УКРАЇНА

**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

**ПРИВАТНИЙ ЗАКЛАД ГІМНАЗІЯ «СОЛОМОН»**

вул. Коростишівська, 8а, м. Чернівці, 58000, тел. (0372) 549-764

e-mail: nvksolomon@gmail.com

**НАКАЗ**

## «28» серпня 2020 року №129

**Про створення бракеражної комісії**

**на 2020/2021 н.р**

 Відповідно до Закону України «Про загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», з метою забезпечення організованого харчування дітей та здійснення контролю за якістю готової продукції для харчування учнів і вихованців

**Н А К А З У Ю:**

1. Створити бракеражну комісію у складі 4-х чоловік.
2. Затвердити персональний склад бракеражної комісії :

 Чернушка І.Г., засновник ПЗ гімназії «Соломон»;

 Кармазенюк Н. О., медична сестра, член комісії;

 Балейко О.В., завгосп, член комісії;

 Луців В.В., кухар, член комісії.

3. Відповідальність за проведення щоденного бракеражу готової продукції покласти на Чернушку І.Г. При відсутності його в закладі ці обов’язки виконують інші члени бракеражної комісії.

1. Відповідальність за безпеку і якість страв покладається на кухаря, який готує страви, та бракеражну комісію.

5. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

 - проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства;

* контроль якості готової продукції здійснювати щоденно у присутності працівника, який привозить гарячі обіди;
* особа, відповідальна за організацію харчування дітей (або інший член бракеражної комісії), знімає пробу безпосередньо за 10 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об’ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено 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 дозволяти до усунення виявлених кулінарних недоліків.

6. Видача їжі проводиться тільки після дозволу члена бракеражної комісії щодо можливості реалізації кожної страви окремо, про що свідчить його підпис у бракеражному журналі.

7. Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва: сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

8. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу та зберігатися на харчоблоці.

9. Кухар у випадку незадовільного приготування страв і кулінарних виробів притягується до матеріальної та іншої відповідальності, встановленої законом.

10. Термін дії даного наказу – протягом 2020/2021 навчального року.

11. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

 **Директор ПЗ гімназії «Соломон» А.О. Гайсан**

З наказом ознайомлені:

*Чернушка І.Г.*

*Кармазенюк Н. О.*

*Опаєць Н.В.*

*Балейко О.В.*

*Луців В.В.*