

Н А К А З

29.08.2025

м. Дніпро

№ 061-ар

**Про затвердження Положення про
комісію з бракеражу готової продукції**

Керуючись законами України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», відповідно до вимог постанов Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», спільного наказу департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації та Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області від 09.08.2023 № 408/0/212-23/387-ОД «Про організацію харчування дітей в закладах освіти області у період дії воєнного стану», з метою здійснення внутрішнього контролю за організацією харчування здобувачів освіти

Н А К А З У Ю:

1. Затвердити Положення про комісію з бракеражу готової продукції Гімназії № 101 ДМР (додається).
2. Забезпечити дотримання порядку проведення бракеражу готової продукції згідно із Положенням про комісію з бракеражу готової продукції.
3. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор

Алла ШЕПЕЛЬ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор Гімназії № 101 ДМР

_____ Алла ШЕПЕЛЬ

наказ від 29.08.2025 № 061-аг

ПОЛОЖЕННЯ

про комісію з бракеражу готової продукції

1. Загальні положення

- 1.1. Це положення визначає порядок проведення бракеражу готової продукції, встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки комісії з бракеражу готової продукції.
- 1.2. Робота комісії з бракеражу готової продукції ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом освіти, здійснюється відповідно до Статуту Гімназії № 101 ДМР.
- 1.3. Метою комісії з бракеражу готової продукції є забезпечення якісного та безпечного харчування здобувачів освіти.
- 1.4. Завданням комісії з бракеражу готової продукції є здійснення контролю за організацією харчування здобувачів освіти, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час роздачі їжі, оцінка щодо доброякісності готової продукції та надання дозволу до видачі страв.

2. Порядок створення комісії з бракеражу готової продукції, її склад та функції

- 2.1. Склад комісії з бракеражу готової продукції затверджується керівником закладу освіти, як правило, на початку навчального року.
- 2.2. До складу комісії з бракеражу готової продукції входять:

- голова комісії – директор або заступник директора або особа, відповідальна за організацію харчування, визначена наказом керівника закладу освіти;
- члени комісії – завідувач виробництва їдальні (кухар або представник постачальника послуг), медичний працівник.

Склад комісії з бракеражу готової продукції налічує не менше трьох осіб.

За необхідністю до складу комісії з бракеражу готової продукції можуть бути включені інші працівники закладу освіти та представники батьківської громадськості.

- 2.3. Комісією з бракеражу готової продукції:

- здійснюється огляд цілісності індивідуальної персоналізованої упаковки готових страв, маркування (термін виготовлення / фасування / реалізації готової продукції);
- здійснюється оцінка якості готових страв/продуктів за смаком, запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час роздачі їжі;
- медичним працівником закладу освіти, або особою, що його замінює, проводиться зняття проби готових страв перед видачею 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;

- визначається 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”);
 - кожна частина страви оцінюється за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо);
 - 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;
 - у бракеражному журналі готових страв, виготовлених оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування (кейтеринг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; дата, час надходження, номер супровідного документа; час закінчення технологічного процесу приготування готових страв; 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);
 - у разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу у трьох примірниках;
 - недоброякісні харчові продукти та/або готові страви 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 одnodенний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин.
- 2.4. Комісія з бракеражу готової продукції має право вносити пропозиції керівнику закладу освіти з питань організації харчування здобувачів освіти.

3. Відповідальність

- 3.1. Директор Гімназії № 101 ДМР координує роботу комісії з бракеражу готової продукції.
- 3.2. Голова та члени комісії з бракеражу готової продукції несуть персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.