

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
города Керчи Республики Крым «Школа № 28 имени героев Эльтигена»
(МБОУ г. Керчи РК «Школа № 28 имени героев Эльтигена»)**

Принято на заседании
педагогического совета
МБОУ г. Керчи РК «Школа № 28
имени героев Эльтигена»
Протокол №17 от 31.08.2026г.

УТВЕРЖДЕНО:
приказом директора МБОУ г. Керчи РК
«Школа № 28 имени героев Эльтигена»
от 31.08.2026 г. № 282

**Положение
о бракеражной комиссии в МБОУ г.Керчи РК
«Школа №28 имени героев Эльтигена»**

г.Керчь 2026

Настоящее Положение вводит локальный механизм органолептического контроля готовой пищевой продукции и оформления допуска к реализации. Комиссия не подменяет производственный контроль организатора питания и не освобождает его от ответственности.

1. Состав и полномочия

1.1. В состав бракеражной комиссии входит не менее трех человек: работник пищеблока, ответственный за питание и представитель администрации образовательного учреждения.

1.2. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа (приложение).

1.3. К оценке допускаются лица, прошедшие инструктаж; работники пищеблока допускаются к работе при соблюдении требований к медосмотрам и гигиенической подготовке.

1.4. Бракеражная комиссия организует свою деятельность согласно плану работы (Приложение 1).

1.5. Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки, продуктов питания и проверку сроков реализации;
- проверяет на пригодность помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а так же соблюдения правил и условий их хранения;
- осуществляет контроль качества приготовления пищи; - проверяет наличие суточной пробы;
- осуществляет контроль соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока.

1.6. В случае выявления каких-либо нарушений члены бракеражной комиссии вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению недостатков.

1.7. Бракеражная комиссия контролирует приём продуктов. Проверяет сроки годности, сохранность упаковки, наличие сопроводительной документации: сертификатов соответствия, деклараций о соответствии и т.д. В случае выявления недостатков составляются претензионные акты.

1.8. Бракеражная комиссия приходит на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

1.9. Предварительно бракеражная комиссия должна ознакомиться с меню: в нём должны быть представлены: дата, № рецептуры, полное наименование блюд, выход блюд, пищевая и энергетическая ценность. Бракеражную пробу берут из общего котла, предварительно перемешав пищу.

1.10. При органолептической оценке большого ассортимента образцов продукции необходимо учитывать, что в первую очередь пробуют блюда (изделия), обладающие слабовыраженными органолептическими характеристиками (например, крупяные супы), далее продукцию оценивают с более интенсивными свойствами, а сладкие блюда оценивают последними.

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

2. Порядок контроля

2.1. До начала раздачи комиссия проверяет соответствие блюда ежедневному меню, внешний вид, запах, консистенцию, вкус, степень готовности, массу порционных блюд выборочным взвешиванием и температуру штатным термометром.

2.2. Оценка проводится чистыми приборами из отдельной посуды. Результаты незамедлительно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции по рекомендуемой форме приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.3. При соответствии делается запись «разрешено к реализации». При недостатках указываются причины, решение и меры. Блюдо не допускается к выдаче до устранения недостатков либо списывается/возвращается по установленному порядку.

2.4. Комиссия не изменяет рецептуру и технологию. Спорные вопросы решает руководитель организатора питания совместно с директором Школы в пределах компетенции.

3. Основные задачи

3.1. Предотвращение пищевых отравлений.

3.2. Предотвращение желудочно-кишечных заболеваний.

3.3. Контроль за соблюдением технологии приготовления пищи.

3.4. Организация полноценного питания

4. Документация бракеражной комиссии

4.1. Результаты бракеражной пробы заносятся в бракеражный журнал установленного образца «Журнал бракеража готовой продукции».

4.2. В бракеражном журнале указывается дата и час изготовления блюда, наименование блюда, время снятия бракеража, разрешение к реализации блюда.

4.3. Бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошит и скреплен печатью учреждения.

4.4. Хранится бракеражный журнал у заведующего пищеблоком.

Годовой план работы бракеражной комиссии

№	Задачи	Периодичность	Ответственный
1.	Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм доставки, разгрузки продуктов питания и проверка сроков реализации	Ежедневно	Зав.производством
2	Организация приема пищи детьми, соблюдение СанПиН и правил личной гигиены	Ежедневно	Ответственный за питанием
3.	Контроль соблюдения технологии и качества приготовления пищи	Ежедневно	Зав.производством Отетственный за питанием
4.	Контроль обеспечения требований санитарии и гигиены в пищеблоке и соблюдения правил личной гигиены работниками пищеблока	Ежедневно	Зав.производством, Ответственный за питанием
5.	Проверка на пригодность помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения	Ежедневно	Зав.производством, Ответственный за питанием
6.	Проверка наличия суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за питанием
7.	Органолептическая оценка качества готовой пищи	Ежедневно	Зав.производством, Ответственный за питанием

