



У К Р А Ї Н А
МИКОЛАЇВСЬКА ОБЛАСТЬ
НОВООДЕСЬКА МІСЬКА РАДА
НОВООДЕСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2

вул. Центральна, 198, м. Нова Одеса, 56602,
e-mail: nova_odesa_school2@ukr.net

тел. (05167) 9-10-75
Код ЄДРПОУ 26109160

Н А К А З

від 29 березня 2024 року

м. Нова Одеса

№ 135

**Про створення постійно діючої комісії
з бракеражу продуктів харчування
та продовольчої сировини**

На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року №1591 «Про запровадження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», пункту 4 Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом МОЗ України та МОН України від 01.06.2005 № 242/329, з метою дотримання санітарних норм і правил при організації харчування, стандартів якості готових до споживання страв, зберігання і реалізації продуктів, забезпечення якісного харчування здобувачів освіти у закладі, охорони їхнього життя і здоров'я, недопущення приймання недоброякісних продуктів харчування та продовольчої сировини до їдальні,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити склад постійно діючої комісії з бракеражу готової продукції:
Голова комісії – ВОЗНЯК О.Л. – сестра медична;
Члени комісії – МОРОЗ Т.Р., заступник директора з навчально-виховної роботи, відповідальна за організацію харчування в закладі.
2. Затвердити склад постійно діючої комісії з бракеражу сирової продукції:
Голова комісії – ВОЗНЯК О.Л. – сестра медична;
Члени комісії – ПОЛУДНЕВИЧ С.В., вчитель математики, покладено виконання обов'язків директора закладу.
МОРОЗ Т.Р., заступник директора з навчально-виховної роботи, відповідальна за організацію харчування в закладі;
ФОМЕНКОВА І., комірник;
КОВАЛЬОВ М.А., кухар.

3. Комісіям з бракеражу готової та сирої продукції здійснювати систематичний контроль за:

- Якістю готових страв, сировини та продуктів, що надходять до їдальні, дотримання технології їх приготування.
- Щоденно проводити бракераж готової та сирої продукції в їдальні;
- Наявністю супровідних документів, що підтверджують походження, Безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини.
- Дотриманням санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим зберігання продуктів, санітарно-гігієнічних норм оброблення використаного столового та кухонного посуду.
- Умовами зберігання та утилізації відходів.
- Інформацію про проведеній бракераж вносити до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу, у хронологічному порядку.
- У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви скласти акт бракеражу у трьох примірниках.
- Ввести журнал обліку випадків поставки недоброякісної сировини.
- Здійснювати контроль за якістю харчування дітей.

4. Сестрі медичній ВОЗНЯК О.Л.:

- 4.1. Щоденно перевіряти відповідність меню з калькуляцією на нього.
- 4.2. Вчасно визначати якість готових страв, знімати пробу безпосередньо за 30 хвилин до видачі їжі.
- 4.3. Здійснювати аналіз виконання норм харчування.
- 4.4. Контролювати наявність добових проб кожної страви раціону.
- 4.5. Стежити за дотриманням санітарних норм і правил у їдальні та на харчоблоці.

5. У разі відсутності медичного працівника обов'язки голови комісії, у тому числі зняття добової проби кожної страви покласти на МОРОЗ Т.Р., заступника директора з навчально-виховної роботи, відповідальну за організацію харчування в закладі.

6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Вчитель математики, покладено
виконання обов'язків
директора закладу



Світлана ПОЛУДНЕВИЧ