Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 12»
(МБОУ г. Астрахани «СОШ № 12»)

ПРИНЯТО	СОГЛАСОВАНО	УТВЕРЖДЕНО
на педагогическом совете МБОУ г. Астрахани «СОШ № 12»	председатель ПК МБОУ г. Астрахани «СОШ № 12»	Директор МБОУ г. Астрахани «СОШ № 12»
	_____ Буйлова С.Ю.	_____ Воробьева Т.Н.
протокол № 1 от 27.08 2026	протокол № 28 от 27.08 2026	приказ от 01.09 2026 № 1-11/41-10

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 12»

1. Общие положения

Настоящее Положение определяет статус, задачи, состав, полномочия и порядок работы бракеражной комиссии муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения г. Астрахани «Средняя общеобразовательная школа № 12» (далее соответственно — Комиссия, Школа) при организации питания обучающихся.

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 сотрудников Исполнителя и иных ответственных лиц от обязанностей, установленных законодательством, договором и программой производственного контроля. Комиссия Школы не подменяет производственный контроль Исполнителя и не снимает с него ответственность за безопасность, качество, технологию изготовления, транспортирование и сроки реализации продукции.

Настоящее Положение применяется с 1 сентября 2026 года.

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);
- контроль выполнения корректирующих мероприятий в пределах компетенции Комиссии;
- контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке;
- информирование директора Школы о нарушениях, способных повлиять на качество и безопасность питания.

4. Порядок формирования и состав Комиссии

4.1. Персональный состав Комиссии, председатель комиссии, и срок полномочий утверждаются приказом директора Школы.

4.2. В состав Комиссии рекомендуется включать не менее трех работников: 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.

4.3. 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.

4.4. Временное замещение отсутствующего члена Комиссии оформляется приказом директора или заранее предусматривается приказом об утверждении основного и резервного состава.

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.

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. Результаты бракеража готовой кулинарной продукции заносят в журнал бракеража готовой кулинарной продукции, поставляемой Исполнителем, он должен быть пронумерован, прошнурован, скреплён печатью и хранится на пищеблоке у зав. производством школьной столовой.

Органолептическая оценка дается на каждое блюдо отдельно (температура, внешний вид, текстура (консистенция), запах, вкус, готовность.

Оценка 5 баллов «отлично» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) без недостатков. Органолептические показатели должны строго соответствовать требованиям нормативных и технических документов по вкусу, цвету и запаху, внешнему виду, консистенции и утверждённой рецептуре.

Оценка 4 балла «хорошо» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с незначительными или легкоустранимыми недостатками. К таким недостаткам относят типичные для данного вида продукции, но слабовыраженные запах и вкус, неравномерную форму нарезки, недостаточно солёный вкус блюда (изделия) и т.д.

Оценка 3 балла «удовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) с более значительными недостатками, но пригодными для реализации без переработки. К таким недостаткам относят подсыхание поверхности изделий, нарушение формы, неправильная форма нарезки овощей, слабый или чрезмерный запах специй, наличие жидкости в салатах, жёсткая текстура (консистенция) мяса и т. д. Если вкусу и запаху блюда (изделия) присваивают оценку 3 балла, то независимо от значений других характеристик, общий уровень качества оценивают не выше, чем 3 балла.

Оценка 2 балла «неудовлетворительно» соответствует блюдам (изделиям, полуфабрикатам) со значительными дефектами: наличием посторонних привкусов или запахов, пересоленные изделия, недоваренные или недожаренные, подгорелые, утратившие форму, имеющие несвойственную консистенцию или другие признаки, портящие блюда и изделие.
6.7. После оценки Комиссия делает по каждой партии запись в Журнале бракеража готовой пищевой продукции.

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.

8. Ответственность

8.1. Члены Комиссии несут ответственность в пределах своих трудовых обязанностей за достоверность внесенных записей, соблюдение порядка оценки и своевременное информирование о выявленных нарушениях.
8.2. Ответственность за организацию питания, соблюдение санитарных требований и исполнение договора распределяется между Школой, Исполнителем и назначенными лицами в соответствии с законодательством, учредительными документами, трудовыми обязанностями, приказами и договором.

9. Заключительные положения

9.1. Положение принимается на педагогическом совете с учетом мнения первичной профсоюзной организации.
9.2. Положение утверждается приказом директора Школы и действует до его отмены или принятия нового положения.
9.3. Работники, на которых распространяется Положение, знакомятся с ним под подпись. Исполнитель знакомится с Положением в порядке, установленном договором.
9.4. Изменения в Положение вносятся с соблюдением установленного порядка принятия локальных нормативных актов.