СХВАЛЕНО
рішенням педагогічної ради
від 26.08.2026 №1

ЗАТВЕРДЖУЮ
Директор _____ Гуцаленко М.Д.

ПОЛОЖЕННЯ
про бракеражну комісію харчових продуктів та готових страв комунального закладу «Ситковецька спеціальна школа» Вінницької обласної Ради

1. Загальні положення

1.1.Це Положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, організацію і порядок роботи бракеражної комісії з бракеражу харчових продуктів та готових страв (далі – бракеражної комісії).

1.2.Робота бракеражної комісії ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом, здійснюється відповідно до Статуту школи, чинного законодавства.

1.3.Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування здобувачів освіти.

1.4.Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія 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).

1.5.У цьому Положенні терміни вживаються у такому значенні:

- бракераж – оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їх якості за смаком (виключно готових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, наявністю супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, умовами зберігання, відповідності мінімальному терміну придатності харчового продукту або терміну придатності, який зазначається датою «вжити до»;

- бракеражний журнал – журнал, до якого вносяться результати проведеного бракеражу, що ведеться в паперовій формі. Журнал повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника закладу та печаткою.

1.6.Термін дії Положення – безстроковий, діє до моменту його скасування або прийняття нового.

2. Порядок створення бракеражної комісії, її склад та функції

2.1.Бракеражна комісія створюється наказом керівника закладу на кожен навчальний рік.

2.2.До складу бракеражної комісії входять: директор, кухарі, лікар, сестра медична з дієтичного харчування, сестри медичні, брат медичний, особа, відповідальна за організацію харчування.

2.3.За необхідності в склад бракеражної комісії можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківської громадськості.

2.4.Діяльність бракеражної комісії регламентується дійсним Положенням, іншими нормативно-правовими актами.

2.5.Бракеражна комісія:

• контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час розвантаження продуктів харчування;

• контролює наявність документів, які супроводжують харчові продукти, що передбачені законодавством про безпечність, та окремі показники якості харчових продуктів;
• при отриманні харчових продуктів від постачальника оцінює їх якість за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, розміром;
• перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
• контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування їжі;
•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;
• у разі виникнення ситуації, що унеможливлює завершення технологічного процесу приготування та реалізації готових страв у зв'язку з обставинами воєнного стану (оголошення повітряної тривоги, відсутність тепло- або електропостачання тощо), приймає рішення щодо можливості подальшого використання харчових продуктів та/або реалізації готових страв та складає відповідний акт про списання продуктів харчування.

3. Зміст і форми роботи

3.1.Отримання та бракераж харчових продуктів, які надходять від постачальника харчових продуктів.
3.2. Бракераж готових страв.
3.3.Порядок здійснення бракеражу харчових продуктів, які надходять від постачальника харчових продуктів, та бракеражу готових страв відбувається відповідно до вимог чинного законодавства.
3.4.Бракеражна комісія веде документи відповідно до чинного законодавства, фіксує результати діяльності у бракеражних журналах (бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів; бракеражний журнал готових страв, виготовлених закладом освіти самостійно), актах.
3.5. Бракеражна комісія має право вносити пропозиції керівнику закладу з питань організації харчування здобувачів освіти.

4.Функції членів бракеражної комісії

4.1. Керівник закладу – координує роботу бракеражної комісії.
4.2.Сестра медична з дієтичного харчування:
- складає примірне чотиритижневе сезонне меню;
- разом із кухарем складає щоденне меню-розклад;
- здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства; дотриманням правил особистої гігієни, наявністю гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників їдальні (харчоблоку) та інформує керівника закладу;

- під час бракеражу готових страв здійснює зняття проби готових страв (з понеділка по суботу включно перед II сніданком, обідом, підвечірком, вечерею);
- результати зняття проби вносить до відповідного бракеражного журналу готових страв під особистий підпис.

ПРИМІТКА. Зняття проби здійснюється виключно в межах виконання посадових обов'язків та не є отриманням повноцінного прийому їжі працівником. Пробу беруть безпосередньо з казана, каструлі тощо перед видачею/реалізацією їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї ложки відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за температури, при якій споживається страва. При цьому 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». Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо). Видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

4.2.Кухарі:

- отримують та здійснюють бракераж харчових продуктів від постачальника;
-інформацію про проведений бракераж вносять до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом, що надходить до закладу, у хронологічному порядку;
-разом із сестрою медичною з дієтичного харчування складають щоденне меню-розклад;
-несуть відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку;
-відбирають добові проби (з казана у присутності інших членів бракеражної комісії);
-здійснюють реалізацію (видачу) готових страв після закінчення їх приготування та бракеражу.

4.3.Відповідальна особа:

- здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні (харчоблоку) та медичного працівника закладу освіти з питань організації харчування, зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану їдальні (харчоблоку);
- надає керівнику закладу освіти пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму здобувачів освіти;
- веде загальний облік здобувачів освіти, що забезпечуються харчуванням, у тому числі здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами;
- здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі; дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

ПРИМІТКА. Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що зазначається ззовні на каструлі, казані. Для визначення

фактичного виходу порційних виробів (котлет, птиці, хлібо-булочних виробів, борошняних кулінарних виробів тощо) їх зважують у кількості п'ять - десять порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

4.4.Лікар, сестри медичні, брат медичний:

- під час бракеражу готових страв здійснює зняття проби готових страв з понеділка по суботу перед сніданком, у неділю – протягом усіх 5 прийомів їжі;
- результати зняття проби вносить до відповідного бракеражного журналу готових страв під особистий підпис.

5. Дії бракеражної комісії у разі встановлення недоброякісності харчових продуктів, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви

5.1.У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту складається акт бракеражу у трьох примірниках та подається на затвердження директору.

5.2.Недоброякісні харчові продукти разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється керівнику закладу. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк.

6. Ведення журналів бракеражу

6.1.У бракеражному журналі харчових продуктів, що надійшли від постачальника, зокрема, зазначається назва харчового продукту; оператор ринку харчових продуктів, що постачає харчовий продукт (його найменування та реєстраційний номер потужності або номер експлуатаційного дозволу); дата, час надходження, номер супровідного документа; кількість харчового продукту (кілограмів, літрів, штук); мінімальний термін придатності харчових продуктів або термін придатності, який зазначається датою «вжити до» (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); результати оцінки якості харчового продукту (доброякісний/недоброякісний) за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, розміром; підпис відповідальної особи.

6.2.До бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, вноситься інформація щодо таких харчових продуктів, як м'ясо охолоджене/заморожене (яловичина, свинина, телятина, птиця), риба морська свіжоморожена, молоко, кефір, сметана, сир (твердий, кисломолочний, м'який), масло вершкове, яйця курячі, інші продукти з терміном придатності, який зазначається датою «вжити до».

6.3.У бракеражному журналі готових страв, зокрема, зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; 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).