МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛДЕРЖАДМІНІСТРАЦІЇ
ДЕРЖАВНИЙ ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД „КРИВОРІЗЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНОЇ ОСВІТИ РОБІТНИЧИХ КАДРІВ ТОРГІВЛІ ТА РЕСТОРАННОГО СЕРВІСУ”

НАКАЗ

01 вересня 2021 р. м. Кривий Ріг № 321

Про створення комісій
з бракеражу продуктів харчування
та продовольчої сировини
у 2021-2022 навчальному році

На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 21.04.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», постанови Кабінету Міністрів України від 28.07.2021 №786 «Про внесення змін до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» з метою дотримання санітарних норм і правил при організації харчування, стандартів якості готових до споживання страв, зберігання і реалізації продуктів, забезпечення якісного харчування здобувачів освіти у закладі освіти, охорони їхнього життя і здоров’я, недопущення приймання недоброякісних продуктів харчування та продовольчої сировини до їдальні центру,

НАКАЗУЮ:
1.Заступнику директора з ВР Падеріній Т.М. розробити і затвердити Положення про бракеражну комісію
2. Затвердити склад комісії з бракеражу готової продукції:
- Медичний працівник центру Скопенко М.М.- голова комісії;
- Падеріна Т.М., заступник директора з ВР, відповідальна за організацію харчування в закладі.
3. Затвердити склад комісії з бракеражу сирої продукції:
- Медичний працівник центру Скопенко М.М.- голова комісії;
- Біленко Т.Г. бухгалтер з харчування, відповідальна за організацію харчування в закладі;
- Звьоздкіна Л.С. шеф-кухар.
4. Комісіям з бракеражу готової та сирої продукції здійснювати систематичний контроль за:
4.1. Якістю готових страв, сировини та продуктів, що надходять до їдальні, дотримання технології їх приготування.
4.2. Наявністю супровідних документів, що підтверджують походження, безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини.

4.3. Дотриманням санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим зберігання продуктів, санітарно-гігієнічних норм оброблення використаного столового та кухонного посуду;.
4.4. Умовами зберігання та утилізації відходів.
4.5. Ввести журнал обліку випадків поставки недоброякісної сировини.
4.5. Веденням журналів з бракеражу готової та сирої продукції.
5. Медичному працівникові Скопенко М.М.:
5.1. Щоденно перевіряти меню та калькуляцію на нього.
5.2. Вчасно визначати якість готових страв, знімати пробу безпосередньо за 30 хвилин до видачі їжі.
5.3. Здійснювати аналіз виконання норм харчування.
5.4. Контролювати наявність добових проб кожної страви раціону.
5.5. Стежити за дотриманням санітарних норм і правил у їдальні та на харчоблоці.
6. У разі відсутності медичного працівника обов'язки голови комісії, у тому числі зняття добової проби кожної страви покласти на Падеріну Т.М. заступника директора з ВР, відповідальну за організацію харчування в закладі.
7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор Ольга СКРИПНИК

Заступник директора з ВР Тетяна ПАДЕРІНА

Юрисконсульт:
_____Віктор ВІРКО

З наказом ознайомлені:

Падеріна Т.М.
Звьоздкіна Л.С.
Скопенко М.М.
Біленко Т.Г.