

**МУ «Отдел образования Ножай-Юртовского муниципального района»**  
**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение**  
**«Средняя общеобразовательная школа села Чурч-Ирзу**  
**имени Магомеда-Салаха Гадаевича Гадаева»**  
**(МБОУ «СОШ с.Чурч-Ирзу им. М-С.Г.Гадаева»)**  
**МУ «Нажин-Юрттан муниципальни кюштан дешаран дақъа»**  
**Муниципальни бюджетни йукъардешаран хъукмат**  
**«Чуырча-Ирзе йуырттан Гадаев Г1адин Мохъмад-Салахъан ц1арах**  
**йолу йукъьера йукъардешаран ишкол »**  
**(МБЙХЬ «Чуырча-Ирзе йуырттан Гадаев Г1.М-С. ц1арах йолу ЙИИ»)**

**СОГЛАСОВАНО**

с Советом родителей МБОУ  
«СОШ с.Чурч-Ирзу им. М-С.Г.Гадаева»  
(протокол от 27.08.2025 № 1)

**ПРИНЯТО**

Педагогическим советом МБОУ  
«СОШ с.Чурч-Ирзу им. М-С.Г.Гадаева»  
(протокол от 28.08.2025 № 1)

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор МБОУ «СОШ с.Чурч-Ирзу  
им. М-С.Г.Гадаева»

/А.Д.Магамедова/

Приказ от 28.08.2025 №4/1-П

**ПОЛОЖЕНИЕ**

**о бракеражной комиссии  
МБОУ «СОШ с.Чурч-Ирзу им. М-С.Г.Гадаева»**

**I. Общие положения**

1. Настоящее Положение о бракеражной комиссии (далее - Положение) разработано для усиления контроля за организацией питания обучающихся в МБОУ «СОШ с.Чурч-Ирзу им. М-С.Г.Гадаева», качества поставляемых продуктов и соблюдения санитарно- гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи.

Настоящее положение определяет цели, задачи и функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, регламентирует ее деятельность и устанавливает права, обязанности и ответственность ее членов.

2. Срок действия данного Положения не ограничен.

3. Основные направления деятельности

Постоянный контроль за работой школьной столовой (пищеблока), организацией питания, качеством пищевых продуктов, составляющих рацион питания обучающихся.

4. Основные документы, регламентирующие работу бракеражной комиссии

- Федерального закона «Об образовании в РФ» от 29.2012 г. №273-ФЗ;
- СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
- СанПиН 2.4.648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
- технологические карты, сборники рецептур;

- Устав образовательной организации.
- Локальные акты образовательной организации (в том числе, Правила внутреннего трудового распорядка).
- Приказы и распоряжения руководителя МБОУ «СОШ с.Чурч-Ирзу им. М-С.Г.Гадаева».

## **II. Порядок создания бракеражной комиссии и ее состав**

1. Бракеражная комиссия создается приказом директора МБОУ «СОШ с.Чурч-Ирзу им. М-С.Г.Гадаева» в начале учебного года. Состав комиссии, сроки ее полномочий оговариваются в приказе.
2. Количество членов бракеражной комиссии должно быть не менее 3-х (количество членов бракеражной комиссии определяется таким образом, чтобы на момент снятия бракеража пищи в организации находились данные работники, в соответствии с графиком работы).
3. В состав бракеражной комиссии входят представители администрации, медицинский работник, заведующая производством (можно привлекать представителей родительской общественности, при наличии санитарной одежды, медицинской книжки, знаний критериев оценки качества блюд и не имеющих ограничений по медицинским показаниям), повара, член профсоюзного комитета ОО;
4. В необходимых случаях в состав комиссии могут быть включены другие работники организации, приглашенные специалисты.
5. Комиссия работает в тесном контакте с администрацией и профсоюзным комитетом школы.
6. Члены комиссии работают на добровольной основе.

## **III. Функции комиссии по контролю за организацией и качеством питания, бракеражу готовой продукции, объекты, предмет и субъекты контроля комиссии**

### **1. К основным функциям комиссии в школе относят:**

- 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;
- 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, т.е. определение ее цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.

### **2. Объекты, предмет и субъекты контроля комиссии:**

- оформление сопроводительной документации, маркировка продуктов питания;
- показатели качества и безопасности продуктов;
- качество мытья, дезинфекции посуды, столовых приборов на пищеблоке, в школьной столовой;
- условия и сроки хранения продуктов;
- условия хранения дезинфицирующих и моющих средств на пищеблоке (кухне);
- соблюдение требований и норм СанПин 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» при приготовлении и выдаче готовой продукции;

**3.** 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.

**4.** Плановые проверки осуществляются в соответствии с утвержденным директором Планом производственного контроля за организацией и качеством питания на учебный год, который разрабатывается с учетом Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических (профилактических) мероприятий и доводится до сведения всех членов коллектива общеобразовательной организации перед началом учебного года.

**5.** Все блюда и кулинарные изделия, изготавляемые на пищеблоке школы, подлежа обязательному бракеражу по мере их готовности. Бракераж пищи проводится до начала отпуска каждой вновь приготовленной партии.