

СХВАЛЕНО
протокол засідання
педагогічної ради № 2
« 27 » жовтня 20 25 р.



ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор
Синяківського ліцею №15

Валентина ПАСАЛЬСЬКА

ПОЛОЖЕННЯ
про бракеражну комісію харчових продуктів
та/або готових страв від оператора ринку харчових продуктів,
який надає послуги з харчування в закладі освіти

Комунальний заклад «Синяківський хіміко–технологічний ліцей –
заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів №15»
Бучанської міської ради
2025

1. Загальні положення.

1.1. Положення про бракеражну комісію харчових продуктів та/або готових страв від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування в закладі освіти (далі – Положення, бракеражна комісія) – це документ, який регламентує діяльність комісії, створеної для контролю за якістю харчування в закладі освіти, визначених Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі – Порядок організації харчування), затвердженого Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2025 р. № 305 (зі змінами), наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», нормативно-правовими актами та розпорядчими документами щодо організації харчування у закладах освіти.

1.2. Робота бракеражної комісії ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом освіти та здійснюється відповідно до Статуту закладу освіти.

1.3. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування здобувачів освіти, своєчасне виявлення та усунення браку, забезпечивши безпеку та якість продукції перед її передачею споживачеві.

1.4. Положення визначає склад комісії, її функції (перевірка якості продуктів та страв, дотримання санітарних норм), порядок роботи (забір бракеражної проби, ведення журналу) та відповідальність за забезпечення безпечного та якісного харчування здобувачів освіти.

2. Порядок створення бракеражної комісії, її склад.

2.1. Бракеражна комісія створюється спільним наказом керівника закладу освіти та оператора ринку на початку навчального року.

2.2. До складу бракеражної комісії входять:

- відповідальна особа за організацію харчування в закладі освіти - голова комісії;
- медична сестра закладу освіти - член комісії;
- представник надавача послуги (старший кухар/кухар оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування в закладі освіти) - член комісії (за згодою).

2.3. За необхідності (у разі відсутності медичної сестри) в склад бракеражної комісії

можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківського комітету закладу освіти.

3. Обов'язки бракеражної комісії.

3.1. Діяльність бракеражної комісії регламентується дійсним Положенням, яке затверджене керівником закладу освіти.

3.2. Бракеражна комісія:

- Контролює дотриманням вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та якість харчових продуктів.
 - Перевіряє відповідність страв встановленому меню.
 - Перевіряє наявність супровідних документів, що підтверджують безпечність та якість (сертифікати/декларації).
 - Здійснює бракераж харчових продуктів та готових страв від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування в закладі освіти (далі – оператор ринку).
 - Оцінює якість готових страв за наступними показниками - 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”.
 - Вносить результати бракеражу до бракеражного журналу та візуються підписом

медичної сестри/відповідальної особи зі сторони замовника, у хронологічному порядку відповідно до п. 24 Порядку організації харчування. Видача їжі дозволяється тільки після погодження (підпис у бракеражному журналі про відповідність страв до споживання).

- Приймає рішення про повернення оператору ринку недоброякісних харчових продуктів та/або готових страв разом з Актом бракеражу, про що повідомляє керівника закладу освіти та відділ освіти. У разі повернення оператору ринку готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин (для гарячого харчування), якщо інше не погоджене сторонами (зміна асортименту, час з урахуванням логістики, тощо).

- Складає акт бракеражу у трьох примірниках у разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв та передає керівнику закладу освіти та оператору ринку.

3.3. У разі виникнення ситуації, що унеможливує завершення технологічного процесу приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно або реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів (аутсорсинг та кейтеринг) у зв'язку з обставинами воєнного стану (оголошення повітряної тривоги, відсутність електропостачання, якщо заклад освіти не забезпечив харчоблок альтернативним джерелом живлення, тощо), бракеражна комісія приймає рішення щодо можливості подальшого використання харчових продуктів та/або реалізації готових страв та складає відповідний акт про списання продуктів харчування.

3.4. Передає акт про списання харчових продуктів та/або готових страв у разі виникнення ситуації, що унеможливує завершення технологічного процесу приготування та реалізації готових страв оператором ринку у зв'язку з обставинами воєнного стану (оголошення повітряної тривоги, відсутність електропостачання, якщо заклад освіти не забезпечив харчоблок альтернативним джерелом живлення, тощо) керівнику закладу освіти, керівнику оператора ринку, керівнику закладу освіти, начальнику відділу освіти та оператору ринку.

3.5. Відповідальна особа за організацію харчування в закладі освіти:

- організовує роботу бракеражної комісії та вживає заходів до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

- Здійснює координацію та контролює роботу медичного працівника закладу освіти.

- Здійснює координацію з представниками оператора ринку з питань організації харчування, зокрема з питань якості харчових продуктів та готових страв.

- У разі відсутності у закладі освіти медичного працівника виконує обов'язки медичної сестри щодо організації харчування у закладі освіти.

- Оцінює якість готових страв за наступними показниками – 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”.

3.6. Медичний працівник закладу освіти:

- Контролює за дотриманням санітарно-гігієнічних норм на харчоблоці та їдальні, правил особистої гігієни працівниками харчоблоку.

- Здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів та/або готових страв на харчоблоці; відповідністю харчових продуктів, що реалізуються через буфет.

- Контролює за дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню, щоденного меню-розкладу, відповідність страв встановленому меню та асортименту буфету.

- Періодично присутня при закладці готових страв до розігріву, перевіряє вихід страв.

- Вносить до бракеражного журналу готових страв, що надійшли від оператора

ринку, інформацію про проведений бракераж окремо за кожною готовою стравою, що надходить до закладу, у хронологічному порядку.

- Проводиться зняття проби відповідно до п. 29 Порядку організації харчування.
- Вносить інформацію про результати зняття проби до бракеражного журналу готових страв, що надійшли від оператора ринку, у хронологічному порядку, під особистий підпис.

- Надає дозвіл на видачу їжі тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

- Перевіряє відповідність комплектації страв контрольній порції.

3.7. Представник оператора ринку (старший кухар/кухар оператора ринку):

- Контролює організацію роботи працівників на харчоблоці.
- Забезпечує дотримання санітарного стану приміщень харчоблоку, правил особистої гігієни працівниками харчоблоку, перевіряє наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, дані перевірки заносить у відповідний журнал та інформує керівника оператора ринку.

- Здійснює контроль за проходженням працівниками харчоблоку обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства; дотриманням правил особистої гігієни.

- Забезпечує умови та несе відповідальність за строками зберігання та реалізації харчових продуктів та готових страв на харчоблоці, якісний та своєчасний розігрів готових страв.

- Проводить зняття проби відповідно до п. 29 Порядку організації харчування.

- Перевіряє відповідність обсягів отриманого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей.

- Відбирає добові проби готових страв у присутності членів бракеражної комісії та забезпечує їх зберігання відповідно до ст. 30 Порядку організації харчування.

- Перевіряє відповідність страв встановленому меню та технологічним картам, асортименту буфету.

- Забезпечує дотриманням примірного чотириденного сезонного меню, щоденного меню-розкладу.

- Присутня при закладці готових страв до розігріву, перевіряє вихід страв.

4. Зміст і форми роботи бракеражної комісії.

4.1. Бракеражна комісія щодня приходиться 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.

4.2. Бракеражна проба береться із загальної гастроемності, попередньо ретельно перемішавши їжу. Бракераж починається зі страви, що має слабовиражений запах і смак (супи тощо), а потім дегустуються страви, смак і запах яких, виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.

4.3. Результати бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готової продукції.

4.4. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою.

Зберігається у медичного працівника (у разі його відсутності – у відповідальній особи за харчування закладу освіти).

4.5. Медичний працівник перевіряє наявність контрольної страви і добової проби.

4.6. Для проведення бракеражу використовуються на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, виделку, тарілку.

5. Відповідальність та право бракеражної комісії.

- 5.1. Несе персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.
- 5.2. Має право вносити пропозиції керівнику закладу освіти та керівнику оператора ринку з питань організації харчування.

