



Україна
Міністерство освіти і науки України
Чернівецька міська рада
ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ БАГАТОПРОФІЛЬНИЙ ЛІЦЕЙ № 11 «ПРЕСТИЖ»
(ЧЕРНІВЕЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ «ПРЕСТИЖ»)

58002, м. Чернівці, вул. Головна, 73 тел. 037 251-15-21
E-mail: cvlyceum11@gmail.com Код ЄДРПОУ: 21431342

НАКАЗ

02.09.2024

м. Чернівці

№ 174

**Про створення комісій з бракеражу
продуктів харчування та продовольчої
сировини у 2024/2025 н. р.**

На виконання наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2022 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 №2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», наказів Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної військової адміністрації від 22.03.2024 № 98 «Про вжиття заходів щодо виконання Стратегії реформування системи шкільного харчування у Чернівецькій області на період до 2027 року, положення про бракеражну комісію в Чернівецькому багатoproфільному ліцеї №11 «Престиж» та з метою дотримання санітарних норм і правил при організації харчування, стандартів якості готових до споживання страв, зберігання і реалізації продуктів, забезпечення якісного харчування учнів у школі, охорони їхнього життя і здоров'я, недопущення приймання недоброякісних продуктів харчування та продовольчої сировини до шкільної їдальні

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити склад бракеражної комісії:

Голова комісії: ТКАЧУК Ф. І. заступник директора з виховної роботи;
члени: КУПЕЦЬ Ю.В.. – соціальний педагог; КОРНІЛОВИЧ Т. Л. –
медичний працівник, БОЯРИН А.Р. – представник громадського та
батьківського самоврядування.

2. Членам бракеражної комісії:
 - 2.1. Здійснювати перевірку якості готових страв, їх відповідності затвердженому примірному чотирьохтижневому меню та робити відповідні записи в бракеражних журналах.
 - 2.2. Здійснювати систематичний контроль за
 - якістю сировини та продуктів, що надходять до їдальні,
 - дотриманням технології їх приготування,
 - наявністю супровідних документів, що підтверджують походження, безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини
 - дотриманням санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим зберігання продуктів, санітарно-гігієнічних норм оброблення використаного столового та кухонного посуду;
 - умовами зберігання та утилізації відходів.
3. Голові комісії ТКАЧУК Ф.І. та медичному працівникові КОРНІЛОВИЧ Т.Л.
 - 3.1. Щоденно перевіряти відповідність меню з калькуляцією на нього.
 - 3.2. Визначати якість готових страв.
 - 3.3. Здійснювати аналіз виконання норм харчування.
 - 3.4. Контролювати наявність добових проб кожної страви раціону.
 - 3.5. Стежити за дотриманням санітарних норм і правил у їдальні та на харчоблоці.
4. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Svitlana Matviychina', with a long horizontal stroke extending to the left and a checkmark-like flourish at the bottom.

Світлана МАТВІЙЧИНА