

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
«СПЕЦІАЛІЗОВАНА ШКОЛА №115»
ДНІПРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
(КЗО «СШ №115» ДМР)**

код ЄДРПОУ 24447562

НАКАЗ

31.08.2023

м. Дніпро

№ 45

Про організацію харчування в школі

Керуючись законами України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», постанов Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), від 02.02.2011 №116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податків на додану вартість», відповідно до вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205, наказу Міністерства охорони здоров'я від 03.09.2017 №1073 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», рішення міської ради від 19.07.2023 №10/39 «Про внесення змін до рішення міської ради від 16.11.2022 №11/29 «Про затвердження Програми розвитку освіти в місті Дніпрі на 2021-2025», спільного наказу департаменту освіти і науки Дніпропетровської обласної державної адміністрації та Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області від 09.08.2023 №408/0/212-23/387-ОД «Про організацію харчування дітей в закладах освіти області у період дії воєнного стану» з метою здійснення внутрішнього контролю за організацією і якістю харчування учнів

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити однократний режим харчування в закладі; графік харчування здобувачів освіти на 2023/2024 н.р. (додаток 1).
2. Призначити відповідальним за організацію харчування учнів заступника директора з навчально-виховної роботи Желібу О.В.
3. Відповідальному за організацію харчування учнів Желібі О.В.:

3.1. Організувати харчування учнів школи й забезпечити дотримання норм харчування згідно 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» з 04.09.2023 р.

3.2. Організувати у навчальному закладі безкоштовне харчування учнів 1-4 класів, дітей-сиріт, дітей, які позбавлених батьківського піклування, малозабезпечених, а також безкоштовне харчування для учнів з багатодітної сім'ї, для учнів батьки яких є учасниками бойових дій. Затвердити списки учнів пільгових категорій

до 04.09.2023 р.

3.3. Затвердити графік чергування педагогічних працівників в їдальні на I семестр.

до 04.09.2023 р.

3.4. Не допускати присутності учнів у виробничих приміщеннях їдальні. Не дозволяти залучати школярів до робіт, пов'язаних із приготуванням і роздачею їжі, прибиранням приміщень.

Протягом 2023/2024 н.р.

3.5. Тримати на постійному контролі якість харчування учнів.

Протягом 2023/2024 н.р.

3.6. Вчасно подавати звіти про організацію харчування учнів 1-11 класів.

Кожного тижня

4. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

4.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства .

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

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

5. Медичній сестрі Товстоног Ю.М.:

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

5.2. Слідкувати за дотриманням санітарного стану харчоблоку навчального закладу.

3.1. Організувати харчування учнів школи й забезпечити дотримання норм харчування згідно 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» з 04.09.2023 р.

3.2. Організувати у навчальному закладі безкоштовне харчування учнів 1-4 класів, дітей-сиріт, дітей, які позбавлених батьківського піклування, малозабезпечених, а також безкоштовне харчування для учнів з багатодітної сім'ї, для учнів батьки яких є учасниками бойових дій. Затвердити списки учнів пільгових категорій

до 04.09.2023 р.

3.3. Затвердити графік чергування педагогічних працівників в їдальні на I семестр.

до 04.09.2023 р.

3.4. Не допускати присутності учнів у виробничих приміщеннях їдальні. Не дозволяти залучати школярів до робіт, пов'язаних із приготуванням і роздачею їжі, прибиранням приміщень.

Протягом 2023/2024 н.р.

3.5. Тримати на постійному контролі якість харчування учнів.

Протягом 2023/2024 н.р.

3.6. Вчасно подавати звіти про організацію харчування учнів 1-11 класів.

Кожного тижня

4. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

4.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства .

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

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

5. Медичній сестрі Товстоног Ю.М.:

5.1. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведених в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції. Відбирати проби з контейнера в об'ємі порції в чистий посуд з кришкою до видачі їжі на класи, проби щодня зберігати на харчоблоці у холодильнику протягом доби.

5.2. Слідкувати за дотриманням санітарного стану харчоблоку навчального закладу.

5.3. Слідкувати за своєчасним проходженням медичного огляду та дотриманням санітарних мінімумів для працівників кухні.

5.4. Стежити за дотриманням працівниками кухні правил особистої гігієни, уникати гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій.

Повна матеріальна відповідальність за приймання, зберігання та видачу їжі, а також відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування, які прийнято до закладу за додержання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання покладається на завідувачку їдальні А.Біленко і медичну сестру Товстоног Ю.М.

6. Завідуючій їдальні А.Біленко:

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

6.2. суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації готової їжі.

6.3. Нести відповідальність :

- за зберігання та використання денного запасу їжі, за дотримання правил особистої гігієни,

- за відбір та зберігання добової проби страв, за санітарний стан приміщень харчоблоку.

6.4. Видавати готові страви тільки після зняття проб, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку на групи.

6.5. Суворо дотримуватись санітарно-гігієнічних правил та протиепідемічних вимог під час кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуватись послідовності виробничого процесу.

6.6. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, осіб без санітарного одягу та санітарної книжки.

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

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

6.9. Щодня розміщувати щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

7. Призначити відповідальним за ведення журналу бракеражу готової продукції та журналу здоров'я працівників харчоблоку сестру медичну Товстоног Ю.М.

8. Учителям 1-11 класів:

8.1. Приділяти увагу формуванню культурно – гігієнічних навичок під час вживання їжі.

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

8.3. Раді громадського контролю 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 ЗНЗ.

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

9. 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;
- списки учнів, що харчуються

10. Желібі О.В. щотижня здавати звіти по харчуванню в централізовану бухгалтерію управління освіти.

11. Координацію дій щодо виконання даного наказу покласти на заступника директора з навчально-виховної роботи Желібі О.В.

12. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

В.о.директора Комунального закладу освіти
«Спеціалізована школа № 115»
Дніпровської міської ради



Інна КУЧЕР

Графік харчування здобувачів освіти у 2023/2024 н.р.

1 зміна		
№	Паралель	Години харчування
1	1-2 класи	8:35- 8:55
2	3-4 класи	9:35-9:50
3	Учні пільгових категорій	10:35-10:55