



ЗАПОРІЗЬКА МІСЬКА РАДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЗАПОРІЗЬКА ГІМНАЗІЯ №6 ЗАПОРІЗЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ ЗАПОРІЗЬКОЇ ОБЛАСТІ
вул. Олімпійська 2, м. Запоріжжя, 69104,
тел. (061) 769-80-33, факс (061) 769-80-12, e-mail: gymnasium@6.zp.ua, код ЄДРПОУ 20508309

Н А К А З

31.08.2021р.

№122/р

Про затвердження складів бракеражних комісій та створення комісій адміністративно-громадського контролю в організації харчування учнів гімназії №6 у 2021-2022 н.р.

Керуючись ст. 56 Закону України «Про освіту», Законом України «Про публічні закупівлі», п.11 ст.30 Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи», Указом Президента України від 17.03.1998 №197/98, постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021р. №305; Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 №2205; постановою ГДСЛУ №9 від 26.08.2021 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19); на виконання рішень виконавчого комітету Запорізької міської ради від 28.10.2020 №440 «Про затвердження переліків категорій дітей, що забезпечуються безоплатним харчуванням у комунальних закладах освіти, та встановлення показників вартості харчування дітей у комунальних закладах освіти м.Запоріжжя у 2021 році» зі змінами), від 17.12.2018 №628 «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти денної форми навчання м.Запоріжжя» (зі змінами), наказів департаменту освіти і науки Запорізької міської ради від 12.12.2018 №512р «Про організацію виконання умов договорів про закупівлю послуг їдалень» та від 12.12.2018 №511р «Про організацію виконання умов договорів про закупівлю товарів (продуктів харчування та продовольчої сировини) та посилення контролю за постачанням продуктів до закладів освіти», від 04.12.2020 №343р «Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти м.Запоріжжя у 2021 році» зі змінами (наказ департаменту освіти і науки Запорізької міської ради від 13.01.2021 №04/р), наказу по гімназії від 31.08.2021р. № 120р «Про організацію харчування учнів гімназії у 2021-2022 році», наказу по гімназії від 31.08.2021 №123 «Про організацію харчування учнів пільгових категорій у 1 семестрі 2021-2022 навчального року» та з метою забезпечення на належному рівні організації харчування дітей у комунальних закладах загальної середньої освіти району у 2021 році, з метою здійснення адміністративно-громадського контролю за організацією повноцінного збалансованого харчування, роботою харчоблоку, організацією постачання продуктів

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити бракеражні комісії у складі:

- Бракераж сирової продукції:
 - Макуха О.І. - зав виробництвом;
 - Смажна І.В. - кухар;
 - Коваль О.В. – медсестра гімназії.
 - Бракераж готової продукції:
 - Макуха О.І. – заввиробництвом;
 - Коваль О.В. – медсестра гімназії;
 - Хімуха Т.А. – ТВО директора гімназії №6;
 - Плотнікова Н.В. – заступник директора з НВР.
2. Затвердити функціональні обов'язки членів бракеражних комісій (додаток 1).
 3. Посилити контроль та персональну відповідальність за організацією і якістю харчування учнів, виконання нормативно-правових актів, що регулюють даний процес. З цією метою утворити у гімназії комісію адміністративно-громадського контролю за якістю харчування у складі:
 - Хімуха Т.А. – ТВО директора гімназії №6;
 - Скляр О.М. - член експертної групи з питань харчування в гімназії;
 - Кочергіна С.В. - голова ПК гімназії;
 - Плотнікова Н.В. - заступник директора з НВР;
 - Коваль О.В. – медична сестра гімназії;
 4. Затвердити Положення про комісію адміністративно-громадського контролю за якістю харчування (додаток 2).
 5. Затвердити графіки щоденного громадського контролю в їдальні на І, ІІ семестр 2021-2022н.р. з числа батьків учнів 2-4-х класів.
 6. Обов'язки щодо загального управління роботою комісії адміністративно-громадського контролю за якістю харчування і контролю за нею покласти на заступника директора з навчально-виховної роботи Плотнікова Н.В.
 7. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

ТВО директора гімназії

Т.А.Хімуха

Ознайомлені:

Макуха О.І. _____
Смажна І.В. _____
Коваль О.В. _____
Плотнікова Н.В. _____
Скляр О.М. _____
Кочергіна С.В. _____

*Додаток №1
до наказу гімназії №6
від 31.08.2021р. №121/р*

**ФУНКЦІОНАЛЬНІ ОБОВ'ЯЗКИ
членів бракеражних комісій
та рекомендації по здійсненню бракеражів**

Продукти харчування та продовольча сировина приймаються заввиробництвом, кухарем навчального закладу або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника.

□ Комісія бракеражу сирової продукції:

- Здійснює оцінку якості продуктів харчування і продовольчої сировини за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією.
- **Продукти харчування і продовольчу сировину приймає лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, і відповідають вимогам державних стандартів:** (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо). Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів - гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах). Терміни реалізації визначаються підприємством-виробником або підприємством-постачальником (дрібнооптова база, торгівельна організація, спонсор, що надав гуманітарну допомогу тощо). Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) за погодженням з санітарно-епідеміологічною службою. Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.

- При встановленні недоброякісності будь-якого продукту, комісією з бракеражу сирих продуктів харчування і продовольчої сировини складається акт бракеражу у 3-х примірниках, аналогічно, як і на продукти з великим (понад стандартний) відсотком відходів. **Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику.**
- **При невиконанні заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається претензійний лист, копії цього листа - до управління освіти і науки державної санітарно-епідеміологічної служби. У листі вказуються вага продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів, які не завезено, або наводяться відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов'язково додається акт бракеражу).**
- При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів матеріально відповідальна особа зобов'язана припинити приймання продуктів харчування та продовольчої сировини. Подальше приймання продуктів харчування здійснюється комісією з бракеражу за участю працівника бухгалтерії (якщо він є у штаті закладу), представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування (від колективу закладу або від батьків). Результати оформлюються актом приймання у 2-х примірниках: один - для обліку прийнятих продуктів харчування, другий - для направлення претензійного листа постачальникові. Акт складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок.
- Забороняється замовляти, приймати та використовувати у дошкільному навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за виключенням печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів). Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.
- Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються медичною сестрою у Журналі бракеражу сирих продуктів. Тара, в якій надходять продукти, що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Тара і кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування; тару необхідно відповідно промаркувати - "м'ясо", "сметана", "риба", "сир кисломолочний" тощо і використовувати за призначенням. Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2% розчином кальцинованої соди (20 г на 1 л води) з наступним ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.
- Завідуюча виробництвом несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється у Книзі складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної реалізації. За продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці, повну матеріальну відповідальність несе шеф-кухар або кухар.
- Продукти харчування, продовольчу сировину і тару необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання

санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим. Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гирями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на стелажах, їх необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

- Приймаючи продукти, необхідно звернути увагу:

- ✓ дата надходження продукту до закладу прописується у журналі (дата на сертифікаті);
 - ✓ на сертифікаті повинна бути ваша помітка (v) проти того продукту, який приймається;
 - ✓ необхідно звірити: назву продукту, виробника, дату виготовлення, дату реалізації, вагу, % жирності, тощо;
 - ✓ зберігати продукти при температурі, вказаній (у сертифікаті або на упаковці);
 - ✓ поставщик має надати свій документ на продукт, який поступає великими партіями, вказати: дату, кому відпускається, партія, вагу, тощо (м'ясо, риба, тощо);
 - ✓ усі сертифікати повинні бути упорядковані: у папці «Сертифікати» окремо по файлах зберігаються сертифікати на всі продукти (наприклад: м'ясо, молочні продукти, риба, крупи), першими повинні лежати сертифікати на продукти, які поступили в останню чергу.
- Дані про надходження сирової продукції заносяться до журналу бракеражу сирової продукції (У журналі прописується назва продукту та звідки її отримано, дата, час надходження, № супровідного документа, кількість продукту в літрах або кг, термін реалізації (у супровідному документі постачальника або виробника), зазначається кількість та дата реалізації продукту, виставляється оцінка якості продукту, ставиться підпис медпрацівника. Сира продукція використовується для приготування страв.
- Відповідальність за безпеку і якість страв, які готуються в їдальні, покладається на бракеражні комісії, на кухарів, які готують страви. Страви готуються відповідно до меню.

До складу комісії бракеражу готової продукції можуть входити: директор, відповідальний за організацію харчування, медичний працівник та представник громадськості (кухар не може бути відповідальним за зняття проб).

□ Комісія бракеражу готової продукції:

- Визначає якість готової продукції. Контроль якості готової продукції щоденно здійснює бракеражна комісія в присутності кухаря, що готував страву.
- Контроль за якістю готової продукції в шкільній їдальні розпочинається з перевірки наявності технологічної документації (технологічних карт) по кожній страві, в яких повинна бути відображена рецептура й технологія приготування блюд та кулінарних виробів.

- Бракеражна комісія має бути попередньо ознайомлена з меню і калькуляцією на вироби.
- Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей (за відсутності медпрацівника), знімає пробу безпосередньо за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва (визначається фактичний вихід страв, їх температура, смакові якості, консистенція, запах).

Для визначення якості сировини та готової кулінарної продукції використовують два методи: органолептичний і лабораторний. Лабораторний аналіз дає найточніші результати про якість продукту чи страви. Органолептичний метод, це коли якість сировини, готової продукції визначають на основі характерних для них властивостей, тобто показників якості: зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції, готовності, форми нарізки, відповідності рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо). Цей метод певною мірою суб'єктивний, оскільки органи чуття у людей розвинуті неоднаково. Страву оцінюють за п'ятибальною шкалою. Під час органолептичної оцінки страв кожному з показників — зовнішній вигляд, смак, запах і консистенція — дають оцінку 5, 4, 3, 2. Загальну оцінку страви виводять як середнє арифметичне до десятих дробів одиниці.

- ✓ Оцінку 5 одержують такі страви і кулінарні вироби, які за зовнішнім виглядом, смаком, запахом, кольором і консистенцією відповідають установленим для них показникам і вимогам.
- ✓ На 4 оцінюють страви і кулінарні вироби з відмінними смаковими показниками, але які мають відхилення у формі нарізування, недостатньо рум'яну кірочку, тріщини на поверхні, неповний набір сировини та інші незначні відхилення.
- ✓ Оцінку 3 мають страви, які можна реалізовувати без перероблення, якщо смакові якості їх не відповідають усім установленим для них вимогам (наприклад, юшка молочна з легким присмаком горілого молока).
- ✓ Оцінку 2 одержують страви і кулінарні вироби з невласливим для них смаком і запахом, пересолені, дуже кислі, гіркі, гострі, які не мають потрібної форми, підгорілі, з ознаками псування тощо. У цьому випадку страву з реалізації знімають і направляють на перероблення. Якщо переробити страву не можна, складають акт, на основі якого з кухаря, який готував страву і допустив брак, вираховують вартість сировини.
- Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва-сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.
- Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана, що вказується зовні на каструлі.
- Вихід продукції перевіряється так: зважуються порції виробів, які беруться з роздавальної лінії для відпускання дітям. Відхилення в масі не допускаються. При порушенні технології приготування їжі або недоважуванні комісія має право зняти

страви з реалізації і направити їх на доготування чи перероблення, а якщо потрібно — на обстеження у санітарно-бактеріологічну лабораторію.

- Наприклад, для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.
- Результати зняття проби вносяться до журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис.
- Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу. Він зберігається у медичного працівника або у відповідального за організацію харчування. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо, про що свідчить відмітка про дозвіл на видачу їжі та після зняття проб членами бракеражної комісії, а при відсутності медичного працівника особою, відповідальною за організацію харчування, призначеною наказом керівника закладу.

*Додаток №2
до наказу гімназії №6
від 31.08.2021р. №122/р*

**ПОЛОЖЕННЯ
про комісію адміністративно-громадського контролю
за якістю харчування**

Адміністративно-громадський контроль - це організаційно оформлена сумісна діяльність адміністрації навчального закладу та громадян України з контролю за відповідністю діяльності об'єктів громадського контролю нормам Конституції України, законів України, інших актів законодавства та за дотриманням ними державної дисципліни.

Об'єктами адміністративно-громадського контролю є підприємства, установи, організації, їх посадові особи, які здійснюють організацію харчування учнів (вихованців) у навчальних закладах незалежно від підпорядкування, типів і форм власності.

1. Комісія адміністративно-громадського контролю за якістю харчування (далі - Комісія), утворюється при навчальному закладі з метою здійснення контролю за організацією повноцінного збалансованого харчування, роботою харчоблоку, організацією постачання продуктів харчування.

2. Комісія є дорадчим органом.

3. У своїй діяльності Комісія керується Конституцією України, законами України, нормативно-правовими актами міністерства освіти і науки України, Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01, розпорядженнями та наказами управління освіти департаменту з гуманітарних питань Запорізької міської ради, наказами територіального відділу освіти Комунарського району і цим Положенням.

4. Завдання комісії:

- контролювати роботу шкільного харчоблока;
- активно сприяти покращенню обслуговування учнів та співробітників;
- забезпеченню належних умов харчування та зниження рівня кишково-шлункових захворювань серед учнів та співробітників.

4.1. Робота Комісії полягає в тому, щоб виявляти недоліки у діяльності робітників харчоблоку і активно допомагати їх усуненню, вносити пропозиції на розгляд адміністрації школи та вимагати усунення вказаних недоліків.

4.2. Комісія адміністративно-громадського контролю звітує про свою роботу на засіданнях Ради закладу.

5. Рекомендації Комісії приймаються колегіально, більшістю голосів від загальної кількості присутніх членів Комісії.

6. Рекомендації Комісії оформляються актами (протоколами), які підписуються всіма членами Комісії.

ПАМ'ЯТКА ГРОМАДСЬКОГО КОНТРОЛЕРА ШКІЛЬНОЇ ЇДАЛЬНІ

Громадський контролер зобов'язаний контролювати:

1. Наявність та виконання двотижневого та щоденного меню. Їх відповідність.
2. Вимагати, щоб у їдальні на видному місці вивішувалося меню, в якому чітко та ясно були вказані найменування страв, вага порції та ціна страви.
3. Видача сніданків у відповідності до щоденного меню.
4. З'ясовувати відгуки учнів про смакові якості сніданку (обіду).
5. У їдальні на видному місці біля роздачі повинні бути виставлена розміряна за вагою контрольна порція страв на день. При необхідності дегустація страви.
6. Дотримання різноманітності раціону: наявність асортименту перших, других блюд, напоїв, випічки.
7. Наявність (або відсутність) заборонених для дитячого харчування продуктів (чіпси, смажені горішки з різними смаковими добавками, сухарики, бульйонні кубики, кетчупи, газовані напої, субпродукти, м'ясо жирної свинини, річкова та копчена риба, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, квас, натуральний кофе, продукти, які містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсилювачі смаку, консерванти).
8. Дотримання вітамінізації готової їжі: наявність овочів або овочевих салатів, свіжих або заморожених фруктів у випічці, готових стравах.
9. Санітарно-гігієнічний стан їдальні та інші питання.

ДОДАТОК № 1

АКТ № _____
від „_____“ _____ 20__ р.

Ми, комісія громадського контролю за якістю харчування гімназії №6 у складі

в присутності

/П.І.П., посада представника закладу, який перевіряється/

Перевірка

проведена

/найменування та адреса закладу (буфет, їдальня,)/

Загальна площа закладу _____

Кількість посадочних місць _____

З питання встановлення асортименту продукції, перевірки цін на основні страви, вироби та продукти харчування для учнів і співробітників школи, правил торгівлі і т.п.

Перевіркою встановлено:

ЧЛЕНИ КОМІСІЇ:

ПРЕДСТАВНИК ЗАКЛАДУ: _____