

ПОЛОЖЕННЯ
про комісію з бракеражу продуктів харчування
та продовольчої сировини
Мурафського ліцею

1. Загальні положення

- 1) Це Положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію і порядок роботи комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини (далі – Комісія з бракеражу).
- 2) Робота комісії з бракеражу ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом освіти та здійснюється відповідно до Статуту ліцею.
- 3) Метою комісії з бракеражу є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування учнів.
- 4) Для досягнення поставленої мети комісія з бракеражу 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 комісії з бракеражу, її склад та функції.

- 1) Комісія з бракеражу створюється наказом керівника закладу освіти на початку навчального року.
- 2) Комісія з бракеражу налічує відповідальну особу по харчуванню, сестру медичну, шеф кухаря.
- 3) За необхідності в склад комісії з бракеражу можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківського комітету закладу освіти.
- 4) Діяльність комісії з бракеражу регламентується дійсним Положенням, яке затверджене керівником закладу освіти.
- 5) Комісія з бракеражу:
 - контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час розвантаження продуктів харчування;
 - перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
 - стежить за правильністю складання меню-вимоги; контролює організацію роботи на харчоблоці;
 - контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування 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.

3. Оцінювання організації харчування в закладі освіти.

- 1) Результати перевірки виходу страв, їх якості відбиваються в бракеражному журналі. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень комісія з бракеражу має право призупинити видачу готової їжі на групи до вживання необхідних заходів щодо усунення зауважень.
- 2) Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування дітей, фіксують у бракеражному журналі, акті.
- 3) Адміністрація закладу освіти зобов'язана сприяти в діяльності комісії з бракеражу та вживати заходів до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

4. Зміст і форми роботи.

- 1) Комісія з бракеражу щодня приходить на зняття бракеражної проби за 30 хвилин до початку роздачі готової їжі. Попередньо ознайомлюється з меню: в ньому повинні бути повне найменування страви; вихід порцій.
- 2) Бракеражна проба береться із загального котла, попередньо перемішавши ретельно їжу в казані. Бракераж починається з страви, що має слабовиражений запах і смак (супи і т.п.), а потім дегустуються ті страви, смак і запах яких виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.
- 3) Результати бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готової продукції. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається у сестри медичної з дієтичного харчування.
- 4) Сестра медична з дієтичного харчування перевіряє наявність контрольної страви і 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 при відпустці з харчоблоку в групи.
- 5) Для проведення бракеражу використовуються на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, вилку, тарілку з зазначенням ваги на зворотному боці.

5. Відповідальність.

- 1) Комісія з бракеражу несе персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.
- 2) Комісія з бракеражу має право вносити пропозиції керівнику закладу

освіти з питань організації харчування.