к Положению о бракеражной комиссии

ЖУРНАЛ БРАКЕРАЖА ГОТОВОЙ ПИЩЕВОЙ ПРОДУКЦИИ

(форма соответствует рекомендуемому образцу приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26)

Дата и час изготовления блюда	Время снятия бракеража	Наименование готового блюда	Результаты органолептической оценки качества готовых блюд	Разрешение к реализации блюда, кулинарного изделия	Подписи членов бракеражной комиссии	Результаты взвешивания порционных блюд	Примечание