ЗАПОРІЗЬКА МІСЬКА РАДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЛІВОБЕРЕЖНИЙ ВІДДІЛ ОСВІТИ
ЗАПОРІЗЬКА ГІМНАЗІЯ № 77 ЗАПОРІЗЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
вул.Памірська,91 м. Запоріжжя, 69081, тел. (0612) 86-24-55, E-mail:school@z77.zp.ua Код ЄДРПОУ 20491141

Н А К А З

30.08.2026 м. Запоріжжя № 132 аг

Про порядок дій у разі виявлення невідповідної/небезпечної готової страви

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», постанови 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), Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205, вимог законодавства щодо впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, з метою недопущення споживання здобувачами освіти та вихованцями дошкільного підрозділу небезпечних, недоброякісних або таких, що не відповідають установленим вимогам, готових страв, забезпечення оперативного реагування на випадки виявлення невідповідностей під час приймання, бракеражу, зберігання та видачі готових страв, а також на виконання раніше виданих наказів закладу з питань організації харчування та функціонування системи НАССР, зокрема наказів від 30.08.2026 № 127-аг – № 131-аг,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Порядок дій працівників Запорізької гімназії № 77 та її дошкільного підрозділу у разі виявлення невідповідної та/або небезпечної готової страви, що додається (додаток 1).

2. Заборонити видачу та споживання готової страви, щодо якої під час приймання, бракеражу, зберігання або безпосередньо перед видачею встановлено невідповідність органолептичних показників, температури, цілісності тари, умов транспортування чи зберігання, терміну придатності, супровідних документів, затвердженого меню, виходу страви або інші ознаки можливої небезпеки.

3. Установити, що у разі виявлення невідповідної та/або небезпечної готової страви її видача здобувачам освіти/вихованцям негайно припиняється, а якщо видача ще не розпочалася — не допускається.

4. Відповідальній особі, яка виявила невідповідність:

4.1. Негайно ізолювати готову страву від інших страв та унеможливити її випадкову видачу.

4.2. Позначити ємність/тару зі стравою написом «НЕ ВИДАВАТИ. НЕВІДПОВІДНА ПРОДУКЦІЯ».

4.3. Негайно повідомити керівника закладу, відповідальну особу за організацію харчування та членів бракеражної комісії.

4.4. Унести до бракеражного журналу готових страв запис про встановлену невідповідність із зазначенням рішення «до видачі не дозволено».

4.5. Забезпечити збереження супровідної документації та інформації про поставку.

5. Медичній сестрі з дієтичного харчування Запорізької гімназії № 77 Ларисі ТРОЩЕНКО здійснювати контроль за проведенням бракеражу готових страв у гімназії до початку їх видачі; забезпечувати фіксацію результатів бракеражу, недопущення невідповідної страви до споживання та брати участь у складанні акта бракеражу.

6. Медичній сестрі з дієтичного харчування дошкільного підрозділу Галині МАНВЕЛІДЗЕ здійснювати аналогічні заходи щодо приймання, бракеражу та допуску готових страв до видачі вихованцям дошкільного підрозділу; у разі встановлення невідповідності негайно повідомляти завідувача дошкільного підрозділу Тетяну ЯБЛОНСЬКИХ.

7. Кухарю Вірі САМАРСЬКІЙ під час приймання та видачі готових страв здійснювати в межах посадових обов’язків візуальний контроль стану тари, зовнішнього вигляду страв, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та відповідності фактично отриманих страв меню; не допускати видачу страви, щодо якої прийнято рішення «до видачі не дозволено».

8. У разі встановлення недоброякісності готової страви бракеражній комісії скласти акт бракеражу у трьох примірниках; забезпечити повернення недоброякісної готової страви постачальнику разом з актом бракеражу; не допускати її змішування з іншими стравами, повторного використання, перероблення чи видачі дітям.

9. У разі повернення постачальнику готової страви вимагати її заміни відповідно до вимог законодавства та умов договору не пізніше ніж протягом двох годин.

10. Якщо невідповідність виявлена після початку видачі страви: негайно припинити її подальшу видачу; встановити, яким класам, групам та/або дітям страва вже була видана; зберегти добову пробу; повідомити директора, медичного працівника, відповідальну особу за організацію харчування, а в дошкільному підрозділі — також завідувача; забезпечити документування всіх вжитих заходів.

11. Заборонити самостійно відновлювати видачу страви, щодо якої було встановлено невідповідність, без відповідного рішення уповноважених осіб за результатами бракеражу.

12. За кожним випадком виявлення невідповідної готової страви забезпечувати проведення коригувальних дій: повернення або заміну страви, перевірку умов транспортування, приймання і зберігання, супровідної документації, температурного режиму, проведення додаткового інструктажу та інші заходи для недопущення повторення випадку.

13. Завідувачу дошкільного підрозділу Тетяні ЯБЛОНСЬКИХ забезпечити загальний контроль за виконанням цього Порядку в дошкільному підрозділі та оперативне інформування директора гімназії про кожний випадок недопуску готової страви до видачі.

14. Відповідальним особам за організацію харчування забезпечити взаємодію з оператором ринку харчових продуктів — постачальником послуг з харчування — щодо оперативної заміни невідповідної готової страви та документального оформлення випадку.

15. Працівникам, залученим до приймання, бракеражу та видачі готових страв, дотримуватися принципу: «У разі виникнення обґрунтованого сумніву щодо безпечності або якості готової страви — страва до видачі дітям не допускається до з’ясування обставин».

16. Відповідальним особам забезпечити зберігання актів бракеражу, записів у журналах та інших документів щодо виявлених невідповідностей відповідно до встановлених вимог.

17. Провести з працівниками, залученими до організації харчування, позаплановий інструктаж щодо порядку дій у разі виявлення невідповідної та/або небезпечної готової страви з відповідною фіксацією проведення інструктажу.

18. Цей наказ та затверджений ним Порядок використовувати як складову внутрішньої системи контролю безпечності харчування та процедур, заснованих на принципах НАССР.

19. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор
Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради Сергій ПУЗИНА

З наказом № 132 аг від 30.08.2026 року ознайомлені:

Особистий підпис	Власне ім′я ПРІЗВИЩЕ	Дата	Особистий підпис	Власне ім′я ПРІЗВИЩЕ	Дата
	Марія ФІЛОНОВА	30.08.2026		Тетяна ЯБЛОНСЬКИХ	30.08.2026
	Тетяна СПІВАКОВА	30.08.2026		Лариса ТРОЩЕНКО	30.08.2026
	Галина МАНВЕЛІДЗЕ	30.08.2026		Віра САМАРСЬКА	30.08.2026

Додаток 1
до наказу Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради
від 30.08.2026 № 132-аг

АЛГОРИТМ ДІЙ
у разі виявлення невідповідної та/або небезпечної готової страви

1. ВИЯВЛЕНО НЕВІДПОВІДНІСТЬ — не розпочинати або негайно припинити видачу готової страви.

2. ІЗОЛЮВАТИ СТРАВУ — відокремити від інших готових страв та позначити «НЕ ВИДАВАТИ. НЕВІДПОВІДНА ПРОДУКЦІЯ».

3. ПОВІДОМИТИ — медичного працівника, відповідальну особу за організацію харчування, бракеражну комісію, керівника закладу; у дошкільному підрозділі — також завідувача.

4. ПРОВЕСТИ БРАКЕРАЖ — перевірити органолептичні показники, температуру, стан тари, умови доставки, термін придатності, супровідні документи, відповідність меню.

5. ЗАФІКСУВАТИ РЕЗУЛЬТАТ — у бракеражному журналі зазначити «недоброякісна / до видачі не дозволено».

6. СКЛАСТИ АКТ БРАКЕРАЖУ — у разі встановлення недоброякісності у трьох примірниках.

7. ПОВЕРНУТИ ПОСТАЧАЛЬНИКУ — недоброякісну готову страву разом з актом бракеражу.

8. ЗАБЕЗПЕЧИТИ ЗАМІНУ — заміна повернутої готової страви постачальником не пізніше ніж протягом 2 годин.

9. ЯКЩО СТРАВУ ВЖЕ ПОЧАЛИ ВИДАВАТИ — припинити видачу, визначити дітей/класи/групи, які її отримали, зберегти добову пробу, повідомити керівника та медичного працівника, документувати всі заходи.

10. ПРОВЕСТИ КОРИГУВАЛЬНІ ДІЇ — встановити можливу причину невідповідності, повідомити постачальника, усунути причину та визначити заходи для недопущення повторного випадку.

КЛЮЧОВЕ ПРАВИЛО

ЖОДНА ГОТОВА СТРАВА, ЩОДО БЕЗПЕЧНОСТІ АБО ЯКОСТІ ЯКОЇ Є ОБҐРУНТОВАНИЙ СУМНІВ, НЕ МОЖЕ БУТИ ВИДАНА ЗДОБУВАЧАМ ОСВІТИ АБО ВИХОВАНЦЯМ ДО ПРИЙНЯТТЯ РІШЕННЯ ЗА РЕЗУЛЬТАТАМИ БРАКЕРАЖУ.