



Україна
БАГРИНІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ
КАМ'ЯНЕЦЬКА СІЛЬСЬКА РАДА

60441, вул. Центральна 42, с. Багринівка, Чернівецького району, Чернівецької області,
тел.: (03734) 5-50-74, e-mail: bahrinesti@ukr.net, Код ЄДРПОУ 22832343

30.08.2024 р.

№ ____ - В

НАКАЗ

**Про організацію харчування учнів у
ліцеї в навчальному році**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про охорону дитинства», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про правовий режим воєнного стану», Указу Президента України від 24 лютого 2022 року № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні» (із змінами, внесеними згідно з Указом Президента України від 12.08.2022 № 573/2022), розпорядження Кабінету Міністрів України № 338-р від 25.03.2020 «Про переведення єдиної державної системи цивільного захисту у режим надзвичайної ситуації» (зі змінами), Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25.05.2020 № 195/2020, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами), наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», розпорядження обласної державної адміністрації від № «Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям – здорове харчування на роки» та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Відповідно рішення сільської ради, забезпечити безоплатне гаряче харчування у ліцеї для:

- дітей-сиріт;
- дітей позбавлених батьківського піклування;
- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах (групах) у кількості 1 учень (_____) додаток 1;
- дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;
- дітей учасників бойових дій, дітей, батьки яких загинули під час участі в АТО (ООС), учасників російсько-української війни, дітей переселенців з тимчасово

окупованої території, які тимчасово проживають у громаді, дітей учасників антитерористичної операції (ООС), на підставі документу, який підтверджує, що особа перебуває (перебувала) в зоні проведення антитерористичної операції.

1.1. Відповідальними за вчасну оплату призначити _____.

2. Встановити з 01 вересня 2023 року вартість гарячого харчування для здобувачів освіти у розмірі _____ грн на одну дитину в день.

2.1. Та класним керівникам 5-11 класів:

2.2. організувати харчування учнів 1-4 класів за батьківські кошти у розмірі _____ на одну дитину в день у кількості _____ учнів (додаток 2);

2.3. організувати щоденне письмове, поіменне (за списком) інформування класними керівниками 1-11 класів та відповідальними за харчування дітей пільгової категорії, кухарів про присутніх та відсутніх дітей у класах.

2.4. організувати харчування учнів 5-11 класів за батьківські кошти у розмірі _____ грн. на одну дитину в день у кількості _____ учнів (додаток 3);

3. Затвердити режим харчування учнів та графік видачі страв з харчоблоку.

4. Відповідальним за організацію харчування учнів школи, замовлення і надходження до гарантованих якісних продуктів і продовольчої сировини у необхідній кількості з дотриманням умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв покласти на кухара _____, медичну сестру _____.

4.1. Відповідальним:

- посилити контроль за дотриманням особистої гігієни працівниками, які пов'язані з організацією харчування дітей, проходженням ними медогляду, дотриманням санітарно-гігієнічного режиму в харчоблоках та їдальнях навчальних закладів.

- контролювати постачання продуктів харчування на наявність сертифікатів якості та ветеринарних посвідчень.

4.2. Відповідальною особою, яка буде заключати договори з постачальником продуктів харчування призначити кухара _____.

4.3. Встановити розмір батьківської плати у сумі _____ грн.

4.4. Слідкувати за дотриманням двотижневого меню, складанням щоденних меню-розкладок, дотриманням норм закладки сировини та виходу готової продукції, попередженням спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

4.5. Розраховуватися своєчасно з постачальником за продукти харчування.

5. Кухару Корня Н.М.:

1.1. Організувати харчування дітей у суворій відповідності до Порядку організації харчування дітей навчальних та оздоровчих закладах.

1.2. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи не більше одної порції, відповідно до переліку страв, наведених в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції.

1.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарами.

1.4. Відбирати проби страв.

1.5. Дотримуватись норм харчування. Аналізувати виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні 10 днів, протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводити

корегування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.

- 1.6. Дотримуватись санітарного стану харчоблоку навчального закладу
- 1.7. Своєчасно проходити медичний огляд та дотримуватись санітарних мінімумів для працівників кухні.
- 1.8. Щодня проводити С-вітамінізацію страв та робити відповідний запис у Журналі обліку норм харчування та меню-розкладі.
- 1.9. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса, зазначити у Зошиті обліку відходів.
- 1.10. Дотримуватись правил особистої гігієни, уникати гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій.

6. Повна матеріальна відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів та тари, а також відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу за додержання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання покладається на кухара Корня Н.М., сестру медичну Патраш Н.М.

6.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства.

6.2. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в навчальному закладі.

6.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

6.4. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

6.5. Відповідальність:

- за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту розкладки продуктів та вихід страв, за якість і своєчасне приготування, за дотримання правил особистої гігієни, покладається на **кухара Корня Н.М.**

- за відбір та зберігання добової проби страв, за санітарний стан приміщень харчоблоку покладається на **сестру медичну Патраш Н.М.**

7. Відповідальним Корня Н.М.; Патраш Н.М.:

7.1. Відбирати проби з казана в об'ємі порції в чистий посуд з кришкою до видачі їжі на класи, проби щодня зберігати на харчоблоці у холодильнику протягом доби.

7.2. Видавати готові страви тільки після зняття проб, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку на групи, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

8.3. Суворо дотримуватись санітарно-гігієнічних правил та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуватись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

8.4. Не допускати на харчоблок посторонніх осіб, осіб без санітарного одягу.

8.5. Власним підписом засвідчувати у «Журналі здоров'я працівників харчоблоку» відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

8.6. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

8.7. Щодня на кожний наступний день складати меню-розклад із зазначенням

пільгових категорій відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв.

8.8. Під час складання меню-розкладу дотримуватись розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтованого об'єму готових страв та окремих продуктів для дітей різного віку.

8.9. Щодня розміщувати завірене керівником навчального закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

8.10. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначити у Зошиті обліку відходів.

8.11. Зберігати до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо.

9. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:

- сестра медична Патраш Н.М.

- вчитель початкових класів Тофан М.Г.

10. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

10.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про комісію з бракеражу.

10.2. Приймати продукти лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів.

10.3. При встановленні недоброякості будь-якого продукту повертати його постачальнику.

11. Призначити відповідальним за ведення журналу бракеражу готової продукції та журналу здоров'я працівників харчоблоку **медичну сестру Патраш Н.М.**

12. Призначити відповідальним за ведення журналу бракеражу сирої продукції **медсестру Патраш Н.М.**

13. Вчителям:

13.1. Приділяти увагу формуванню культурно - гігієнічних навичок під час вживання їжі.

13.2. Вчити дітей правильно користуватись виделкою, серветкою, привчати дітей сидати за стіл в охайному вигляді, з чистими руками, вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.

13.3. Раді з харчування скласти окремий план роботи та щоквартально проводити перевірку організації харчування дітей в навчальному закладі. У кінці року надати звіт про свою роботу на виробничій нараді колективу.

13.4. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь, заборонити приносити у навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка) морозиво, напої, зокрема газовані, тощо.

14. Вважати обов'язковими на кухні наступні документи :

- наказ про організацію харчування учнів закладу;

- накладні на отримані продукти;

- сертифікати якості;

- щоденне меню-вимогу;

- технологічні картки приготування страв;

- бракеражні журнали;

- журнал обліку дітей;

- списки учнів, що харчуються.

15. Патраш Н.М. до 05 числа кожного наступного місяця здавати звіти по харчуванню в централізовану бухгалтерію комунальної установи.

16. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор ліцею _____

З наказом ознайомлені: