Принято на педагогическом совете Протокол №_1_ от «_31_» _08_ 2026 г.	УТВЕРЖДАЮ Приказ №_111_ от «_29_» _08_ 2026 г. Директор школы _____ А.Ю.Чудагашев

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии
в МБОУ-Барышевская СШ №9

1 Общие положения.

1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее Положение) разработано на основе СанПиНа 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
2. Бракеражная комиссия является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи работникам столовой при средней школе № 9 (далее — школа) в осуществлении административного контроля за качеством питания обучающихся в школе, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при раздаче пищи.
3. Настоящее Положение о бракеражной комиссии предусматривает план работы комиссии на год. Положение принимается на педагогическом совете школы и вводится в действие на неопределенный срок на основании приказа директора школы.
4. Изменения и дополнения к положению оформляются в виде приложений, принятых на педагогическом совете школы и вводятся в действие на основании приказа директора школы.

2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав.

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы в начале учебного года.
2. Бракеражная комиссия состоит из 3-5 человек.
3. В состав бракеражной комиссии входят: представители администрации, ответственный за организацию горячего питания в школе.
4. В необходимых случаях в состав могут быть включены другие работники школы, приглашенные специалисты, представители родительской общественности.

3.Функции бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия:

- Осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- Периодически присутствует при раздаче готовой пищи;
- Проводит оценку органолептических свойств приготовленной пищи (т.е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- Проверяет санитарное состояние столовой;
- Контролирует наличие маркировки на посуде;
- Проверяет соблюдение условий хранения продуктов питания, сроков реализации;
- Отчитывается о своей работе на различных заседаниях.

4. Права, обязанности, ответственность бракеражной комиссии.

4.1. Бракеражная комиссия имеет право:

- Выносить на обсуждение конкретные предложения по организации питания в школе, контролировать выполнение принятых решений;
- Давать рекомендации, направленные на улучшение питания в школе;
- Ходатайствовать перед администрацией школы о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.
- Составлять инвентаризационные ведомости и акты на списание недоброкачественных продуктов и приготовленных блюд;
- Определять доброкачественность продуктов по специальной методике (Приложение №1).

4.2. Обязанности бракеражной комиссии:

- Контролирует соблюдение санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке приготовленной пищи;
- Контролирует организацию работы в столовой;
- Следит за соблюдением правил личной гигиены работниками столовой;
- Осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовленной пищи;
- Проводит органолептическую оценку готовой пищи (т.е. определяет её цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т.д.);
- Проводят просветительскую работу с педагогами и родителями обучающихся.

4.3. Бракеражная комиссия несет ответственность:

- За выполнение закрепленных за ней полномочий;
- За принятие решений по вопросам, предусмотренным настоящим Положением и в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.

4.4. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний, бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

5. Содержание и формы работы комиссии.

5.1. Бракеражная комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи.

Предварительно комиссия должна ознакомиться с количество питающихся детей и ежедневным меню: в нем должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций.

Меню должно быть утверждено директором школы. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав тщательно пищу в котле. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженный запах и вкус (супы и т.п.), а затем дегустируют те блюда, вкус и запах которых выражены отчетливее, сладкие блюда дегустируются в последнюю очередь.

5.2. Результаты бракеражной пробы заносятся в Журнал контроля за рационом питания и приемки (бракеража) готовой продукции. Журнал должен быть прошнурован, пронумерован и скреплен печатью.

5.3. Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, запах, вкус; готовность и доброкачественность).

5.4. Оценка «отлично» дается таким блюдам и кулинарным изделиям, которые соответствуют по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду и консистенции, утвержденной рецептуре и другим показателям, предусмотренным требованиями.

5.5. Оценка «хорошо› дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, не приведшие к ухудшению вкусовых качеств, а внешний вид блюда соответствует требованиям;

5.6. Оценка «удовлетворительно» дается блюдам и кулинарным изделиям в том случае, если в технологии приготовления пищи были допущены незначительные нарушения, приведшие к ухудшению вкусовых качеств (недосолено, пересолено).

5.7. Блюда и кулинарные изделия, имеющие следующие недостатки: посторонний, не свойственный изделиям вкус и запах, резко пересоленные, резко кислые, горькие, недоваренные, недожаренные, подгорелые, утратившие свою форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделия не допускаются к раздаче.

5.8. Оценка качества блюд и кулинарных изделий заносится в журнал установленной формы и оформляется подписями всех членов бракеражной комиссии.

5.9. Оценка качества блюд и кулинарных изделий, несоответствующих норме, данная бракеражной комиссией или другими проверяющими лицами, обсуждается на совещании при заведующем производством. Лица, виновные в неудовлетворительные приготовления блюд, привлекаются к материальной и другой ответственности.

5.10. Бракеражная комиссия проверяет наличие суточной пробы.

5.11. Для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку.

6.Заключительные положения.

6.1. Администрация средней школы при установлении надбавок к должностным *окладам* работников, либо при премировании, вправе учитывать работу членов бракеражной комиссии.

6.2. Администрация школы обязана содействовать деятельности бракеражной комиссии и принимать меры к устранению нарушений и замечаний, выявленных ее членами.