«ЗАТВЕРДЖЕНО»
Ліцей № 219
Оболонського району м. Києва
_____Сергій Логачов
витяг з наказу № 54-о від 25.08.2026 р.

ПОЛОЖЕННЯ
про Бракеражну комісію Ліцею № 219 Оболонського району м. Києва (в умовах аутсорсингу)

Розділ 1. Загальні положення

1.1. Це Положення визначає організаційні засади роботи Бракеражної комісії у Ліцеї № 219.

1.2. Положення розроблене відповідно до:

- Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами та доповненнями);
- Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти;
- Наказу Мінекономіки від 17.11.2020 № 2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР».

1.3. Бракеражна комісія є постійно діючим органом Ліцею, що здійснює приймальний та органолептичний контроль за якістю, безпечністю та відповідністю харчових продуктів і готових страв, які надаються Постачальником послуг (аутсорсером): ТОВ «Контракт Продрезерв 5».

1.4. У цьому Положенні терміни вживаються у такому значенні:

- *аутсорсинг* – спосіб організації харчування здобувачів освіти, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази закладу освіти;
- *бракераж* – оцінка кількості харчових продуктів та/або страв, їх якості за смаком (виключно готових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією.
- *бракеражний журнал готової продукції* – журнал, до якого вносяться результати проведеного бракеражу, що ведеться в електронній або паперовій формі. У разі ведення такого журналу в паперовій формі, він повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника закладу та печаткою.
- *відповідальна особа* – працівник, визначений наказом керівника закладу освіти відповідальним за організацію харчування у закладі;

- *готова страва* – харчовий продукт (страва чи виріб, напій), готовий до споживання здобувачем освіти;
- *меню-розклад* - документ, складений на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, наявних харчових продуктів, в якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для здобувачів освіти/дітей різних вікових категорій, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти/дітей;
- *примірне чотиритижневе сезонне меню* - документ, що містить набір страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп, враховує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність (осінь, зима, весна, літо);

Розділ 2. Порядок створення та склад комісії

2.1. Склад бракеражної комісії визначається та затверджується щорічно наказом керівника Ліцею до початку навчального року.

2.2. До складу комісії входять:

Члени комісії:

- Відповідальна за організацію харчування особа, заступник директора Ліцею № 219 (з навчально-виховної або господарської роботи);
- медичний працівник Ліцею (дієтсестра);
- представник батьківської громадськості (за згодою);
- представник Постачальника послуг**:** завідувач виробництва/шеф-кухар.

2.3. Керівник Ліцею координує роботу Бракеражної комісії.

Розділ 3. Функції та основні завдання *Бракеражної комісії*

Бракеражна комісія виконує такі функції:

1. Контроль за дотриманням чотиритижневого сезонного меню:
   Перевірка відповідності страв поточного дня затвердженому технологічному меню.
2. Контроль параметрів безпечності (Критичні Контрольні Точки за HACCP):
   - Візуальна перевірка чистоти харчоблоку, посуду та ліній роздачі;
   - Контроль за дотриманням температурних режимів готових страв під час видачі (*гарячі страви, супи* — не нижче **+60 °C**; *другі страви* — не нижче **+65 °C**; *салати, холодні закуски* — від **+4 °C до +14 °C**).
3. Приймальний бракераж готової продукції:
   - Проведення органолептичної оцінки (зовнішній вигляд, колір, запах, смак, консистенція) кожної партії готових страв до початку видачі дітям;
   - Перевірка відповідності страв новим стандартам (обмеження солі, цукру, жирів, повна заборона використання шкідливих та технологічно непередбачених компонентів.
   - Перевірка відповідності обсягів готової продукції обсягу разових порцій і кількості дітей.
4. Документальний контроль:

- Перевірка наявності супровідних документів Постачальника на сировину (якщо приготування здійснюється на базі харчоблоку школи), умов зберігання та строків придатності.
- Забезпечення внесення результатів проведеного бракеражу готових страв до відповідного журналу.

5. Контроль добових проб: Моніторинг правильного відбору дієтсестрою та зберігання персоналом Постачальника добових проб (кожна страва об'ємом не менше 100 г, зберігається у спеціальному холодильнику за температури від **+2 °С до +6 °С** протягом **24 годин**).

Розділ 4. Права комісії

Бракеражна комісія має право:

4.1. Безперешкодного доступу до приміщень харчоблоку (їдальні) з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог.

4.2. Заборонити видачу або реалізацію страв у разі:

- Виявлення ознак недоброякісності (нетиповий запах, смак, недовареність тощо);
- Порушення температурного режиму видачі;
- Невідповідності страви затвердженому меню;
- Відсутності супровідних документів чи маркування.

4.3. Вимагати від представника Постачальника послуг негайного усунення виявлених порушень та заміни неякісної продукції стравами належної якості.

4.4. Вносити пропозиції керівнику закладу з питань організації харчування здобувачів освіти.

4.5. *Медичний працівник (дієтсестра):*

- здійснює контроль за проходженням працівниками відповідного закладу, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування здобувачів освіти, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства;
- для здійснення контролю за дотриманням норм харчування медичний працівник веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню розкладу. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні. Результати проведеного аналізу щомісяця доводяться до відома керівника закладу;
- бере участь у складанні щоденного меню-розкладу згідно примірного чотиритижневого сезонного меню;
- під час бракеражу готових страв здійснює зняття проби готових страв перед видачею.

4.6. *Завідувач виробництва:*

- несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихідних страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір і зберігання добової проби страв, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку;
- здійснює реалізацію(видачу) готових страв після закінчення їх приготування та бракеражу.

- дотримується під час приготування їжі примірного чотиритижневого сезонного меню та складає щоденне меню-розклад згідно примірного чотиритижневого сезонного меню.

4.7. *Відповідальна особа* :

- здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні (харчоблоку) та дієтсестри 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.
- веде загальний облік здобувачів освіти, що забезпечуються гарячим харчуванням (ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, здійснюється класним керівником/вихователем, який щодня (сьогодні на завтра) надає відповідну інформацію відповідальній особі та уточнює її зранку поточного дня);
- бере участь у бракеражі готових страв, що надійшли від постачальника (за потреби);
- здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі, встановленими МОЗ вимогами щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти; дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

Розділ 5. Порядок оформлення результатів контролю

5.1. Результати органолептичної оцінки кожної страви заносяться медичним працівником (дієтсестрою) до **Журналу бракеражу готових страв** перед кожним прийомом їжі.

5.2. Оцінка виставляється за 4-бальною системою («відмінно», «добре», «задовільно», «незадовільно») або фіксується відміткою «доброякісна / недоброякісна», «До видачі: дозволено/недозволено». Запис завіряється підписами членів комісії.

5.3. Якщо Бракеражна комісія визнає страву недоброякісною чи такою, що не відповідає Постанові КМУ № 305, у Журналі робиться відмітка «*До реалізації не дозволено».*

5.4. За фактом виявлення браку, невідповідності ваги порцій або температурного режиму комісія Закладу спільно з представником Постачальника складає *Акт бракеражу* у трьох примірниках. Один примірник залишається у Закладі, другий — передається керівництву компанії-аутсорсера для вжиття заходів.

Розділ 6. Відповідальність

6.1. Члени Бракеражної комісії несуть персональну відповідальність за об'єктивність та достовірність проведення оцінки якості харчування учнів.

6.2. Постачальник послуг (аутсорсер) несе повну юридичну, матеріальну та адміністративну відповідальність за безпечність харчових продуктів, якість приготування страв та дотримання санітарних вимог на харчоблоці згідно із законодавством України.

Розділ 7. Дії Бракеражної комісії та персоналу їдальні у разі оголошення сигналу «Повітряна тривога»

7.1. У разі надходження сигналу «Повітряна тривога» під час приготування, приймання або видачі їжі, **процес харчування та робота бракеражної комісії негайно призупиняються**. Усі присутні на харчоблоці та в обідній залі (учні, педагоги, члени комісії, працівники Постачальника) зобов'язані терміново пройти в укриття закладу освіти.

7.2. Перед евакуацією працівники Постачальника (кухарі) за можливості вживають заходів безпеки на харчоблоці: вимикають технологічне та електричне обладнання, плити, вентиляцію та перекривають воду.

7.3. *Дії щодо готової продукції залежно від тривалості тривоги:*

- **Коротка тривога (до 30 хвилин):** Після відбою тривоги бракеражна комісія повторно перевіряє температуру страв на лінії роздачі (або в термосах). Якщо температура відповідає нормі (гарячі страви — не нижче **+60…+65 °С**), видача їжі відновлюється.
- **Тривала тривога (понад 30–45 хвилин):** Якщо їжа на лінії роздачі встигла охолонути нижче критичної межі, її **реалізація дітям забороняється**. Постачальник послуг зобов'язаний підігріти страву (якщо це дозволено технологічною картою та договором) або утилізувати її/замінити на іншу безпечну продукцію. Бракеражна комісія проводить повторний бракераж і робить новий запис у Журналі.

7.4. *Якщо тривога застала здобувачів освіти під час прийому їжі,* недоїдені порції після відбою тривоги *не видаються і повторно не використовуються* (підлягають утилізації персоналом Постачальника).

7.5. *Якщо через тривалу тривогу чи відключення електроенергії* гаряче харчування організувати неможливо, бракеражна комісія спільно з Постачальником погоджує тимчасову заміну гарячих страв на *сухий пайок/ланч-бокси* (відповідно до умов Договору та резервного меню, бракераж сухого пайка (цілісність пакування, терміни придатності) проводиться перед видачею.

7.6. З метою створення безпечних умов освітнього процесу для здобувачів освіти *під час довготривалих повітряних тривог*, керівник закладу освіти для харчування усіх здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу закладу облаштовує за можливості у захисних спорудах приміщення (зони) за такими *способами організації харчування*:

- *буфетна зона*, що забезпечує можливість споживання у захисних спорудах обмеженого асортименту готових страв, напоїв і кулінарних виробів або харчових продуктів з рекомендованого переліку;
- *отримання готової гарячої їжі*, що забезпечує приймання готової гарячої їжі у захисних спорудах з харчоблоку.

7.7. Спосіб організації харчування у захисних спорудах *"буфетна зона"* за можливості передбачає наявність у таких спорудах приміщень (зон) для:

- миття рук (у разі неможливості обладнати захисну споруду такою зоною, допускається облаштування місця із спиртовмісними дезинфікуючими (антисептичними) засобами для рук (стійки, станції, настінні диспенсери тощо);
- зберігання харчових продуктів;
- зберігання відходів;
- зберігання води;

7.8 Спосіб організації харчування у захисних спорудах *"отримання готової гарячої їжі"* за можливості передбачає наявність у таких спорудах приміщень (зон) для:
- миття рук (у разі неможливості обладнати захисну споруду такою зоною допускається облаштування місця із спиртовмісними дезінфікуючими (антисептичними) засобами для рук (стійки, станції, настінні диспенсери тощо);
- недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;
- видавання, яке облаштовується мобільними мармітами для перших та других страв;
- споживання їжі (у разі неможливості обладнати захисну споруду приміщенням (зоною) для споживання їжі допускається облаштування меблями-трансформерами, меблями подвійного функціонального призначення для споживання їжі);
- зберігання харчових продуктів;
- зберігання відходів в охолодженому стані;
- зберігання води.

Приміщення (зони) у захисних спорудах за можливості облаштовуються системою зворотного осмосу та забезпечуються запасом одноразового посуду, придатного для споживання напоїв, перших та других страв, кулінарних виробів, та термобоксами.

7.9. Режим і кратність харчування під час перебування у захисних спорудах визначається керівником закладу освіти, залежно від віку контингенту, складності безпекової ситуації, наявних можливостей, умов, інших чинників з урахуванням рекомендації щодо мінімального чотиригодинного інтервалу між прийомами їжі всіма здобувачами освіти/дітей, педагогічним та іншим персоналом закладу, які перебувають у захисних спорудах.

Допускається можливість забезпечення негарячого харчування готовими охолодженими продуктами і стравами, напоями та кулінарними виробами, у тому числі промислового виробництва. У будь-якому випадку рішення щодо режиму і кратності харчування приймається відповідно до вимог щодо розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, що відповідають принципам системи управління безпечністю харчових продуктів.

Розділ 8. Прикінцеві положення

8.1. Це Положення застосовується разом із чинною редакцією Порядку № 305, санітарним законодавством, законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів і локальними документами Ліцею з організації харчування.

8.2. У разі зміни нормативних вимог положення підлягає перегляду в частині, якої стосуються такі зміни.

8.3. Якщо у Ліцеї змінюється спосіб організації харчування (самостійне приготування, аутсорсинг, кейтеринг), перелік журналів, робочі процедури мають бути приведені у відповідність до чинного Порядку організації харчування № 305.