



СУМСЬКА МІСЬКА РАДА

**КОМУНАЛЬНА УСТАНОВА
СУМСЬКА СПЕЦІАЛІЗОВАНА ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ №7
ІМЕНІ МАКСИМА САВЧЕНКА СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

НАКАЗ

28.08. 2026

м.Суми

№

Про створення комісії з
бракеражу продуктів харчування
та продовольчої сировини

З метою забезпечення ефективного оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, які постачають до навчального закладу,

НАКАЗУЮ:

1. Створити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:
 - голова комісії – сестра медична закладу;
 - члени комісії: Ярошенко О.О., заступник директора з навчально-виховної роботи – особа, відповідальна за організацію харчування учнів;
 - Біловол Л.М., шеф-кухар;
 - черговий вчитель або представник батьківської громади.
2. Проводити бракеражною комісією щоденний контроль за якістю харчових продуктів, які приймаються до закладу, до готових страв, термінами і умовами їх зберігання, санітарним станом харчоблоку та транспорту, яким постачаються продукти харчування, відповідністю щоденного меню перспективному чотириденному сезонному меню, дотримання технологій страв, приготуванням блюд відповідно до картотеки страв.
3. Шеф-кухарю Біловол Л.М., медичному працівнику школи:
 - 3.1. Оцінювати якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які постачають до навчального закладу, за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією тощо, постійно.
 - 3.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість та відповідають вимогам державних стандартів, постійно.
 - 3.3. Залучати до приймання продуктів харчування та продовольчої сировини комісію з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини у повному складі, а також представників постачальника, ради школи та батьківського комітету, систематично.

4.Заступнику директора з навчально-виховної роботи Ярошенко О. О.
- особі, відповідальній за організацію харчування учнів:

4.1. Вести Журнал бракеражу готової продукції, у разі відсутності сестри медичної.

4.2. Брати участь, за потреби, у бракеражі продуктів харчування та продовольчої сировини.

5.Комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини:

5.1.У разі надходження недоброякісних продуктів харчування чи продовольчої сировини, виявленні продуктів харчування чи продовольчої сировини з великим (понад стандартний) відсотком відходів, скласти акт бракеражу в трьох примірниках у день виявлення.

5.2.Подавати акт бракеражу на затвердження директору школи у день складання.

5.3.Повертати недоброякісні продукти харчування чи продовольчу сировину разом із актом бракеражу, що підтверджує недоброякісність, постачальнику у день складання акту.

5.4.У разі нестачі або надлишку під час прийому продуктів харчування чи продовольчої сировини, скласти акт приймання у двох примірниках та подавати на затвердження директору школи день виявлення.

6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор

Олександра ДЕМЕНКО

З наказом ознайомлені:

_____Оксана ЯРОШЕНКО

_____Лідія БІЛОВОЛ

Додаток до наказу
від 31.08.2021 № 203

ПОЛОЖ ЕННЯ
про бракеражну комісію у Комунальній установі Сумська спеціалізована школа
I-III ступенів № 7 імені Максима Савченка Сумської міської ради

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 закладу.
- 1.3. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування здобувачів освіти.
- 1.4. Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія здійснює контроль за організацією харчування дітей, дотриманням санітарно-гігієнічних 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 на початку навчального року.
- 2.2. Бракеражна комісія налічує 3-4 членів.
- 2.3. За необхідності в склад бракеражної комісії можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківської громади закладу.
- 2.4. Діяльність бракеражної комісії регламентується даним Положенням, яке затверджене керівником закладу повноваження комісії.

3. Повноваження комісії:

- 3.1. 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;
 - стежить щодня за правильністю складання меню-вимоги;
 - контролює організацію роботи на харчоблоці;
 - контролює терміни реалізації продуктів харчування та якість приготування 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.

4. Оцінювання організації харчування в школі

4.1 Результати перевірки виходу страв, їх якості відбиваються в бракеражному журналі. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень бракеражна комісія має право призупинити видавання готової їжі на групи до вживання необхідних заходів щодо усунення зауважень.

4.2 Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування дітей, фіксують в актах.

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

5. Зміст і форми роботи

5.1. Член бракеражної комісії або уповноважена особа призначена наказом керівника закладу 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. Меню має бути затверджене керівником закладу.

5.2. Бракеражну пробу беруть із загальної каструлі, попередньо перемішавши ретельно в ній їжу. Бракераж починають з страв, що мають слабовиражений запах і смак (супи і т. і.), а потім дегустують ті страви, смак і запах яких виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.

5.3 . Результати бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готових страв. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою зберігається на харчоблоці.

5.4. Сестра медична перевіряє наявність добової проби. Для визначення правильності ваги штучних готових виробів і напівфабрикатів одночасно зважуються 5-10 порцій кожного виду, а каш, гарнірів та інших нештучних страв і виробів - шляхом зважування порцій, взятих привидачіпорційна класи.

5.5. Для проведення бракеражу необхідно мати на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, вилку, тарілку з зазначенням ваги на зворотному боці.

6. Відповідальність

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

6.2. Бракеражна комісія має право вносити пропозиції керівнику закладу з питань організації харчування школярів.