

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Городищенская средняя школа № 2 им. героя РФ Максима Пассара»**

403001, Волгоградская область, Городищенский район, р.п. Городище, ул. Пархоменко 3
тел. (84468) 3 – 45 – 80, (84468) 3 – 44 – 29
E- mail: mgsosh02@yandex.ru

ПРИНЯТО
Педагогическим Советом
Протокол № 1
от 27.08.2026г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ ГСШ № 2 им
героя РФ Максима Пассара
 Ткачева (
«28» августа 2026г.

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии за организацией горячего питания
в МБОУ «ГСШ № 2 имени героя РФ Максима Пассара»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Данное Положение о бракеражной комиссии в школе разработано в соответствии Федеральным законом № 273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации» редакции от 25 июля 2022 года, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, СанПиН 2.4.2.428 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19.

1.2. Настоящее Положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания бракеражу готовой продукции в школе определяет цель, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции (далее комиссия) регламентирует ее деятельность, устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

1.3. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции создана в целях осуществления качественного и систематического контроля за организацией питания обучающихся, контроля качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе.

1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СП 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.4286-26, сборниками рецептов, технологическими картами, ГОСТами. 1.5. В задачи комиссии входит ежедневно:

- контроль и качество приготовления блюд;
- контроль за качеством доставляемых продуктов питания;
- контроль за соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в общеобразовательной организации.

2.1. К основным функциям комиссии в школе относят:

- контроль за соблюдением санитарно- гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверка на пригодность складских и других помещений, предназначенных для хранения продуктов питания, а также соблюдения правил и условий их хранения согласно признакам доброкачественности продуктов;
- проверка соответствия пищи физиологическим потребностям обучающихся в основных пищевых веществах;
- проверка соответствия объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей;
- проверка на раздаче правильности хранения блюд, наличия компонентов для оформления отпуска блюд, температуры блюд после проверки их качества;
- контроль организации работы на пищеблоке;
- отслеживание за правильностью составления ежедневного меню;
- наблюдение за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- осуществление контроля за сроками реализации продуктов питания и качеством приготовления пищи;
- отбор суточной пробы, проведение органолептической оценки готовой пищи, определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

2.2. Комиссия проверяет:

- сопроводительную документацию на поставку продуктов питания, сырья (с каждой поступающей партией), товарно-транспортные накладные, заполняя журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- условия транспортировки каждой поступающей партии, составляя акты при выявлении нарушений;
- наличие технологической и нормативно- технической документации на пищеблоке;
- ежедневно сверяет закладку продуктов питания с меню;
- соответствие приготовления блюда технологической карте;
- помещения для хранения продуктов, холодильное оборудование (морозильные камеры), соблюдение условий и сроков реализации, ежедневно заполняя соответствующие журналы;
- осуществляет ежедневный визуальный контроль условий труда в производственной зоне пищеблока и школьной столовой;
 - визуально контролирует ежедневное состояние помещений пищеблока, школьной столовой;
 - соответствие ежедневного режима питания с графиком приема пищи;
 - ежедневную гигиену приема пищи;

2.3. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления документации на пищеблоке, школьной столовой;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;

2.4. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, а также плановых или оперативных проверок.

2.5. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые на пищеблоке школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отдачи каждой вновь приготовленной партии.

2.7. В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоке отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

2.9. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо выдается не допускается до устранения выявленных недостатков. Результат бракеража регистрируется в журнале бракеража готовой продукции с указанием причин запрета к выдаче готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия ответственного хранения.

2.10. При выявлении нарушений комиссия составляет акт за подписью всех членов.

3. ОЦЕНКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

3.1. Комиссия в полном составе ежедневно приходит на снятие бракеражной пробы за 30 минут начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с ежедневным меню.

3.2. В меню должны быть проставлены дата, полное наименование блюда, выход порций, количество наименований, выданных продуктов. Меню должно быть утверждено директором, повара.

3.3. Бракеражную пробу берут из общего котла (кастрюли), предварительно перемешав пищу в котле.

3.4. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки качества готовых блюд и результаты взвешивания порционных блюд. Журнал должен быть пронумерован, пронумерован и скреплен печатью.

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

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

3.7. Оценка качества продукции заносится в журнал бракеража готовой пищевой продукции с начала выдачи готовой пищи. В журнале отмечают результат пробы каждого блюда, а не рацион в целом.

3.8. Контроль проводится по следующим пунктам:

- предотвращение пищевых отравлений;
- предотвращение желудочно-кишечных заболеваний;
- контроль за соблюдением технологии приготовления пищи;
- обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке;
- контроль за организацией сбалансированного безопасного питания;
- контроль за хранением и реализацией пищевых продуктов;
- контроль за качеством поступающих пищевых продуктов и наличием сопроводительных документов;
- ведение журналов бракеража готовой пищевой продукции и бракеража скоропортящейся пищевой продукции;

КОПИЯ ВЕРНА

Прошито,

Пронумеровано 3 листа,

скреплено подписью и печатью

Директор

МБОУ «Ородинская СПШ №2

имени Героя РФ Максима Пассара»

О.А. Иванова

