Муниципальное учреждение «Отдел образования Шалинского муниципального района»
**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1 П. ЧИРИ-ЮРТ ШАЛИНСКОГО МУНИЦИПАЛЬНОГО РАЙОНА»**
**(МБОУ «СОШ № 1 п. Чири-Юрт)**

Муниципальни учреждени «Шелан муниципальни кIоштан дешаран дакъа»
**МУНИЦИПАЛЬНИ БЮДЖЕТНИ ЙУКЪАРАДЕШАРАН ХЬУКМАТ ««ШЕЛАН МУНИЦИПАЛЬНИ КIОШТАН ЧУЬЙРИ-ЭВЛАН № 1 ЙОЛУ ЙУККЪЕРА ЙУКЪАРАДЕШАРАН ИШКОЛ»**
**(МБЙУХЬ «Чуьйри-Эвлан № 1 йолу ЙУЙУИ»)**

Протокол №1

заседания бракеражной комиссии

от 05.09.2025г.

Всего членов комиссии –3

Присутствовало - 3

**Повестка дня.**

1. Ознакомление с «Положением о бракеражной комиссии».
2. Утверждение плана работы на 2025-2026 уч. г.

**Слушали:** Сагаипову И.Ш. заместителя директора по ВР школы, которая зачитала приказ № 94 от 01.09.2025г. «О создании бракеражной комиссии» и назвала членов комиссии:

- И.Ш. Сагаипова (зам. дир. по ВР) ответственная за организацию питания в школе;

- Э.Р. Ачараева., повар;

- Т.С.-Э. Арсанукаева, социальный педагог;

**Слушали:** И.Ш. Сагаипову ответственную за организацию питания в школе, которая ознакомила бракеражную комиссию с разделами «Положения о бракеражной комиссии»:

1. Общие положения.
2. Полномочия комиссии.
3. Методика органолептической оценки пищи

4. Органолептическая оценка первых блюд.
5. Органолептическая оценка вторых блюд.
6. Критерии оценки качества блюд.

Более подробно она остановилась на полномочиях бракеражной комиссии.

Бракеражная комиссия:

- осуществляет контроль за соблюдением санитарно-гигиенических норм при транспортировке, доставке и разгрузке продуктов питания;
- проверяет на пригодность складские и другие помещения, предназначенные для хранения продуктов питания, а также соблюдение правил и условий их хранения;
- следит ежедневно за правильностью составления меню-раскладок;
- контролирует организацию работы на пищеблоке;
- осуществляет контроль за сроками реализации продуктов питания и качества приготовления пищи;
- проверяет соответствие пищи физиологическим потребностям детей и основных пищевых веществах;
- следит и контролирует соблюдение правил личной гигиены работниками пищеблока;
- контролирует полноту вложения продуктов в котел, проверяют выход блюд;
- проводит органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение ее цвета и запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д.;
- проверяет соответствие объемов приготовленного питания объему реализованных порций и количеству детей;
- предотвращает пищевые отравления и желудочно-кишечные заболевания;
- бракераж пищи проводится за 30 минут до начала отпуска приготовленной партии;
- при проведении бракеража члены комиссии руководствуются требованиями на полуфабрикаты, готовые блюда и кулинарные изделия.
- выдачу готовой пищи следует проводить только после снятия пробы и записи в бракеражном журнале результатов оценки готовых блюд и разрешения их к выдаче;
- при нарушении технологии приготовления пищи комиссия обязана запретить выдачу блюд учащимся, направить их на доработку или переработку, а при необходимости - на исследование в санитарно - пищевую лабораторию;
- для проведения бракеража необходимо иметь на пищеблоке весы, пищевой термометр, чайник с кипятком для ополаскивания приборов, две ложки, вилку, нож, тарелку с указанием веса на обратной стороне (вмещающую как 1 порцию блюда, так и 10 порций), линейку;
-проверку порционных вторых блюд (котлеты, тефтели и т.п.) производят путем взвешивания пяти порций в отдельности с установлением равномерности распределения средней массы порции, а также установления массы 10 порций (изделий), которая не должна быть меньше должной (допускаются отклонения +3% от нормы выхода).

- бракеражный журнал должен быть пронумерован, прошнурован и скреплен печатью; хранится бракеражный журнал у заведующего столовой;
- в бракеражном журнале отмечаются результаты пробы каждого блюда, а не рациона в целом, обращая внимание на такие показатели, как внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, жёсткость, сочность др. Лица, проводящие органолептическую оценку пищи должны быть ознакомлены с методикой проведения данного анализа;
- за качество пищи несут ответственность председатель бракеражной комиссии, заведующий столовой и повара, приготовляющие продукцию.

В заключение
представила на утверждение бракеражной комиссии план работы комиссии на 2025-2026 учебный год.

**Решили:**

1) организовать деятельность бракеражной комиссии в соответствии с

«Положением о бракеражной комиссии»;

2) план работы бракеражной комиссии на 2025-2026 учебный год утвердить.

Председатель бракеражной комиссии: / И.Ш. Сагаипова/

Члены бракеражной комиссии: / Э.Р.Ачараева/

/ Т.С.-Э. Арсанукаева

/