

УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ БІЛОЦЕРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
БІЛОЦЕРКІВСЬКА ПОЧАТКОВА ШКОЛА «КАЗКА»
БІЛОЦЕРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ
(БПШ «КАЗКА»)

НАКАЗ

28.08.2026

м. Біла Церква

№ 73-од

Про призначення відповідальних осіб за зняття проб з готових страв БПШ «Казка» у 2026/2027 навчальному році

На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ, згідно Постанови Кабінету Міністрів про «Порядок надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість» від 02.02.2011 року № 116 (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ №1 від 11.01.2012 року, № 16 від 18.01.2016 року) та з метою оцінки готових страв перед їх видачею з харчоблока

НАКАЗУЮ:

1. Призначити відповідальною особою за зняття проб з готових страв для вихованців дошкільного підрозділу БПШ «Казка» ПЕТРИЧЕНКО Наталію Анатоліївну, сестру медичну з дієтичного харчування дошкільного підрозділу.
2. Призначити відповідальною особою за зняття проб з готових страв для здобувачів освіти шкільного підрозділу БПШ «Казка» ПОЛІЩУК Валентину Миколаївну, сестру медичну шкільного підрозділу.
3. У разі їх відсутності дозволити знімати пробу з готових страв КРАВЧУК Олені Михайлівні, комірнику.
4. Відповідальним особам за зняття проб сестрі медичній з дієтичного харчування дошкільного підрозділу БПШ «Казка» ПЕТРИЧЕНКО Н. А. та ПОЛІЩУК В. М., сестрі медичній шкільного підрозділу вище вказаного закладу:
 - 4.1. Знімати пробу з готових страв безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, які наведено в меню-розкладці, і за тією температурою, за якою вживається страв.
 - 4.2. Визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах.
 - 4.3. Оцінювати корисну частину страви за такими критеріями:
 - 4.3.1. готовність,
 - 4.3.2. форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, в тому числі, моркви, цибулі, тощо; у котлетах - хліба),
 - 4.3.3. наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі, тощо).

- 4.4. Здійснювати оцінку лише за допомогою зважування порції продуктів промислового виробництва – твердих сирів, кондитерських виробів (вафель, печива, тощо), хліба, масла вершкового, фруктів. Зняття проби ці продукти не підлягають.
- 4.5. Вносити результати зняття проби до журналу бракеражу готової продукції під особистий підпис щодо можливості реалізації кожної страви окремою.
- 4.6. Пронумерувати, прошнурувати, завірити підписом керівника і печаткою закладу журнал бракеражу готової продукції.
5. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

ДИРЕКТОР БПШ «КАЗКА»

Олена ЗОЛОТАРЕНКО

З НАКАЗОМ ОЗНАЙОМЛЕНІ:

Наталія ПЕТРИЧЕНКО

Олена КРАВЧУК

Валентина ПОЛЩУК