

ПРИМІРНЕ ПОЛОЖЕННЯ
про комісію з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини
в закладах дошкільної освіти, дошкільних підрозділах закладів
загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади

1. Загальні положення

1.1. Це положення визначає основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію і порядок роботи комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини.

1.2. Робота комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом освіти, здійснюється відповідно до Статуту закладу дошкільної освіти.

1.3. Метою комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування вихованців закладу дошкільної освіти.

1.4. Для досягнення поставленої мети комісія з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини здійснює контроль за організацією харчування здобувачів освіти, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог на всіх етапах: від приймання сировини до видачі готової продукції.

2. Порядок створення комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини, її склад та функції.

2.1. Комісія з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини створюється наказом керівника закладу освіти на початку навчального року.

2.2. Склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу освіти. До складу комісії входить: відповідальна особа по харчуванню, медичний працівник, кухар, комірник, представники педагогічного колективу та батьківської громадськості.

2.3. Діяльність комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини регламентується Положенням, яке затверджене керівником закладу освіти.

2.4. Комісія з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини у межах своїх повноважень:

- проводить оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування;
- контролює прийом продуктів харчування та продовольчої сировини лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції;
- перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
- стежить за правильністю складання щоденного меню-розкладу;
- контролює організацію роботи на харчоблоці;
- контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування їжі;
- стежить за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
- є присутньою при закладці основних продуктів, перевіряє вихід страв;
- оцінює готову страву за органолептичними показниками, тобто визначає її колір, смак, консистенцію, жорсткість, соковитість;
- перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей;
- здійснює контрольне зважування порцій готової їжі безпосередньо в групах або на харчоблоці;
- оцінює правильність заповнення всіх журналів та актів, які стосуються харчування.

3. Оцінювання організації харчування

3.1. Результати перевірки виходу страв, їх якості фіксуються в Журналі бракеражу готової продукції. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень комісія з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини має право призупинити видачу готової їжі на групи до вживання необхідних заходів щодо їх усунення.

3.2. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини складається акт бракеражу у 3-х примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

3.3. При виявленні нестачі або надлишку харчового продукту, припинити

приймання продуктів харчування та прововольчої сировини. Подальше приймання здійснювати комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини за участю працівника бухгалтерії закладу, представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування (якщо створений в закладі освіти), із оформленням акту приймання у 2-х примірниках. Акт складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок.

3.4. Адміністрація закладу освіти зобов'язана сприяти діяльності комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини та вживати заходів щодо усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

4. Зміст і форми роботи

4.1. Медичний працівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, що входить до складу комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини:

- щоденно знімає пробу за 30 хвилин до початку видачі їжі;
- попередньо ознайомлюється з меню, яке затверджене керівником закладу освіти, в ньому повинні бути повне найменування страви та вихід порцій.

4.2. Бракеражну пробу беруть безпосередньо із загального котла/каструлі попередньо перемішавши ретельно їжу в котлі/каструлі.

Бракераж починають з страв, що мають слабовиражений запах і смак (супи, т.д.), а потім дегустують ті страви, смак і запах яких виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.

4.2. Результати зняття бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готової продукції особою (медичним працівником), яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

Журнал бракеражу готової продукції повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається у медичного працівника закладу освіти.

4.3. Медпрацівник (чи член комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини за його відсутності) перевіряє наявність контрольної страви і добової проби.

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, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.

5. Відповідальність

5.1. Комісія з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини і кожен з її членів несуть відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.

5.2. Комісія з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини має право вносити пропозиції директору закладу освіти з питань організації харчування вихованців закладу освіти, зокрема щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, забезпечення питного режиму здобувачів освіти.