

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
«СЕРЕДНЯ ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА №80»
ДНІПРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

25.08. 2021 р.

№ 35-22

Про створення комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у закладі на 2021-2022 н. р.

На виконання Закону України від 06.09.05 № 2809-IV «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини», постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.04 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», сумісного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.05 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 15.06.05 № 661/10941, з метою поліпшення організації дитячого харчування, громадського контролю за харчуванням.

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити склад бракеражної комісії контролю за харчуванням учнів КЗО «СЗШ №80» у складі:

голова комісії Прядко С. Г. заступник директора з НВР;

члени комісії Чічкань О. В. голова профспілки;

 Кудіна А. М., медсестра;

2. Відповідальність за проведення щоденного бракеражу готової продукції покласти на Прядко С.Г. У разі її відсутності в школі ці обов'язки виконують інші члени бракеражної комісії.

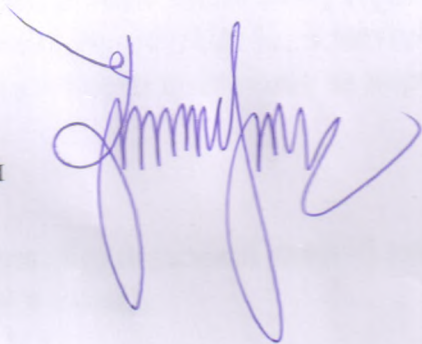
3. Відповідальність за безпеку і якість страв покласти на зав. виробництва Філімонова І.Л. та кухарів, які готують страви Ванєєва М.А., Жеребіло В.В., Запрожценко І.І., Оверкіна Ю.С., Саєнко Н.Д., Терещенко С.М.

4. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

- проводити оцінювання продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства;
- контроль якості готової продукції здійснювати щоденно у присутності працівника, який готує гарячі обіди;

- особа відповідальна за організацію харчування дітей (або інші члени бракеражної комісії), знімає пробу безпосередньо за 10 хвилин до видачі їжі після рівномірного переміщення страв в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведені у меню - розкладі, при температурі, при якій уживається страва;
 - оцінку якості готових страв проводити за органолептичними показниками (вигляд, колір, запах, смак, консистенція). Результат записувати у Журналі бракеражу готової продукції встановленого зразка;
 - при порушенні технології виготовлення їжі, а також у випадку неготовності страву до видачі не дозволити до усунення виявлених кулінарних недоліків.
5. Видача їжі проводиться тільки після дозволу члена бракеражної комісії щодо можливості реалізації кожної страви окремо, про що свідчить його підпис у бракеражному журналі.
 6. Результати контролю бракеражної комісії відображати в актах перевірки організації харчування у закладі.
 7. Обов'язки щодо загального управління роботою бракеражної комісії покласти на заступника з НВР Прядко С. Г.
 8. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор школи



В.В.Міхненко