РІВНЕНСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №22
РІВНЕНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
НАКАЗ

01.09.2026 № 96-г

Про створення бракеражної комісії
у 2026/2027 навчальному році

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами), рішення Рівненської міської ради від 23.12.2025 року № 7694 «Про бюджет Рівненської міської територіальної громади на 2026 рік", рішення виконавчого комітету Рівненської міської ради від 21.07.2026 № 383 "Про встановлення грошових норм та розміру батьківської плати за харчування дітей в закладах дошкільної освіти та дошкільних підрозділах закладів загальної середньої освіти", наказу Управління освіти виконавчого комітету Рівненської міської ради від 27.08.2026 року №247-осн. "Про організацію харчування здобувачів освіти/дітей у 2026/2027 навчальному році" , з метою забезпечення здобувачів освіти якісним, безпечним та повноцінним харчуванням, запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій та харчовим отруєнням, а також здійснення систематичного контролю за якістю приготування їжі
НАКАЗУЮ:

1. Створити бракеражну комісію для здійснення постійного контролю за якістю та безпечністю харчування здобувачів освіти у 2026/2027 навчальному році у складі:

Голова комісії:
Зоя РОМАНЧУК, заступник директора з виховної роботи.
Члени комісії:
Галина ПЛИСЮК, шеф-кухар харчоблоку;
Марія МАМЧУР, медичний працівник;
Олена ЯРОШИК, учитель української мови та літератури;
Анна СКОПІНА, представник батьківського комітету 4-А класу.

2. Бракеражній комісії у своїй діяльності керуватися чинним законодавством України, Нормами та Порядком організації харчування у закладах освіти, затвердженими Постановою КМУ від 24.03.2021 року №305, та Положенням про бракеражну комісію закладу.

3. Покласти на бракеражну комісію такі обов'язки:

3.1. Здійснювати щоденний бракераж готової продукції безпосередньо перед її видачею з харчоблоку на відповідність вимогам технологічних карт, примірному двотижневому меню.

3.2. Проводити оцінку якості кожного виробленого страво-виробу із внесенням відповідного запису до Журналу бракеражу готової продукції ("Допущено до реалізації", "Знято з реалізації" тощо) за підписами членів комісії.

3.3. Здійснювати контроль за дотриманням умов зберігання, товарного сусідства та термінів придатності продовольчих сировини і харчових продуктів, що надходять на харчоблок (бракераж сировини).

3.4. Контролювати дотримання технології приготування страв, температурного режиму подачі готової їжі, фактичного виходу порцій, відповідно до вікових категорій здобувачів освіти.

3.5. Забезпечувати щоденний контроль за правильністю забору, маркування та збереження добових проб готових страв у холодильному обладнанні протягом двадцяти чотирьох годин відповідно до встановлених вимог.

4. Працівникам харчоблоку проводити видачу готових страв здобувачам освіти виключно за наявності відповідного дозволу та запису в Журналі бракеражу готової продукції. Звіреного підписами членів бракеражної комісії (або уповноваженого члена комісії).

5. У разі виявлення порушень технологічного процесу, некоректного виходу порцій або сумнівних органолептичних показників готової продукції:

5.1. Не допускати видачу такої продукції здобувачам освіти.

5.2. Складати відповідний акт зняття з реалізації бракування продукції.

5.3. Негайно інформувати директора закладу освіти для вжиття відповідних заходів.

6. Призначити відповідальною особою за ведення, правильність оформлення та збереження Журналу бракеражу готової продукції (Марія МАМЧУР, медичний працівник).

7. При виявленні серйозних порушень організації харчування учнів, порушень щодо дотримання санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці,

збереження продуктів і т.д., терміново проводити засідання комісії. Про наслідки повідомляти директору ліцею у письмовій формі.

8. Голові бракеражної комісії скласти відповідні акти та протоколи про наслідки діяльності комісії.

9.Затвердити Положення про бракеражну комісію (Додаток 1).

10. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор ліцею Тетяна БАРДАШ

Зоя Романчук

З наказом ознайомлені:

_____Зоя РОМАНЧУК
_____Галина ПЛИСЮК
_____Марія МАМЧУР
_____Олена ЯРОШИК
_____Анна СКОПІНА

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ по закладу освіти
№ 96-г від 01.09.2026

ПОЛОЖЕННЯ
про комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини

1. Загальні положення

1) Це Положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію і порядок роботи комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини (далі – Комісія з бракеражу).

2) Робота комісії з бракеражу ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом освіти та здійснюється відповідно до Статуту ліцею.

3) Метою комісії з бракеражу є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування здобувачів освіти.

4) Для досягнення поставленої мети комісія з бракеражу здійснює контроль за організацією харчування дітей, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час приготування та роздачі їжі (оцінка і прийняття рішень про придатність продукції до реалізації).

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

1) Комісія з бракеражу створюється наказом керівника закладу освіти на початку навчального року.

2) Комісія з бракеражу налічує відповідальну особу по харчуванню, сестру медичну, шеф кухаря.

3) За необхідності в склад комісії з бракеражу можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківського комітету закладу освіти.

4) Діяльність комісії з бракеражу регламентується дійсним Положенням, яке затверджене керівником закладу освіти.

5) Комісія з бракеражу:

- контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час розвантаження продуктів харчування;
- перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
- стежить за правильністю складання меню-вимоги;
- контролює організацію роботи на харчоблоці;
- контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування їжі;
- перевіряє відповідність їжі фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах;
- стежить за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;

• періодично присутня при закладці основних продуктів, перевіряє вихід страв;

• органолептично оцінює готову їжу, тобто визначає її колір, смак, консистенцію, жорсткість, соковитість;

• перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей.

3. Оцінювання організації харчування в закладі освіти.

1) Результати перевірки виходу страв, їх якості відбиваються в бракеражному журналі. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень комісія з бракеражу має право призупинити видачу готової їжі на групи до вживання необхідних заходів щодо усунення зауважень.

2) Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування дітей, фіксують у бракеражному журналі, акті.

3) Адміністрація закладу освіти зобов'язана сприяти в діяльності комісії з бракеражу та вживати заходів до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

4. **Зміст і форми роботи.**

1) Комісія з бракеражу щодня приходить 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.

2) Бракеражна проба береться із загального котла, попередньо перемішавши ретельно їжу в казані. Бракераж починається з страви, що має слабовираженний запах і смак (супи і т.п.), а потім дегустуються ті страви, смак і запах яких виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.

3) Результати бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готової продукції. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається у сестри медичної.

4) Сестра медична перевіряє наявність контрольної страви і добової проби. Для визначення правильності ваги штучних готових виробів і напівфабрикатів одночасно зважуються 5-10 порцій кожного виду, а каш, гарнірів та інших нештучних страв і виробів – шляхом зважування порцій, взятих при відпустці з харчоблоку в групи.

5) Для проведення бракеражу використовуються на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, вилку, тарілку з зазначенням ваги на зворотному боці.

5. **Відповідальність.**

1) Комісія з бракеражу несе персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.

2) Комісія з бракеражу має право вносити пропозиції керівнику закладу освіти з питань організації харчування.

ПОГОДЖЕНО
Протокол педагогічної ради
№1 від 27.08.2026 року