



Львівська міська рада
Департамент гуманітарної політики
Управління освіти
Відділ освіти Сихівського та Личаківського районів
Ліцей №21 ЛМР
79 005, Львів, вул. Кониського, 8, тел.: (032) 276 91 63
Serednia.shkola.21@gmail.com

НАКАЗ
м.Львів

від 01.09.2021 р.

№ _____

Про створення комісії з бракеражу продуктів харчування

На виконання законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», з урахуванням епідемічної ситуації в регіоні та дотриманням обмежувальних протиепідемічних заходів визначених постановою Кабінету Міністрів України від 09.12.2020 р. № 1236 (із змінами) «Про встановлення карантину та запровадження обмежувальних протиепідемічних заходів з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої коронавірусом SARS-CoV-2», постановою Головного державного санітарного лікаря України від 26.08.2021 р. №9, з метою дотримання санітарних норм і правил при організації харчування, стандартів якості готових до споживання страв, зберігання і реалізації продуктів, забезпечення якісного харчування учнів у школі, охорони їхнього життя і здоров'я, недопущення приймання недоброякісних продуктів харчування та продовольчої сировини до шкільної їдальні з метою ефективного оцінювання якості продуктів, збереження здоров'я дітей і здійснення громадського контролю за станом харчування, роботою харчоблоку закладу освіти

НАКАЗУЮ:

1. Створити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:
голова комісії - Кулиняк Г.С. - заступник директора з освітньої

- роботи;
- члени комісії:
- Наконечна Т.В. - медична сестра;
 - Ковальчук С.С. – зав.виробництвом;
 - Шпинда А.М. – бухгалтер;

2. Шпинді А.М., бухгалтеру, Ковальчук С.С., зав.виробництвом, Наконечній Т.В., медичній сестрі :

2.1. Оцінювати якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які постачають до закладу освіти, за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією тощо. Постійно.

2.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість та відповідають вимогам державних стандартів. Постійно

2.3. У разі виявлення нестачі або надлишку під час прийому одного з видів продуктів припинити прийом продуктів харчування та продовольчої сировини. За потреби

2.4. До подальшого приймання продуктів харчування та продовольчої сировини залучити комісію з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини у повному складі, а також представників постачальника, ради закладу освіти. Постійно

3. Кулиняк Г.С., заступнику директора з освітньої роботи, особі, відповідальній за організацію харчування учнів, брати участь у бракеражі продуктів харчування та продовольчої сировини. За потреби

4. Комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини:

4.1. У разі виявлення недоброякісних продуктів харчування чи продовольчої сировини складати акт бракеражу в трьох примірниках, і аналогічно - у разі виявлення продуктів харчування чи продовольчої сировини з великим (понад стандартний) відсотком відходів. У день виявлення

4.2. Акт бракеражу подати на затвердження директору закладу освіти.

У день складання акта бракеражу

4.3. Повертати недоброякісні продукти харчування чи продовольчу сировину разом із актом бракеражу, що підтверджує недоброякісність, постачальнику.

У день складання акта бракеражу

4.4. Затвердити план роботи бракеражної комісії з харчування на 2021/2022 навчальний рік (додаток 1) та положення про бракеражну комісію з харчування (додаток 2). До 01.09.21

4.5. У разі виявлення нестачі або надлишку під час прийому продуктів харчування чи продовольчої сировини складати акт приймання у двох примірниках та подати на затвердження директору закладу освіти.

У день виявлення

Директор ліцею

Валентина Звезинська

Додаток 1
до наказу
від 01.09.2021 №

ПЛАН
роботи бракеражної комісії з харчування ліцею №21ЛМР
на 2021/2022 навчальний рік

№ з/п	Заходи	Термін виконання	Відповідальний
1	Затвердження плану роботи на рік та графіків контролю за організацією харчування. Виконання режиму і графіку харчування	Вересень	Заступник директора з освітньої роботи, відповідальна за організацію харчування
2	Організація харчування по класах. Виконання натуральних норм харчування (контроль)	Щомісяця упродовж навчального року	медична сестра
3	Звіт про роботу з постачальниками продуктів харчування на нараді при директорові. Контроль за дотриманням виконання перспективного меню	Листопад	медична сестра
4	Звіт про використання бюджетних коштів, що виділяються на харчування. Зберігання продовольчої сировини	Грудень	заступник директора з освітньої роботи, відповідальна за організацію харчування
5	Ведення документації на харчоблоці. Контроль за веденням записів у журналі бракеражу готової продукції	Лютий Березень	Зав.виробництвом, медична сестра
6	Здійснення контролю за умовами та графіком транспортування продуктів харчування від постачальників. Контролювати об'єм відходів харчових продуктів, ведення журналу	Травень	Директор, зав.виробництвом
7	Здійснення контролю за зберіганням добових проб харчування	Постійно	медична сестра
8	Здійснення контролю за веденням журналу бракеражу сирової продукції	Постійно	комісія з бракеражу

Додаток
до наказу
від 01.09.2021 №

ПЛАН КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНІЗАЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ
у ліцеї №21 ЛМР

Дні тижня	I тиждень	II тиждень	III тиждень	IV тиждень
Понеділок	1.Якість продуктів харчування при отриманні від постачальника. 2. Відповідність об'єму страв для дітей	1. Видача готових страв, дотримання вимог. 2.Зберігання добових норм	1. Якість продуктів харчування при отриманні від постачальника. 2. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень	1. Дотримання режиму харчування. 2. Формування культурно-гігієнічних навичок
Вівторок	1. Дотримання технології приготування їжі, вихід страв та якість страв. 2. Ведення документації з питань харчування	1. Дотримання режиму харчування дітей. 2. Проходження медичного огляду	1. Маркування посуду та кухонного інвентарю та використання його за призначенням. 2. Забезпеченість м'якими та дезінфікуючими засобами	1. Ведення Документації з питань харчування. 2. Закладка продуктів
Середа	1. Зняття та Зберігання добових норм. 2. Культура харчування дітей	1. Дотримання технології приготування страв, вихід та якість страв. 2. Стан відходів їжі	1. Закладка основних продуктів. 2. Ведення журналу обліку відходів сирих продуктів	1. Дотримання технології приготування страв, вихід та якість страв. 2. Стан відходів їжі

Четвер	<p>1. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. 2. Ведення книги обліку продуктів</p>	<p>1.Якість продуктів харчування при отриманні від постачальника. 2.Зняття залишків комори перед видачою на харчоблок</p>	<p>1. Дотримання технології приготування страв. 2. Облік дітей, які харчуються</p>	<p>1.Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та допоміжних приміщень. 2. Ведення книги обліку продуктів</p>
П'ятниця	<p>1.Дотримання умов зберігання продуктів харчування. 2. Дотримання термінів реалізації продуктів</p>	<p>1. Аналіз виконання натуральних норм продуктів харчування за 10 днів</p>	<p>1. Дотримання товарного сусідства при збереженні продуктів. 2. Дотримання термінів реалізації продуктів</p>	<p>1. Аналіз виконання натуральних норм продуктів харчування за 10 днів</p>