

УКРАЇНА

ВІДДІЛ ОСВІТИ ДЕРАЖНЯНСЬКОЇ РАЙОННОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

**ЯВТУХІВСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС „ЗАГАЛЬНООСВІТНІЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД І- ІІ СТУПЕНІВ - ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД” ДЕРАЖНЯНСЬКОЇ РАЙОННОЇ РАДИ ХМЕЛЬНИЦЬКОІ ОБЛАСТІ"**

 НАКАЗ

15.09.2017 Явтухи №60

Про створення бракеражної комісії

на 2017/2018 навчальний рік

 У відповідності до Закону України «Про загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», з метою забезпечення організованого харчування дітей та здійснення контролю за якістю готової продукції для харчування учнів і вихованців

Н А К А З У Ю:

1. Створити бракеражну комісію у складі 3-х чоловік.

2. Затвердити персональний склад бракеражної комісії :

 Йолтухівська Н.В., вчитель початкових класів, голова комісії;

 Йолтухівська С.В., комірник., член комісії;

 Брушнівська М.Д. фельдшер ФАПу,член комісії.

 3. Відповідальність за проведення щоденного бракеражу готової продукції покласти на Йолтухівську Н.В. У разі її відсутності в школі, ці обов’язки виконують інші члени

бракеражної комісії.

 4. Відповідальність за безпеку і якість страв покладається на кухаря, який готує страви та бракеражну комісію.

 5. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

- проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини

відповідно до вимог чинного законодавства;

- контроль якості готової продукції здійснювати щоденно у присутності працівника ,який готує гарячі обіди;

-особа, відповідальна за організацію харчування дітей (або інший член бракеражної

комісії), знімає пробу безпосередньо за 10 хвилин до видачі їжі після рівномірного

перемішування страви в об’ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв,

які наведено у меню-розкладі, при температурі, при якій уживається страва;

-оцінку якості готових страв проводити за органолептичними показниками (вигляд,

колір, запах, смак, консистенція). Результат записувати у Журналі бракеражу готової

продукції встановленого зразка;

* при порушенні технології виготовлення їжі, а також у випадку неготовності, страву

до видачі не дозволяти до усунення виявлених кулінарних недоліків.

 6. Видача їжі проводиться тільки після дозволу члена бракеражної комісії щодо можли-вості реалізації кожної страви окремо, про що свідчить його підпис у бракеражному

журналі.

 7. Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва: сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди.

Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

 8. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований,

завірений підписом керівника і печаткою закладу та зберігатися на харчоблоці.

 9. Кухар у випадку незадовільного приготування страв і кулінарних виробів притягується до матеріальної та іншої, встановленої законом, відповідальності.

 10. Термін дії даного наказу – протягом 2017/2018 навчального року.

 11. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор А.М. Йолтухівський