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 204911

Н А К А З

28.08.2026 м. Запоріжжя № 556 р

Про створення постійно діючої комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у 2026/2027 навчальному році

На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), відповідно до вимог чинного санітарного законодавства у сфері організації харчування дітей у закладах освіти, з метою забезпечення належної організації харчування здобувачів освіти та вихованців Запорізької гімназії № 77 Запорізької міської ради та дошкільного підрозділу, здійснення систематичного контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів і продовольчої сировини, якістю готових страв, дотриманням технології їх приготування, умов транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, недопущення використання недоброякісної продукції, забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних вимог, охорони життя і здоров’я дітей, -

НАКАЗУЮ:

1. Створити на 2026/2027 навчальний рік постійно діючу комісію з бракеражу готової продукції у складі:
Голова комісії:
Лариса ТРОЩЄНКО, сестра медична з дієтичного харчування.
Член комісії:
Марія ФІЛОНОВА, заступник директора з навчально-виховної роботи, відповідальна за організацію харчування в закладі освіти.
2. Створити на 2026/2027 навчальний рік постійно діючу комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:
Голова комісії:

Лариса ТРОЩЄНКО, сестра медична з дієтичного харчування.
Члени комісії:
Сергій ПУЗИНА, директор Запорізької гімназії № 77 Запорізької міської ради;
Марія ФІЛОНОВА, заступник директора з навчально-виховної роботи, відповідальна за організацію харчування в закладі освіти;
Тетяна ЯБЛОНСЬКИХ, завідувач дошкільного підрозділу;
Галина МАНВЕЛІДЗЕ, сестра медична дошкільного підрозділу.
3. Постійно діючим комісіям з бракеражу готової продукції, продуктів харчування та продовольчої сировини протягом 2026/2027 навчального року забезпечити систематичний контроль за:
3.1. Якістю та безпечністю продуктів харчування і продовольчої сировини, що надходять до закладу освіти та дошкільного підрозділу.
3.2. Якістю готових страв, їх відповідністю затвердженому меню, технологічній документації, установленим вимогам до зовнішнього вигляду, кольору, запаху, смаку та консистенції.
3.3. Дотриманням технології приготування страв, температурного режиму та строків їх реалізації.
3.4. Наявністю під час приймання харчових продуктів та продовольчої сировини відповідних супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність та якість.
3.5. Відповідністю фактично отриманої продукції даним, зазначеним у супровідних документах, у тому числі щодо найменування, кількості, дати виготовлення, строку придатності та умов зберігання.
3.6. Дотриманням установлених умов і температурних режимів транспортування, приймання та зберігання продуктів харчування і продовольчої сировини.
3.7. Дотриманням принципів товарного сусідства під час зберігання харчових продуктів.
3.8. Недопущенням до використання продуктів харчування та продовольчої сировини з ознаками псування, закінченим строком придатності, пошкодженою упаковкою або без належних супровідних документів.
3.9. Дотриманням санітарно-гігієнічних вимог у приміщеннях їдальні, харчоблоку, складських та допоміжних приміщеннях.
3.10. Дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час миття, оброблення та зберігання столового і кухонного посуду, інвентарю та обладнання.
3.11. Дотриманням установлених вимог щодо збору, тимчасового зберігання та видалення харчових відходів.
3.12. Належним веденням документації з питань бракеражу готової продукції, продуктів харчування та продовольчої сировини.
4. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:
4.1. Проводити бракераж продуктів харчування та продовольчої сировини під час кожного їх надходження до закладу.
4.2. Під час приймання продукції перевіряти її якість, безпечність, цілісність упаковки, маркування, строки придатності, умови транспортування та наявність відповідних супровідних документів.
4.3. Не допускати приймання та використання продуктів харчування і продовольчої сировини, які не відповідають установленим вимогам щодо якості та безпечності.

4.4. У разі виявлення недоброякісної продукції, невідповідності її кількості, асортименту, маркування, строків придатності або відсутності необхідних супровідних документів забезпечувати документування виявлених порушень та вживати заходів щодо недопущення такої продукції до використання.
4.5. Забезпечити ведення відповідної документації щодо випадків постачання недоброякісних або таких, що не відповідають установленим вимогам, продуктів харчування та продовольчої сировини.
5. Комісії з бракеражу готової продукції:
5.1. Здійснювати оцінювання якості готових страв перед їх видачею дітям.
5.2. Не допускати видачу готових страв без проведення оцінювання їх якості.
5.3. У разі встановлення невідповідності готової страви вимогам технологічної документації, меню або показникам якості не допускати її до реалізації та вживати відповідних заходів щодо усунення порушень.
5.4. Забезпечувати належне ведення документації з бракеражу готової продукції.
6. Ларисі ТРОЩЄНКО, сестрі медичній з дієтичного харчування, та Галині МАНВЕЛІДЗЕ, сестрі медичній дошкільного підрозділу, у межах посадових обов'язків:
6.1. Щоденно здійснювати контроль за відповідністю фактичного харчування затвердженому меню.
6.2. Здійснювати контроль за якістю готових страв перед їх видачею відповідно до встановленого порядку.
6.3. Контролювати дотримання технології приготування страв, вихід готових страв та температурний режим їх видачі.
6.4. Здійснювати систематичний аналіз виконання норм харчування відповідно до вимог чинного законодавства.
6.5. Контролювати відбір, маркування та зберігання добових проб готових страв відповідно до встановлених санітарних вимог.
6.6. Контролювати дотримання санітарно-гігієнічних вимог працівниками їдальні та харчоблоку.
6.7. Контролювати санітарний стан приміщень харчоблоку, їдальні, обладнання, інвентарю, кухонного та столового посуду.
6.8. У разі виявлення порушень невідкладно інформувати директора закладу освіти та вживати заходів у межах наданих повноважень.
7. Тетяні ЯБЛОНСЬКИХ, завідувачу дошкільного підрозділу, забезпечити:
7.1. Систематичний контроль за організацією харчування вихованців дошкільного підрозділу.
7.2. Дотримання встановлених вимог під час приймання, зберігання та використання продуктів харчування і продовольчої сировини у дошкільному підрозділі.
7.3. Взаємодію з медичним працівником дошкільного підрозділу з питань контролю якості та безпечності харчування вихованців.
8. Марії ФІЛОНОВІЙ, заступнику директора з навчально-виховної роботи, відповідальній за організацію харчування в закладі освіти:
8.1. Здійснювати загальну координацію роботи постійно діючих комісій з бракеражу.
8.2. Забезпечувати контроль за дотриманням установленого порядку приймання продуктів харчування та продовольчої сировини, проведенням бракеражу готової продукції та веденням відповідної документації.

8.3. У разі виявлення систематичних порушень вимог до якості та безпечності продуктів харчування, готових страв або організації харчування невідкладно інформувати директора закладу освіти.
9. У разі тимчасової відсутності сестри медичної з дієтичного харчування Лариси ТРОЩЄНКО забезпечити виконання передбачених законодавством процедур контролю за якістю готових страв та організацією харчування уповноваженою наказом директора особою відповідно до вимог чинного законодавства та посадових обов'язків.
10. Членам постійно діючих комісій не допускати приймання, зберігання та використання харчових продуктів і продовольчої сировини, які не відповідають вимогам законодавства щодо безпечності та якості харчових продуктів.
11. Вважати роботу постійно діючих комісій з бракеражу готової продукції, продуктів харчування та продовольчої сировини систематичною протягом усього 2026/2027 навчального року та під час фактичної організації харчування дітей у закладі освіти і дошкільному підрозділі.
12. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор
Запорізької гімназії №77
Запорізької міської ради Сергій ПУЗИНА

З наказом № 556 р від 28.08.2026 року ознайомлені:

Особистий підпис	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ	Дата	Особистий підпис	Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ	Дата
	Марія ФІЛОНОВА	28.08.2026		Лариса ТРОЩЕНКО	28.08.2026
	Галина МАНВЕЛІДЗЕ	28.08.2026		Тетяна ЯБЛОНСЬКИХ	28.08.2026