Муниципальное образовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа
имени В.Я. Прошкина села Шугурово
Сосновоборского района Пензенской области
(МБОУ СОШ им.В.Я. Прошкина с. Шугурово)

ПРИКАЗ

28.08.26г. **№ 149**

с.Шугурово

О ведении документации по столовой в 2026 / 2027 учебном году

В целях производственного контроля за доброкачественностью и безопасностью приготовленной пищи, за соблюдением условий хранения и сроков годности пищевых продуктов, оценкой качества приготовленных блюд в школьной столовой,

приказываю:

1. Создать брокеражную комиссию в следующем составе:

Председатель брокеражной комиссии -
Незванова Ольга Васильевна – ответственная за организацию горячего питания;
Члены брокеражной комиссии:
Глухова Татьяна Андреевна – повар МБОУ СОШ им.В.Я. Прошкина с.Шугурово;
Меньшова Светлана Александровна – заведующая Шугуровским ФАПом (по согласованию)
2. Утвердить Положение о бракеражной комиссии (Приложение № 1)
3. Повара МБОУ СОШ им.В.Я. Прошкина с.Шугурово Глухову Т.А.;

3.1. Назначить ответственной за ведение следующих документов:
1) журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
2) журнал бракеража готовой продукции;
3) журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
4) журнал учета температуры и влажности в складском помещении.

3.2. Иметь сертификаты на продукты;

3.3. Под руководством медицинского работника Меньшовой С.А. проводить отбор суточных проб.

4. Ежедневный контроль за брокеражем при раскладке продуктов возложить на брокеражную комиссию.

5. Контроль за исполнением приказа оставляю за председателем брокеражной комиссии – Незванову О.В.

Директор школы: _____ Кротова Л.К.

С приказом ознакомлены: Незванова О.В. Глухова Глухова Т.А.

Приложение № 1
к приказу от 28.08.2026 № 149 «О ведении документации
по столовой в 2026 / 2027 учебном году»

Положение
о комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой пищевой продукции в школе МБОУ СОШ им.В.Я. Прошкина с.Шугурово

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 29 декабря 2012 года № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» с изменениями от 4 августа 2026 года, Федеральным законом от 2 января 2000 года № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» с изменениями от 7 июня 2025 года, Федеральным законом от 30 марта 1999 года № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» с изменениями от 31 июля 2025 года, Федеральным законом от 27 июля 2006 года № 152-ФЗ «О персональных данных», Техническими регламентами Евразийского экономического союза в области безопасности пищевой продукции, СанПиН 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», вступившем в силу 1 сентября 2026 года, СП 2.4.2.4283-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодёжи», нормативными правовыми актами субъекта Российской Федерации, муниципального образования и учредителя, а также Уставом общеобразовательной организации.
1.2. Данное Положение определяет цель, задачи, состав, полномочия и порядок работы бракеражной комиссии по бракеражу готовой пищевой продукции в общеобразовательной организации.
1.3. Бракеражная комиссия (далее Комиссия) создаётся для участия в бракераже готовой пищевой продукции в пределах полномочий, установленных настоящим Положением, локальными актами школы.
1.4. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательством Российской Федерации, санитарными правилами и нормами, указанными в пункте 1.1 настоящего Положения, локальными актами общеобразовательной организации, договором или контрактом с организацией питания, утверждённым меню и технологическими документами.
1.5. Основными задачами Комиссии являются:

- **Контроль качества пищи:** Проверка соответствия готовых блюд и кулинарных изделий требованиям рецептур, технологических карт и санитарных правил.
- **Предотвращение отравлений и заболеваний:** Своевременное выявление некачественной, испорченной или опасной для здоровья продукции и недопущение её к реализации.
- **Контроль массы и выхода блюд:** Проверка правильности порционирования, веса готовых блюд и полуфабрикатов.
- **Контроль условий и сроков хранения:** Проверка соблюдения правил хранения сырья, полуфабрикатов и готовой продукции.
- **Соблюдение санитарии и гигиены:** Контроль за состоянием пищеблока, кухонного инвентаря, посуды и соблюдением правил личной гигиены работниками кухни.

1.6. Комиссии формируется приказом директора. Срок полномочий комиссии составляет один учебный год. В состав Комиссии входят ответственный за организацию горячего питания в школе (председатель), медицинский работник (по согласованию), работник пищеблока (повар)
1.7. Комиссия взаимодействует с администрацией школы, организацией питания, медицинским работником (по согласованию), родительской общественностью и иными лицами в пределах их полномочий.

1.8. Работники школы участвуют в работе комиссии в пределах трудовой функции, должностных обязанностей, приказов директора и локальных актов общеобразовательной организации.
1.9. Участие работников школы в работе комиссии может учитываться при установлении выплат стимулирующего характера только в порядке, предусмотренном системой оплаты труда, локальными нормативными актами общеобразовательной организации и трудовым законодательством.

2. Функции бракеражной комиссии, объекты и предмет контроля

2.1. Комиссия в пределах своих полномочий осуществляет:

- **Проведение органолептической оценки:** Ежедневная проверка готовых блюд «на снятие пробы» (оценка внешнего вида, цвета, запаха, вкуса, консистенции и температуры) до начала их выдачи питающимся.
- **Контроль закладывания продуктов:** Периодическая проверка правильности закладки основных ингредиентов в кастрюлю (совместно с поваром).
- **Проверка суточных проб:** Контроль наличия, правильности отбора и хранения суточных проб готовой продукции.
- **Ведение документации:** Занесение результатов проверки в специальный документ — **бракеражный журнал** (с отметкой «разрешено к реализации» или «не разрешено») и заверение записей подписями всех членов комиссии.
- **Принятие решений о запрете выдачи:** Снятие с реализации блюд, не прошедших бракераж, с составлением соответствующих актов.
- **Внесение предложений:** Подача руководству организации предложений по улучшению организации питания, замене недобросовестных поставщиков или поощрению/наказанию работников пищеблока.

2.2. Комиссия не осуществляет полномочия работодателя в отношении работников организации питания, не допускает и не отстраняет работников от работы, не принимает решения о дисциплинарной, материальной или иной ответственности работников.
При выявлении нарушений комиссия фиксирует их в акте, справке или ином документе и передаёт информацию директору школы.
2.3. Результаты бракеража вносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции.
2.4. При выявлении нарушений технологии приготовления, признаков недоброкачественности, несоответствия технологической документации или иных обстоятельств, создающих риск причинения вреда жизни и здоровью, готовая пищевая продукция к выдаче не допускается.
2.5. Комиссия составляет акты о выявленных нарушениях, замечаниях и предложениях. Акты на списание пищевой продукции, невостребованных порций и материальных ценностей оформляются только уполномоченными лицами в порядке, установленном законодательством.
2.6. Информация о результатах работы комиссии может рассматриваться на совещаниях при директоре, заседаниях коллегиальных органов школы и родительского комитета без раскрытия персональных данных обучающихся и работников.

3. Оценка организации питания в школе

3.1. Оценка качества готовой пищевой продукции проводится до её выдачи обучающимся ответственным лицом или комиссией в порядке, установленном санитарными правилами и настоящим локальным актом.
3.2. Ежедневное меню оформляется в соответствии с санитарными правилами и локальными актами школы. В меню указываются дата, наименования блюд, выход порций и иные сведения, предусмотренные санитарными правилами и технологической документацией.
3.3. Органолептическая оценка проводится по внешнему виду, цвету, запаху, консистенции, вкусу и температуре готовой пищевой продукции с соблюдением мер безопасности.

3.4. Дегустация сырого мяса, рыбы, полуфабрикатов, продукции с признаками порчи либо продукции, не предназначенной для употребления без дополнительной обработки, запрещается.
3.5. В журнал бракеража готовой пищевой продукции вносятся результаты органолептической оценки и сведения о допуске либо недопуске готовой пищевой продукции к выдаче. Журнал ведётся на бумажном носителе и обеспечивает достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.
3.6. Готовая пищевая продукция, имеющая посторонний, не свойственный блюду вкус или запах, признаки порчи, несоответствующую консистенцию, признаки недостаточной термической обработки, несоответствие технологической документации либо иные признаки небезопасности, к выдаче обучающимся не допускается.
3.7. При выявлении нарушений составляется акт или вносится запись в установленную документацию. Информация незамедлительно доводится до директора школы.
3.8. Вопросы привлечения работников к дисциплинарной, материальной или иной ответственности решаются директором школы в порядке, установленном законодательством Российской Федерации.

4. Права, обязанности и ответственность комиссии

4.1. Комиссия имеет право:

- вносить предложения по улучшению организации питания;
- фиксировать выявленные нарушения в актах, справках или иных документах;
- знакомиться с документацией по вопросам организации питания в пределах предоставленных полномочий;
- посещать помещения пищеблока и обеденного зала при соблюдении санитарных требований и без нарушения технологического процесса;
- направлять директору школы предложения по устранению нарушений.

Комиссия не вправе ходатайствовать о наказании работников, получать избыточный доступ к персональным данным, медицинским сведениям и документам о социальном статусе семьи.
4.2. Комиссия обязана:

- действовать в пределах предоставленных полномочий;
- соблюдать санитарные требования, правила личной гигиены, пропускной режим и требования охраны труда;
- не вмешиваться в производственный процесс;
- соблюдать требования законодательства о персональных данных;
- своевременно фиксировать выявленные нарушения и доводить сведения о них до директора школы;
- не разглашать сведения ограниченного доступа, ставшие известными при осуществлении контроля.

4.3. Члены комиссии несут ответственность за достоверность сведений, внесённых ими в акты, справки, журналы и иные документы, а также за соблюдение требований законодательства Российской Федерации при осуществлении контроля.

5. Делопроизводство

5.1. К документации комиссии в применимых случаях относятся:

- акты и справки по результатам контроля при выявленных нарушениях;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- предложения комиссии по улучшению организации питания.

Комиссия не ведёт гигиенический журнал работников, журнал учёта посещаемости детей, документы о льготном питании, медицинские документы и документы о социальном статусе семьи, если ведение таких документов не отнесено к полномочиям конкретного члена комиссии его должностной инструкцией или приказом директора.
5.2. Документы комиссии ведутся на бумажном носителе, обеспечивают достоверность, сохранность и доступность сведений для контроля.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение является локальным нормативным актом, принимается на Педагогическом совете общеобразовательной организации, согласовывается с Советом школы и утверждается приказом директора школы.
6.2. Все изменения и дополнения, вносимые в настоящее Положение, оформляются в письменной форме в соответствии с действующим законодательством Российской Федерации.
6.3. Положение принимается на неопределённый срок и действует до его отмены или утверждения в новой редакции. Изменения и дополнения к Положению принимаются в порядке, предусмотренном п. 6.1 настоящего Положения.
6.4. После утверждения Положения (или изменений и дополнений отдельных пунктов и разделов) в новой редакции предыдущая редакция автоматически утрачивает силу.