Муниципальное автономное общеобразовательной учреждение
«Средняя общеобразовательная школа №3»
(МАОУ «СОШ №3»)

АКТ
бракеражной комиссии готовой пищевой продукции
МАОУ «СОШ №3»

от «15» сентября 2026 г. №1

с. Ялуторовск

Комиссия в составе:
- Труфанова С.А. – учитель, ответственный за организацию питания- председатель комиссии;
- Бабушкина О.И., заведующий производством ООО «Магия вкуса» - член комиссии;
- Железовская Л.А., фельдшер ГБУЗ ТО «Областная больница №23» - член комиссии

провела бракераж готовой пищевой продукции, приготовленной на пищеблоке МАОУ «СОШ №3», перед началом раздачи в соответствии с СанПиНом 2.3/2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утверждёнными постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 02.06.2026 № 18.
Время проведения бракеража: 9 ч. 00 мин.

№ п/п	Наименование блюда	Кол-во порций	Оценка качества (внешний вид, цвет, консистенция, запах, вкус)	Вердикт (пригодно / не пригодно)	Подпись члена комиссии
1	Плов с мясом	1	5	Пригодно	
2	Палочка слоеная с сыром	1	5	Пригодно	
3	Напиток из кураги	1	5	Пригодно	
4	Хлеб пшеничный или хлеб пшеничный с содержанием витаминов и минералов	1	5	Пригодно	

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Комиссией проведён органолептический осмотр готовой пищевой продукции. По результатам осмотра:

1. Все блюда по органолептическим показателям: внешнему виду, цвету, консистенции, запаху, вкусу соответствуют требованиям технологических карт и допускаются к раздаче.
2. Температура блюд на линии раздачи соответствует технологическим документам (п. 50 СанПиН 2.3/2.4.4282-26):
 второе блюдо — 65 °С; напиток — 12°С.
3. Нарушений технологии приготовления пищи и неготовности блюд не выявлено. В соответствии с п. 56.3) СанПиН 2.3/2.4.4282-26 при нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных недостатков.
4. Готовые блюда сняты с бракеража и допущены к реализации. Результат бракеража зарегистрирован в журнале бракеража готовой пищевой продукции по рекомендуемому образцу (приложение № 4 к СанПиН 2.3/2.4.4282-26) с указанием причин запрета к реализации готовой пищевой продукции, фактов списания, возврата пищевой продукции, принятия на ответственное хранение (п. 56.3) СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
5. От каждой партии приготовленной пищевой продукции отобрана суточная проба назначенным ответственным лицом в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся ёмкости — отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Первые блюда, гарниры и напитки отобраны в количестве не менее 100 г; порционные кулинарные изделия оставлены поштучно, целиком (в объёме одной порции). Суточные пробы размещены на хранение на срок не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведённом холодильнике (месте в холодильнике) при температуре от +2 °С до +6 °С (п. 56.4) СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
6. Раздача пищевой продукции производится назначенными ответственными лицами; привлечение посторонних лиц, включая персонал, в должностные обязанности которых не входят приготовление, порционирование и раздача кулинарных изделий, не допускается (п. 32, п. 56.5) СанПиН 2.3/2.4.4282-26).
7. Горячие блюда, требующие разогревания перед употреблением, находятся на раздаче не более 3 часов с момента изготовления.

Председатель комиссии: _____ / Труфанова С.А. /

Члены комиссии: _____ / Бабаушкина О.И. /

_____ / Железовская Л.А. /

Приложение к акту от 15.09.2026 №1

Чек-лист № 3. Организация питания

№	Критерий проверки	Нормативное основание	Отметка (соответствует / не соответствует)	Примечание
1	Фактическое меню соответствует утверждённому	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	
2	Температура горячих блюд ≥ 65 °C, холодных ≤ 14 °C	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	
3	Журнал бракеража готовой продукции ведётся ежедневно	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	
4	Журнал бракеража скоропортящихся продуктов ведётся	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	
5	Сопроводительные документы на продукты (накладные, сертификаты) в наличии	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	
6	Питьевой режим организован, оборудование чистое, сроки замены соблюдены	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	
7	Столовые приборы, подносы, посуда для раздачи чистые, хранятся правильно	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	
8	Столы моются после каждой посадки, подносы обрабатываются	СанПиН 2.3/2.4.4282-26	соответствует	