

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
ГБОУ школы № 411 «Гармония»
Петродворцового района Санкт-Петербурга
Протокол от «27» августа 2026г. № 01

УТВЕРЖДЕНО

Директор ГБОУ школы № 411 «Гармония»
Петродворцового района Санкт-Петербурга
И.В. Носаева
Приказ от «01» сентября 2026г. № 200



Подписано цифровой подписью: ГОСУДАРСТВЕННОЕ
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 411
"ГАРМОНИЯ" С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ АНГЛИЙСКОГО
ЯЗЫКА ПЕТРОДВОРЦОВОГО РАЙОНА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ОК: Е-usc, I6@povosklyk.ru, S-777 Москва, ИНН ЮЛ=7710568760,
ОГРН=1047797019830, STREET="Большой Златоустинский переулок, д. 6,
строение 1", L=st. Москва, C=RU, O=Казначейство России, CN=Федеральное
казначейство
Причина: Я являюсь автором этого документа
Дата: 23 Сентябрь 2026 г. 17:06:01

ПОЛОЖЕНИЕ

о бракеражной комиссии

Настоящее Положение вводит локальный механизм органолептического контроля готовой пищевой продукции и оформления допуска к реализации. Комиссия не подменяет производственный контроль организатора питания и не освобождает его от ответственности.

1. Состав и полномочия

1.1. Состав комиссии утверждается приказом директора на учебный год. Рекомендуемый состав: председатель — Щигорева Марина Владимировна, заместитель директора по УВР; члены — Васютченко Наталья Юрьевна, Веремчук Наталья Аркадьевна, Витько Наталья Викторовна, Чумакова Ольга Олеговна.

1.2. К оценке допускаются лица, прошедшие инструктаж; работники пищеблока допускаются к работе при соблюдении требований к медосмотрам и гигиенической подготовке.

1.3. Минимальное число подписей и порядок замещения отсутствующих членов устанавливаются приказом с учетом фактической организации питания.

2. Порядок контроля

2.1. До начала раздачи комиссия проверяет соответствие блюда ежедневному меню, внешний вид, запах, консистенцию, вкус, степень готовности, массу порционных блюд выборочным взвешиванием и температуру штатным термометром.

2.2. Оценка проводится чистыми приборами из отдельной посуды. Результаты незамедлительно заносятся в журнал бракеража готовой пищевой продукции по рекомендуемой форме приложения № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26.

2.3. При соответствии делается запись «разрешено к реализации». При недостатках указываются причины, решение и меры. Блюдо не допускается к выдаче до устранения недостатков либо списывается/возвращается по установленному порядку.

2.4. Комиссия не изменяет рецептуру и технологию. Спорные вопросы решает руководитель организатора питания совместно с директором Школы в пределах компетенции.

3. Ответственность и документы

3.1. Члены комиссии отвечают за достоверность записей и своевременное сообщение о нарушениях. Подпись ставится лично после фактической оценки.

3.2. Журнал хранится у организатора питания/в Школе согласно номенклатуре дел и договорному разграничению ответственности.

<https://publication.pravo.gov.ru/document/0001202606020084>