

МУ «Отдел образования Урус-  
Мартановского муниципального района»  
Муниципальное бюджетное  
общеобразовательное учреждение  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ШКОЛА № 2 С. ШАЛАЖИ»  
(МБОУ «СОШ № 2 с. Шалажи»)

№ \_\_\_\_\_

о бракеражной комиссии  
МБОУ «СОШ № 2 с. Шалажи

с. Шалажи

УТВЕРЖДАЮ

Директор

Ш.Х. Темергаев

Приказ № 46-09  
от «29» августа 2025 г.

ПРИНЯТО:

На заседании педагогического совета  
МБОУ «СОШ № 2 с. Шалажи»

Протокол № 1 от «29» августа 2025 г.

## Положение

### 1. Общие положения

- 1.1. Бракеражная комиссия создается в целях осуществления контроля организации питания воспитанников и обучающихся, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе и дошкольной группы.
- 1.2. Бракеражная комиссия работает совместно с профсоюзным и родительским комитетом школы.
- 1.3. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется действующими СанПиНами, сборниками рецептур, технологическими картами, ГОСТами, нормативными актами школы.
2. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав
  - 2.1. Бракеражная комиссия создается приказом директора школы по согласованию с Общественным советом школы. Состав комиссии, сроки ее полномочий утверждаются приказом директора школы.
  - 2.2. Бракеражная комиссия состоит из завхозов школы, ответственных по питанию, членов профсоюзного комитета школы, других работников школы.
3. Полномочия комиссии
  - 3.1. Бракеражная комиссия должна способствовать обеспечению качественным питанием обучающихся, воспитанников школы.
  - 3.2. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за работой пищеблоков, в том числе:
    - осуществляет контроль соблюдения санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
    - проверяет на пригодность складские и другие помещения для хранения продуктов питания, а также условия их хранения;
    - ежедневно следит за правильностью составления меню;
    - контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;

- контролирует организацию работы на пищеблоке, чистоту посуды, оборудования и помещений, наличие маркировки на оборудовании, посуде, хозяйственном инвентаре и полотенцах;
- осуществляет контроль сроков реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям воспитанников, обучающихся в основных пищевых веществах;
- следит за соблюдением правил личной гигиены работниками пищеблока;
- периодически присутствует при закладке основных продуктов, проверяет выход блюд;
- осуществляет контроль за доброкачественностью готовой продукции, проводит органолептическую оценку готовой пищи, т. е. определяет ее цвет, запах, вкус, консистенцию, жесткость, сочность и т. д., в соответствии с Правилами бракеража пищи (Приложение 1 к настоящему положению);
- проверяет наличие суточной пробы;
- определяет фактический выход одной порции каждого блюда;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему разовых порций и количеству детей.

3.3. При проведении проверок пищеблоков бракеражная комиссия руководствуется Санитарно-эпидемиологическими правилами СП 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

3.4. Бракеражная комиссия имеет право:

- в любое время проверять санитарное состояние пищеблока;
- проверять выход продукции;
- контролировать наличие суточной пробы;
- проверять соответствие процесса приготовления пищи технологическим картам;
- проверять качество поставляемой продукции;
- контролировать разнообразие и соблюдение десятидневного меню;
- проверять соблюдение правил хранения продуктов питания;
- вносить на рассмотрение руководства школы предложения по улучшению качества питания и повышению культуры обслуживания.

3.5. Бракеражная комиссия не реже 1 раза в полугодие отчитывается о работе по осуществлению контроля за работой пищеблоков на совещаниях при директоре или на заседаниях профкома.

#### 4. Оценка организации питания

4.1. Результаты проверки выхода блюд, их качества отражаются в бракеражном журнале и оцениваются по четырех балльной системе. В случае выявления каких-либо нарушений, замечаний бракеражная комиссия вправе приостановить выдачу готовой пищи до принятия необходимых мер по устранению замечаний.

4.2. Замечания и нарушения, установленные комиссией в организации питания детей, заносятся в бракеражный журнал.

4.3. Решения комиссии обязательны к исполнению руководством школы и работникам пищеблоков.