

Додаток 1
ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ № 65
від 31.08.2021 р.

ПОЛОЖЕННЯ про бракеражну комісію

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 ДНЗ № 8.

1.3. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування дошкільників.

1.4. Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія здійснює контроль за організацією харчування дітей, дотриманням санітарногігієнічних 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 керівника закладу освіти на початку навчального року.

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

- Голова комісії: директора навчального закладу
- Члени комісії: (відповідальний за організацію харчування; голова ПК закладу; кухар; медична сестра (за посадовою інструкцією).

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 керівником закладу щодо повноважень 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 щоденного меню-розкладу; 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 закладі освіти

3.1. Бракеражна комісія здійснює прийом та бракераж харчових продуктів та готових страв, виготовлених в харчоблоці закладу освіти кухарями КП Прилуцької міської ради комбінат шкільного харчування «Шкільний» і вносить інформацію до відповідних бракеражних журналів (бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів і бракеражного журналу готових страв, виготовлених в харчоблоці ДНЗ №8 кухарями КП Прилуцької міської ради комбінат шкільного харчування «Шкільний») окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу, у хронологічному порядку.

3.2.У бракеражному журналі харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, зокрема, зазначається назва харчового продукту; оператор ринку харчових продуктів, що постачає харчовий продукт (його найменування та реєстраційний номер потужності або номер експлуатаційного дозволу); дата, час надходження, номер супровідного документа; кількість харчового продукту (кілограмів, літрів, штук); мінімальний термін придатності харчових продуктів або термін придатності, який зазначається датою “вжити до” (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); результати оцінки якості харчового продукту (доброякісний/недоброякісний) за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, розміром; підпис відповідальної особи.

3.3. До бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, вноситься інформація щодо таких харчових продуктів, як м'ясо охолоджене/заморожене (яловичина, свинина, телятина, птиця), риба морська свіжоморожена, молоко, кефір, сметана, сир (твердий, кисломолочний, м'який), масло вершкове, яйця курячі, інші продукти з терміном

придатності, який зазначається датою “вжити до”.

3.5. 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

3.6. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу.

3.7. Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування дітей, фіксують у бракеражному журналі, акті.

3.8. Адміністрація закладу зобов’язана сприяти в діяльності бракеражної комісії та вживати заходів до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

4. Зміст і форми роботи.

4.1. Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу. Бракеражна комісія щодня приходить на зняття бракеражної проби за 30 хвилин до початку роздачі готової їжі. Попередньо повинна ознайомитися з меню: в ньому повинні бути повне найменування страви; вихід порцій. продукції.

4.2. Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником, або особою, відповідальною за організацію харчування в закладі, у присутності членів бракеражної комісії. Для проведення бракеражу необхідно мати на харчоблоці ваги, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, виделку, тарілку з зазначенням ваги на зворотному боці.

4.3. Пробу беруть безпосередньо з казана, каструлі тощо перед видачею/реалізацією 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. При цьому визначають 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”. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

4.4. Фактичний об’єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що зазначається ззовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлет, птиці, хлібо-булочних

виробів, борошняних кулінарних виробів тощо) їх зважують у кількості п'ять - десять порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

4.5.Результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу готових страв, виготовлених в харчоблоці закладу освіти кухарями КП Прилуцької міської ради комбінат шкільного харчування «Шкільний», зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; термін придатності, який зазначається датою “вжити до”; готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи, яка знімала пробу; примітка (у разі заміни), щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається у медичної сестри.

4.6. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

4.7.Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури + 4 - + 8 °C із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня.

4.8.Кількість порцій готових страв, що готується повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.

5. Відповідальність.

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

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