Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Средняя школа № 3 Тракторозаводского района Волгограда»

Рассмотрено
на Совете МОУ СШ №3
Протокол № 1 от «26» августа 2026г.

Введено в действие приказом
от «31» августа 2026 г. № 248
директор МОУ СШ № 3
_____С.В.Прохорова

ПОЛОЖЕНИЕ О БРАКЕРАЖНОЙ КОМИССИИ ПРИ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ В МОУ СШ № 3

1. Общие положения

1.1. Положение определяет состав, задачи и порядок работы бракеражной комиссии школы (далее — комиссия).
1.2. Комиссия создаётся приказом директора на учебный год. Состав и замены на время отсутствия членов комиссии утверждаются тем же приказом.
1.3. Комиссия руководствуется СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», программой производственного контроля, утверждённым меню, технологическими картами блюд и настоящим положением.

2. Состав комиссии

2.1. В комиссию входят не менее трёх человек: председатель и члены комиссии.
2.2. Если питание обучающихся организует сторонняя организация, в состав комиссии включается её представитель.

3. Задачи

3.1. Не допускать к выдаче обучающимся блюда с нарушением технологии приготовления и неготовые блюда.
3.2. Проверять соответствие выдаваемых блюд утверждённому меню и выход порционных блюд.
3.3. Фиксировать результаты в журнале бракеража готовой пищевой продукции.

4. Порядок работы

4.1. Бракераж снимается с каждой партии готовых блюд до начала выдачи, включая партии к разным переменам, для группы продлённого дня и для обучающихся на подвозе.

4.2. Оцениваются внешний вид, цвет, запах, вкус и консистенция блюда. Температура блюд на линии раздачи контролируется термометром (пункт 49 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
4.3. Порционные блюда взвешиваются выборочно; масса сравнивается с выходом по меню.
4.4. Решение о разрешении к реализации принимается до начала выдачи. Не допущенное блюдо не выдаётся до устранения недостатков; причина и принятые меры записываются в графе «Примечание».
4.5. Результаты вносятся в журнал по рекомендуемой форме приложения 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 и подписываются членами комиссии, участвовавшими в бракераже. При электронном ведении журнала распечатка за день подписывается в тот же день.
4.6. Комиссия проверяет, что суточные пробы отобраны назначенным ответственным работником пищеблока (подпункт 10 пункта 59 СанПиН 2.3/2.4.4282-26).

5. Права и ответственность

5.1. Комиссия вправе приостановить выдачу блюда до устранения нарушений, запрашивать меню, технологические карты и документы на продукцию, вносить директору предложения по улучшению питания.
5.2. Члены комиссии отвечают за достоверность записей в журнале.

6. Заключительные положения

6.1. Итоги работы комиссии рассматриваются директором не реже одного раза в четверть.
6.2. Положение действует до принятия нового. Изменения утверждаются приказом директора.

Положение разработал:
Заместитель директора по УВР
В.В. Варнина