



Департамент образования Мэрии г. Грозного
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 27» г. Грозного
(МБОУ «СОШ № 27» г. Грозного)

Соьлжа-ГIалин Мэрин дешаран Департамент
Соьлжа-ГIалин муниципальни бюджетни йукъардешаран хьукмат
Соьлжа-ГIалин «Йуккъера йукъардешаран школа № 27»
(Соьлжа-ГIалин МБЙХь «ЙЙШ № 27»)

ПРИКАЗ

24 августа 2026 г.

№ 135/01-11

г. Грозный

Об утверждении бракеражной комиссии

На основании Федерального закона от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», статей 28, 37 и 41 Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18, и СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», утверждёнными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 19, а также в целях обеспечения внутреннего контроля качества и безопасности питания обучающихся

П Р И К А З Ы В А Ю:

1.Создать бракеражную комиссию для контроля качества готовой пищевой продукции в школьной столовой на 2026–2027 учебный год в следующем составе:

Председатель комиссии:

— Исаева Кабира Абдулвахабовна, директор школы

Члены комиссии:

— заместитель директора по УР Абдулгажиева З.Ш., ответственная за организацию питания;

— Тарамова М.У., медицинский работник школы;

— Итаева З.Ш.,повар столовой;

— Петухова Е.С., представитель родительской общественности

Срок полномочий комиссии: с 01.09.2026 по 31.08.2027

2. Бракеражной комиссии:

2.1. Ежедневно проводить органолептическую оценку готовой пищевой продукции по мере её готовности — до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии. Пробу снимать непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится.

2.2. Выдачу готовой пищи обучающимся производить только после снятия пробы, записи результатов оценки в Журнале бракеража готовой пищевой продукции и разрешения к реализации.

2.3. Результаты бракеража регистрировать в Журнале бракеража готовой пищевой продукции (по форме согласно Приложению № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение.

2.4. Контролировать выход порционных блюд путём взвешивания 5–10 порций каждого вида изделий на соответствие массе, указанной в меню-раскладке.

2.5. Ежедневно проверять соблюдение технологии приготовления блюд, закладку продуктов, соответствие технологическим картам, температурные режимы и сроки реализации пищевой продукции.

2.6. Контролировать санитарно-гигиеническое состояние пищеблока, соблюдение правил личной гигиены работниками столовой, наличие маркировки на инвентаре и посуде.

2.7. При выявлении нарушений технологии приготовления пищи приостановить выдачу блюда, направить его на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

2.8. Забракованную или недоброкачественную продукцию к выдаче обучающимся не допускать.

3. Назначить Итаеву Зуру Шамовну, повара школы, ответственной за отбор, маркировку и хранение суточных проб.

4. Журнал бракеража готовой пищевой продукции пронумеровать, прошнуровать, скрепить печатью школы и подписью директора до начала ведения.

5. Утвердить Положение о бракеражной комиссии согласно приложению.

6. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

И.о. директора

З.Ш. Абдулгажиева

С приказом ознакомлен (ы):

_____ от «___» _____ 2026

Р.М. Тарамова

_____ от «___» _____ 2026

Е.С. Петухова

_____ от «___» _____ 2026

З.Ш. Итаева

_____ от «___» _____ 2026

М.У. Тарамова

ПОЛОЖЕНИЕ
о бракеражной комиссии

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

1.1. Настоящее Положение определяет цель, задачи, функции, состав и порядок работы бракеражной комиссии (далее — Комиссия) МБОУ «СОШ № 27» г. Грозного (далее — Школа).

1.2. Комиссия создана в целях осуществления систематического контроля за организацией питания обучающихся, качеством поступающих продуктов и соблюдением санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

1.3. В своей деятельности Комиссия руководствуется Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ, Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ, СанПиН 2.3/2.4.4282-26, СП 2.4.2.4283-26, Уставом Школы и настоящим Положением.

1.4. Состав Комиссии и сроки её полномочий утверждаются приказом директора Школы на начало учебного года. Срок полномочий — 1 учебный год.

2. СОСТАВ КОМИССИИ

2.1. Комиссия состоит не менее чем из 3 человек.

Рекомендуемый состав:

- представитель администрации (председатель);
- медицинский работник;
- заведующий производством (шеф-повар);
- ответственный за организацию питания;
- представитель родительской общественности (по согласованию).

2.2. Для замещения отсутствующих членов Комиссии утверждается резервный состав приказом директора.

2.3. Члены Комиссии работают на добровольной основе.

Для снятия пробы достаточно присутствия не менее двух членов Комиссии.

3. ЗАДАЧИ КОМИССИИ

3.1. Предотвращение пищевых отравлений и желудочно-кишечных заболеваний среди обучающихся.

3.2. Контроль за соблюдением технологии приготовления блюд, соответствием блюд технологическим картам и меню-раскладкам.

3.3. Обеспечение санитарии и гигиены на пищеблоке.

3.4. Контроль выхода блюд и соответствия объёмов питания количеству обучающихся.

3.5. Предотвращение выдачи недоброкачественной пищевой продукции.

4. ФУНКЦИИ КОМИССИИ

4.1. Ежедневная органолептическая оценка готовой пищи: определение внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции.

4.2. Контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при доставке, разгрузке и хранении продуктов питания.

4.3. Проверка условий хранения продуктов, сроков их годности и реализации.

4.4. Контроль за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока, наличием маркировки на посуде и инвентаре.

4.5. Проверка соответствия приготовления блюда технологической карте, контроль закладки продуктов.

4.6. Контроль температурных режимов при хранении, приготовлении и выдаче блюд.

4.7. Визуальный контроль состояния помещений пищеблока — ежедневно; инвентаря и оборудования — 1 раз в неделю.

4.8. Контроль соблюдения двухнедельного меню и правильности составления ежедневного меню.

4.9. Присутствие при закладке основных продуктов, проверка выхода блюд путём взвешивания.

5. ПОРЯДОК ПРОВЕДЕНИЯ БРАКЕРАЖА

5.1. Все блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые в столовой Школы, подлежат обязательному бракеражу по мере их готовности.

5.2. Бракераж проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.

5.3. Члены Комиссии приходят на снятие бракеражной пробы за 20–30 минут до начала раздачи готовой пищи, предварительно ознакомившись с меню.

5.4. Пробу снимают непосредственно из ёмкостей, в которых пища готовится. Из общей ёмкости отбирают бракеражную пробу для каждого члена Комиссии:

— три ложки — для жидкой продукции;

— одно изделие — для продукции плотной консистенции.

5.5. Бракераж начинают с блюд, имеющих слабовыраженные запах и вкус (супы, полужидкие блюда), затем дегустируют блюда с более выраженными вкусовыми качествами; сладкие блюда — в последнюю очередь.

Между дегустацией блюд члены Комиссии прополаскивают рот кипячёной водой.

5.6. Результаты заносятся в Журнал бракеража готовой пищевой продукции по форме Приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26 по каждому блюду отдельно с оценкой по показателям: внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция. Запись подписывается членами Комиссии, проводившими бракераж.

5.7. Выдача готовой пищи производится только после снятия пробы и записи в Журнале с разрешением к реализации.

5.8. При нарушении технологии приготовления пищи Комиссия обязана запретить выдачу блюда, направить его на доработку или переработку, а при необходимости — на исследование в санитарно-технологическую пищевую лабораторию.

6. ПРАВА КОМИССИИ

6.1. Беспрепятственно посещать пищеблок и знакомиться с документацией по организации питания.

6.2. Приостанавливать выдачу готовой пищи при выявлении нарушений до их устранения.

6.3. Направлять при необходимости продукцию на лабораторное исследование.

6.4. Вносить на рассмотрение администрации Школы предложения по улучшению качества питания и организации обслуживания обучающихся.

6.5. Ходатайствовать перед администрацией о поощрении или наказании работников, связанных с организацией питания.

7. ОТВЕТСТВЕННОСТЬ

7.1. За качество приготовленной пищи несут ответственность повара, приготовившие продукцию.

7.2. За качество контроля и своевременность записи в Журнале бракеража — члены Комиссии, проводившие бракераж.

7.3. Контроль за деятельностью Комиссии осуществляет директор Школы.