

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ директора
Райківської гімназії

від 07.04.2025 № 20

 Світлана ЧУМАК

**ПОЛОЖЕННЯ
ПРО БРАКЕРАЖНУ КОМІСІЮ
Райківської гімназії**

2025 р.

1. Загальні положення

1.1. Положення про бракеражну комісію ЗО розроблене відповідно до вимог щодо організації харчування у закладах освіти і безпеності та якості харчових продуктів, визначених Законами України «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про основні принципи та вимоги до безпеності та якості харчових продуктів», указів Президента України 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».

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 безпеності 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, безпеність і якість, умовами зберігання, відповідності мінімальному терміну придатності харчового продукту 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-розклад – документ, складений на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, наявних харчових продуктів, в якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для учнів різних вікових категорій, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага бруто/нетто): у чисельнику – на одного учня, у знаменнику – на всіх учнів;

– 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).

2. Порядок створення бракеражної комісії та її склад

2.1. Бракеражна комісія створюється наказом керівника закладу.

2.2. До складу комісії входять:

– голова комісії (відповідальна особа за організацію харчування в закладі);
– члени комісії (комірник, кухар, медичний працівник, члени батьківського комітету ЗО).

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-розкладу;

– 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 присуття при закладці основних продуктів, перевіряє вихід страв;

- контролює отримання та бракераж харчових продуктів від постачальників харчових продуктів
- органолептично оцінює готову їжу (визначає її колір, смак, консистенцію, жорсткість, соковитість);
- перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей.

4. Контроль за організацією та якістю харчування в закладі освіти

4.1. Бракеражна комісія закладу освіти здійснює отримання та бракераж харчових продуктів 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 відповідальної особи.

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 бракеражу.

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу освіти або особою, що його замінює. 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-розкладі, за температури, при якій споживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, 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 частину страви оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки,

відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Фактичний об'єм перших, третіх страв 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 і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

4.5. У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом освіти (*оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) 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 відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

4.6. Щодня залишаються добові проби кожної страви раціону.

Добові проби відбираються кухарем (*членом бракеражної комісії*) відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії.

Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури + 4 - + 8 °C 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.

Кількість порцій готових страв, що готується та/або постачається, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової 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 дошкільників.

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;

– бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів;

– бракеражний журнал готових страв, виготовлених закладом освіти *(оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) закладу);*

– звіти, повідомлення на наради при директорі, педагогічну раду, загальні збори трудового колективу закладу освіти.