

Черкаський колегіум “Берегиня”
Черкаської міської ради
Черкаської області

Н А К А З

Від 26.08.2021 № 94

**Про створення комісії
з бракеражу продуктів
харчування та
продовольчої сировини**

Відповідно до пунктів 4.4.-4.6. Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 №298/227 (із змінами), наказу департаменту освіти та гуманітарної політики від 17.08.2021 № 501 «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти міста Черкаси у 2021-20211 н.р.», з метою забезпечення ефективного оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, які постачають до колегіуму

НАКАЗУЮ:

1. Створити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:
Голова комісії: Задорожна Н.С., заступник директора з виховної роботи
члени комісії: Дунаєвська П., сестра медична,
Дзюба С.С., кухар.
1. Сестрі медичній Дунаєвській В.І.
- 1.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, які постачають у колегіум, за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією тощо.
Постійно.
- 1.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину за наявності супровідних документів, що підтверджують їх проходження, безпечність і якість та відповідають вимогам державних стандартів.
Постійно.
- 1.3. При виявленні нестачі або надлишку під час прийому одного з видів продуктів:
 - припинити прийом продуктів харчування та продовольчої сировини.
 - до подальшого приймання продуктів харчування та продовольчої сировини залучити комісію з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини у повному складі, а також представників постачальника, батьківського комітету.За потреби.

2. Комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини:
 - 2.1. У разі виявлення недоброякісного продукту харчування чи продовольчої сировини скласти акт бракеражу у 3-х примірниках, і аналогічно – у разі виявлення продукту харчування чи продовольчої сировини з великим (понад стандартний) відсотком відходів.
У день виявлення.
 - 2.2. Акт бракеражу подати на затвердження директору колегіуму.
 - 2.3. Повернути недоброякісний продукт харчування чи продовольчу сировину разом із актом бракеражу, що підтверджує недоброякісність, постачальнику.
3. У день складання бракеражу:
 - 3.1. У разі виявлення нестачі або надлишку під час прийому продуктів харчування чи продовольчої сировини скласти акт приймання у 2-х примірниках та подати на затвердження директору.
У день виявлення.
4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор колегіуму

І.А.Косенкова

З наказом ознайомлені:

_____ Н.С.Задорожна
_____ В.І.Дунаєвська

26.08.2021

ПОЛОЖЕННЯ

про бракеражну комісію в Черкаському колегіумі «Берегиня»

1. Загальні положення:

1.1. Це положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію і порядок роботи бракеражної комісії.

1.2. Робота бракеражної комісії ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом, здійснюється відповідно до Статуту колегіуму.

1.3. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування учасників освітнього процесу.

1.4. Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія здійснює контроль за організацією харчування дітей, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час приготування та роздачі їжі (оцінка і прийняття рішень про придатність продукції до реалізації).

2. Порядок створення бракеражної комісії, її склад та функції.

2.1 Бракеражна комісія створюється наказом директора колегіуму на початку навчального року.

2.2. Бракеражна комісія налічує 3-4 члени, зокрема:

Голова комісії: заступник директора з НВР Задорожна Н.С. (відповідальна за організацію харчування);

Члени комісії: кухар, медична сестра.

2.3. За необхідності в склад бракеражної комісії можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківського комітету закладу.

2.4. Діяльність бракеражної комісії регламентується дійсним Положенням, яке затверджене директором колегіуму повноваження комісії.

2.5. Бракеражна комісія :

- контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час транспортування, доставки та розвантаження продуктів харчування;
- перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
- стежить за правильністю складання меню-вимоги; контролює організацію роботи на харчоблоці ;
- контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування їжі;
- перевіряє відповідність їжі фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах;
- стежить за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;

- періодично присутня при закладці основних продуктів, перевіряє вихід страв;
 - органолептично оцінює готову їжу, тобто визначає її колір, смак, консистенцію, жорсткість, соковитість;
 - перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей.
3. Оцінювання організації харчування в колегіумі.
- 3.1. Результати перевірки виходу страв, їх якості відбиваються в бракеражному журналі. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень бракеражна комісія має право призупинити видачу готової їжі на групі і до вживання необхідних заходів щодо усунення зауважень.
- 3.2. Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування дітей, фіксують у бракеражному журналі, акті.
- 3.3. Адміністрація школи зобов'язана сприяти в діяльності бракеражної комісії та вживати заходів до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.
4. Зміст і форми роботи.
- 4.1. Бракеражна комісія щодня приходить на зняття бракеражної проби за 30 хвилин до початку роздачі готової їжі;
- 4.2. Попередньо повинна ознайомитися з меню: в ньому повинні бути повне найменування страви; вихід порцій. Меню має бути затверджене директором колегіуму.
- 4.3. Бракеражну пробу беруть із загального котла, попередньо перемішавши ретельно їжу в казані.
- 4.4. Бракераж починають з страв, що мають слабовиражений запах і смак (супи і т.п.), а потім дегустують ті страви, смак і запах яких виражені виразніші, солодкі страви дегустуються в останню чергу.
- 4.5. Результати бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готової продукції.
- 4.6. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається у медичної сестри.
- 4.4. Медична сестра перевіряє наявність контрольної страви і добової проби.
- 4.5. Сестра медична перевіряє наявність контрольної страви і добової проби.
- 4.6. Для проведення бракеражу необхідно мати на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, пилку, тарілку з зазначенням ваги на зворотному боці.
6. Відповідальність.

6.1. Бракеражна комісія і кожен з її членів несуть персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.

6.2. Бракеражна комісія має право вносити пропозиції керівнику закладу з питань організації харчування.