Утверждаю
Директор МАОУ «Ишимская школа-интернат»
_____ Г.А.Калугина
Приказ от 28.08.2026 №136

Положение
о бракераже готовой продукции
МАОУ «Ишимская школа-интернат»

1. Общие положения

1.1. Настоящее Положение разработано в соответствии с Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения», Техническим регламентом Таможенного союза ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции», Постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 2 июня 2026 г. № 18 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.4282-26 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"; и иными действующими нормативными правовыми актами Российской Федерации.

1.2. Настоящее Положение устанавливает порядок проведения бракеража готовой продукции, оформляемой на пищеблоке МАОУ «Ишимская школа-интернат» (далее — Учреждение), порядок составления и хранения бракеражных записей, а также ответственность должностных лиц.

1.3. Бракераж готовой кулинарной продукции проводится с целью оценки качества и безопасности приготовленных блюд, соблюдения рецептур и технологий приготовления, соответствия выходу готовой продукции установленным нормам и обеспечения безопасности питания обучающихся и воспитанников.

1.4. Требования настоящего Положения обязательны для всех работников пищеблока Учреждения.

2. Организация и порядок проведения бракеража

2.1. Для проведения бракеража готовой продукции приказом руководителя Учреждения назначается бракеражная комиссия.

2.2. В состав бракеражной комиссии включаются: медицинский работник (при наличии), повар, представитель администрации Учреждения, а также иные работники по решению руководителя.

2.3. Бракераж готовой продукции проводится ежедневно перед началом каждой раздачи (выдачи) готовых блюд.

2.4. Повар осуществляет повседневный контроль качества приготовляемой продукции и проводит органолептическую оценку каждой партии готовых блюд до начала их реализации.

2.5. Комиссия проводит бракераж каждой партии готовой продукции в следующем порядке:

- визуальный осмотр внешнего вида, формы, цвета блюд;
- проверка запаха, вкуса и консистенции;
- проверка температуры подачи блюд;
- проверка соответствия массы (выхода) готового блюда установленной рецептурой и технологической документацией;
- проверка соблюдения условий и сроков хранения продукции;
- оценка санитарного состояния оборудования, посуды и раздаточной линии.

2.6. Каждое блюдо, прошедшее бракераж, оценивается по системе «отлично/хорошо/удовлетворительно») и допускается к раздаче только при положительной оценке.

3. Порядок оформления результатов бракеража

3.1. Результаты бракеража заносятся в «Журнал бракеража готовой продукции» установленной формы.

3.2. В журнале указываются: дата и время проведения бракеража, наименование готового блюда, результаты органолептической оценки по каждому показателю, оценка в баллах, заключение комиссии, фамилии и подписи членов бракеражной комиссии.

3.3. Записи в журнале бракеража ведутся непосредственно в день проведения бракеража. Исправления, подчистки и избирательные записи в журнале не допускаются.

3.4. Журнал бракеража должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью Учреждения.

3.5. Журнал бракеража хранится в Учреждении в течение установленного срока (не менее одного года с даты последней записи).

4. Мероприятия при выявлении некачественной продукции

4.1. При обнаружении готовой продукции, не соответствующей требованиям по качеству и безопасности, такая продукция снимается с реализации (раздачи).

4.2. По факту выявления некачественной продукции бракеражная комиссия составляет акт, в котором указываются причины несоответствия, принятые меры и предложения по недопущению подобных случаев в дальнейшем.

4.3. Информация о выявленных нарушениях доводится до сведения руководителя Учреждения для принятия соответствующих мер.

4.4. Забракованная продукция подлежит утилизации или уничтожению в установленном законодательством порядке либо используется в соответствии с решением комиссии.

5. Ответственность

5.1. Ответственность за качество и безопасность готовой продукции, соблюдение рецептур и технологий приготовления несут работники пищеблока в соответствии с трудовым законодательством Российской Федерации.

5.2. Ответственность за своевременное проведение бракеража, достоверность записей в журнале бракеража и соблюдение порядка, предусмотренного настоящим Положением, несёт бракеражная комиссия.

5.3. Контроль за соблюдением настоящего Положения осуществляет руководитель Учреждения.

6. Заключительные положения

6.1. Настоящее Положение вступает в силу с момента его утверждения и действует до замены его новым положением или внесения изменений в установленном порядке.

6.2. Изменения и дополнения в настоящее Положение вносятся на основании приказа руководителя Учреждения.

6.3. Ознакомление работников пищеблока с настоящим Положением осуществляется под роспись.