

Дніпровський ліцей № 134 гуманістичного навчання і виховання
Дніпровської міської ради

31.08.2023р.

м. Дніпро

№ 80

Про затвердження Положення про комісію з бракеражу готової продукції

Керуючись законами України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», відповідно до вимог постанов Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», спільного наказу департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації та Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області від 09.08.2023 № 408/0/212-23/387-ОД «Про організацію харчування дітей в закладах освіти області у період дії воєнного стану», з метою здійснення внутрішнього контролю за організацією харчування здобувачів освіти

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Положення про комісію з бракеражу готової продукції Дніпровського ліцею № 134 гуманістичного навчання та виховання Дніпровської міської ради (додається).
2. Забезпечити дотримання порядку проведення бракеражу готової продукції згідно із Положенням про комісію з бракеражу готової продукції.
3. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

В.о. директора ліцею № 134 ДМР



Ольга МОРГУН

З наказом від 31.08.23р. № 80 «Про затвердження Положення з бракеражу готової продукції» ознайомлені:

№	П.І.Б.	Підпис	№	П.І.Б.	Підпис
1	Алексеева Катерина Анатоліївна		41	Марченко Олена Іванівна	
2	Богомолова Юлія Леонідівна		42	Медяник Вадим Юрійович	
3	Бондар Ольга Сергіївна		43	Мелешко Марина Володимирівна	
4	Бондаренко Валентина Михайлівна		44	Мельник Анна Сергіївна	
5	Бондаренко Інна Юріївна		45	Мельник Юлія Юріївна	
6	Бутенко Владислав Едуардович		46	Міщенко Анна Володимирівна	
7	Вакулєнко Лілія Дмитрівна		47	Міщенко Ірина Олегівна	
8	Вакуліч Анжела Миколаївна		48	Моргун Анастасія Олексіївна	
9	Верховод Катерина Ігорівна		49	Моргун Ольга Григорівна	
10	Волковинська Надія Артемівна		50	Музиченко Ангеліна Станіславівна	
11	Волобуєва Алла Анатоліївна		51	Нетьосов Сергій Іванович	
12	Гаврилюк Вікторія Вікторівна		52	Новицька Ірина Миколаївна	
13	Гладка Тетяна Михайлівна		53	Переверзева Олена Володимирівна	
14	Гончар Наталія Володимирівна		54	Перепелиця Вікторія Іванівна	
15	Горелова Лілія Валеріївна		55	Піскун Руслана Станіславівна	
16	Городкова Діана Василівна		56	Площенко Оксана Леонідівна	
17	Григоренко Валентина Іванівна		57	Поддубцева Марина Валентинівна	
18	Губа Ірина Анатоліївна		58	Подлесна Віра Федорівна	
19	Гук Інна Миколаївна		59	Прокопенко Тетяна Миколаївна	
20	Гуркіна Тетяна Юріївна		60	Руденко Світлана Валентинівна	
21	Дігуліамо Олена Михайлівна		61	Серак Тетяна Геннадіївна	
22	Дніпренко Валентина Іванівна		62	Сипягіна Нелля Петрівна	
23	Затанова Вікторія Леонідівна		63	Сміховська Марина Олексіївна	
24	Зеленцова Олена Геннадіївна		64	Стабровська Олександра Віталіївна	
25	Зорікова Карина Ігорівна		65	Старина Валентина Петрівна	
26	Зубарева Ольга Дмитрівна		66	Старенко Кюльханда Межитівна	
27	Іванова Світлана Едуардівна		67	Степанова Тетяна Миколаївна	
28	Кас'яненко Тетяна Олександрівна		68	Сухіна Лідія Василівна	
29	Касьяненко Анастасія Сергіївна		69	Тарасенко Світлана Ігорівна	
30	Коваленко Людмила Семенівна		70	Троценко Наталія Леонідівна	
31	Ковальчук Ганна Олегівна		71	Філюк Надія Олександрівна	
32	Ковальчук Олена Михайлівна		72	Хамко Тетяна Володимирівна	
33	Кольнова Ірина Вікторівна		73	Хіміч Катерина Іванівна	
34	Кононенко Марія Миколаївна		74	Целуйко Олена Володимирівна	
35	Коробко Оксана Михайлівна		75	Циганкова Олена Юріївна	
36	Кучер Алла Аврамівна		76	Черменський Олександр Сергійович	
37	Левакіна Марія Микитівна		77	Чуднівєць Ольга Юріївна	
38	Лемєнік Яна Анатоліївна		78	Шинкаренко Тетяна Василівна	
39	Лінник Ніна Михайлівна		79	Шкляр Антоніна Миколаївна	
40	Мартинєць Оксана Геннадіївна		80	Шугайленко Катерина Володимирівна	

ПОЛОЖЕННЯ про комісію з бракеражу готової продукції

1. Загальні положення

1.1. Це положення визначає порядок проведення бракеражу готової продукції, встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки комісії з бракеражу готової продукції.

1.2. Робота комісії з бракеражу готової продукції ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом освіти, здійснюється відповідно до Статуту закладу освіти.

1.3. Метою комісії з бракеражу готової продукції є забезпечення якісного та безпечного харчування здобувачів освіти.

1.4. Завданням комісії з бракеражу готової продукції є здійснення контролю за організацією харчування здобувачів освіти, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час роздачі їжі, оцінка щодо доброякісності готової продукції та надання дозволу до видачі страв.

2. Порядок створення комісії з бракеражу готової продукції, її склад та функції

2.1. Склад комісії з бракеражу готової продукції затверджується керівником закладу освіти, як правило, на початку навчального року.

2.2. До складу комісії з бракеражу готової продукції входять:
голова комісії – директор або заступник директора або особа, відповідальна за організацію харчування, визначена наказом керівника закладу освіти;
члени комісії – завідувач виробництва їдальні (кухар або представник постачальника послуг), медичний працівник.

Склад комісії з бракеражу готової продукції налічує не менше трьох осіб.
За необхідністю до складу комісії з бракеражу готової продукції можуть бути включені інші працівники закладу освіти та представники батьківської громадськості.

2.3. Комісією з бракеражу готової продукції:
- здійснюється огляд цілісності індивідуальної персоналізованої упаковки готових страв, маркування (термін виготовлення / фасування / реалізації готової продукції);

- здійснюється оцінка якості готових страв/продуктів за смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час роздачі їжі;

- медичним працівником закладу освіти, або особою, що його заміняє, проводиться зняття проби готових страв перед видачею їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за температури, при якій споживається страва;

- визначається фактичний вихід страв, їх температуру, органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах), консистенцію, ступінь термічної обробки для кулінарних виробів, термін придатності, який зазначається датою “вжити до”);

- кожна частина страви оцінюється за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо);

- результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу особою, яка знімала пробу, під особистий підпис;

- видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо;

- у бракеражному журналі готових страв, виготовлених оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування (кейтеринг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; дата, час надходження, номер супровідного документа; час закінчення технологічного процесу приготування готових страв; термін придатності, який зазначається датою “вжити до”; готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни);

- у разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу у трьох примірниках;

- недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин.

2.4. Комісія з бракеражу готової продукції має право вносити пропозиції керівнику закладу освіти з питань організації харчування здобувачів освіти.

3. Відповідальність

3.1. Керівник закладу освіти координує роботу комісії з бракеражу готової продукції.

3.2. Голова та члени комісії з бракеражу готової продукції несуть персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.