

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ від 03.03.2025р.

№ 12-а

**ПОЛОЖЕННЯ
ПРО БРАКЕРАЖНУ КОМІСІЮ
Грушківської гімназії**

2025 р.

1. ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

1.1. Положення про бракеражну комісію закладу освіти розроблене відповідно до вимог щодо організації харчування у закладах освіти і безпечності та якості харчових продуктів, визначених Законами України «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», указами Президента України від 7 грудня 2019 року № 894/2019 «Про невідкладні заходи щодо покращення здоров'я дітей», від 25 травня 2020 року № 195/2020 «Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі», постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», ДСТУ 3862-99 (зі зміною №1 (ПС №10-2003)), нормативно-технологічною документацією.

1.2. Положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію і порядок роботи бракеражної комісії.

1.3. Робота бракеражної комісії ґрунтується на принципі колегіальності управління закладом освіти. Діяльність комісії регламентується відповідними нормативно-правовими актами з питань організації харчування у закладах освіти і безпечності та якості харчових продуктів та цим Положенням.

1.4. Метою діяльності бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування здобувачів освіти.

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

1.6. Адміністрація закладу освіти сприяє діяльності бракеражної комісії та вживає заходи до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

1.7. Основні поняття:

- бракераж – оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їх якості за смаком (виключно готових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, наявністю супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, умовами зберігання, відповідності мінімальному терміну придатності харчового продукту, готових страв, виробів або терміну придатності, який зазначається датою «вжити до»;
- бракеражний журнал – журнал, до якого вносяться результати проведеного бракеражу, що ведеться в електронній або паперовій формі. У разі ведення такого журналу в паперовій формі він повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника закладу освіти та печаткою такого закладу. Журнал може вестися в електронній формі за умови впровадження технологій, що унеможливають модифікацію

внесених до нього даних, а також дадуть змогу однозначно ідентифікувати особу, що внесла запис до журналу;

- відповідальна особа – працівник, визначений наказом керівника закладу освіти відповідальним за організацію харчування у закладі;

- готова страва – харчовий продукт (страва чи виріб, напій), готовий до споживання учнями;

- меню – зсистематизований перелік страв, кулінарних, борошняних булочних виробів та напоїв, які пропонують споживачам, де зазначено їх вихід, ціну;

- постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування – оператор ринку харчових продуктів, що здійснює постачання харчових продуктів, готових страв та/або послуг з харчування;

- примірне чотиритижневе сезонне меню – документ, що містить набір страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп, враховує особливі дієтичні потреби учнів (у разі наявності), сезонність (осінь, зима, весна, літо);

- технологічна карта (ТК) – відомчий технічний документ, складений для працівників виробництва (кухарів, кондитерів) з метою забезпечення правильності проведення технологічного процесу і для розрахунку кількості сировини і напівфабрикатів для приготування страв відповідно до діючих збірників рецептур страв та кулінарних виробів. У ТК зазначається рецептура, технологія приготування та характеристика готових страв, виробів та напоїв.

2. ПОРЯДОК СТВОРЕННЯ БРАКЕРАЖНОЇ КОМІСІЇ ТА ЇЇ СКЛАД

2.1. Бракеражна комісія створюється наказом керівника закладу у складі не менше трьох осіб.

2.2. До складу комісії входять:

- голова комісії (відповідальна особа за організацію харчування в закладі);

- члени комісії (комірник, кухар, медичний працівник, оператор ринку харчових продуктів).

2.3. У разі відсутності одного з членів бракеражної комісії до її роботи залучається черговий представник адміністрації закладу освіти відповідно до графіка чергувань.

3. ПОВНОВАЖЕННЯ КОМІСІЇ

Бракеражна комісія:

- контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час 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;

- щоденно стежить за правильністю складання меню у відповідності до примірного чотирисезонного меню ;

- контролює отримання та проводить бракераж харчових продуктів від постачальників харчових продуктів;
- контролює терміни реалізації продуктів харчування та якість приготування їжі;
- стежить за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
- періодично присутня при закладці основних продуктів, під час приготування страв, виробів та напоїв, перевіряє вихід страв;
- органолептично оцінює готову їжу (визначає її зовнішній вигляд, колір, смак, консистенцію, жорсткість, соковитість, форму нарізки у відповідності до ТК);
- перевіряє масу приготовлених виробів та температуру подачі страв.

4. КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНІЗАЦІЄЮ ТА ЯКІСТЮ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДІ ОСВІТИ

4.1. Бракеражна комісія закладу освіти здійснює отримання та бракераж харчових продуктів при їх отриманні від постачальників харчових продуктів. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом, що надходять до закладу, у хронологічному порядку.

4.2. 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 голови та членів комісії.

4.3. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту складається акт бракеражу у трьох примірниках.

Недоброякісні харчові продукти разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в односторонній строк.

4.4. Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та проведення бракеражу.

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби бракеражною комісією. 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, за температури, при якій споживається страва. При цьому визначають фактичний вихід порцій страв, температуру страв, 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 страву оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Фактична маса перших, других страв, об'єм напоїв 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 5-10 порцій/штук і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу членами комісії, які знімали пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після особистих підписів членів бракеражної комісії у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви, виробу, напою окремо.

4.5. У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом освіти (*оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні чи їдальні-роздатковій закладу*), зокрема, 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 голови та членів бракеражної комісії; примітка (у разі заміни).

4.6. Щодня залишаються добові проби кожної страви раціону.

Добові проби відбираються кухарем відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії.

Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та прокип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі/масі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються в холодильнику в їдальні за температури + 4 – + 8 °С 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.

4.7. Страви кожного прийому їжі виставляються бракеражною комісією на видному місці для контролю за асортиментом та виходом страв (об'ємом) згідно з меню. Відповідне фото виставляється на сайт ЗО.

4.8. Кількість порцій готових страв, що готуються (постачаються), повинна враховувати порції для зняття проби, добової та контрольної проби.

5. ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ БРАКЕРАЖНОЇ КОМІСІЇ

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.

5.3. За результатами контролю проводяться співбесіди, за потреби готуються повідомлення про стан справ на нараду при директорі, педагогічну раду, загальні збори трудового колективу закладу освіти.

6. ДОКУМЕНТАЦІЯ БРАКЕРАЖНОЇ КОМІСІЇ

До документації бракеражної комісії належать:

- акти бракеражу (у разі необхідності);
- бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів;
- бракеражний журнал готових страв, виробів, напоїв, виготовлених закладом освіти (*оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні чи в їдальні-роздатковій закладу*);
- звіти, повідомлення на наради при директору, педагогічну раду, загальні збори трудового колективу закладу освіти.