



СУМСЬКА ОБЛАСНА РАДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ
«КОНОТОПСЬКА СПЕЦІАЛЬНА ШКОЛА»

вул. М. Немолота, 8, м. Конотоп, Сумська обл., 41600. Телефон/факс (05447) 2-62-44, 2-62-03,
E-mail: konotop_int@ukr.net код 22979042

Н А К А З

15.08.2022

№ 18-аг

Про організацію режиму
харчування учнів
в 2022/2023 навчальному році

На виконання ст. 56 Закону України «Про освіту», пункт 2, ст. 22 Закону «Про загальну середню освіту», абзацу 5 пункт 18 ст. 5 Закону «Про охорону дитинства», законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України і Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», з метою забезпечення учнів спеціальної школи якісним, безпечним та збалансованим харчуванням, збереження здоров'я, запобігання виникненню у них захворювань органів травлення
НАКАЗУЮ:

1. Призначити відповідальною особою за організацію харчування в спеціальній школі в 2022/2023 навчальному році заступника директора з виховної роботи Лисенко В.А.

2. Працівникам харчоблоку Назаренко В.Л., Допа М.М., Цибко Н.О., Нечипоренко І.В., Астаф'єва О.В., Крутась О.В.:

2.1. З 01.09.2022 року здійснювати безкоштовне триразове харчування (другий сніданок, обід та підвечірок) для учнів, які приходять на навчання та

п'ятиразове харчування (сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок та вечеря) для учнів пансіону.

2.2. Здійснювати харчування для учнів з особливими дієтичними потребами відповідно до довідки лікаря та заяви батьків та/або осіб що їх замінюють.

2.3. Неухильно виконувати нормативно-правові документи щодо організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти.

2.4. Забезпечити застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках відповідно до вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

2.5. Забезпечити виконання норм харчування відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

2.6. Затвердити графік харчування учнів спеціальної школи (додається).

3. Заступнику директора з виховної роботи Лисенко В.А.:

3.1. Здійснювати протягом навчального року контроль за станом організації харчування учнів у закладі та щомісячний громадський контроль із залученням представників батьківського комітету, щомісяця обговорювати дане питання на нараді при директорові.

3.2. Проводити щоденний контроль за якістю харчування, за доброякісністю продуктів харчування, які приймаються до закладу, термінами і умовами їх зберігання, санітарним станом харчоблоку та транспорту, яким постачаються продукти харчування, за дотриманням технології приготування страв, за приготуванням блюд відповідно до картотеки страв.

3.3. Інформувати негайно директора про всі нестандартні випадки щодо організації харчування дітей та стану їх здоров'я.

3.4. Активізувати інформаційно - роз'яснювальну роботу з батьками та учнями, педагогами про новації у порядку організації та норм харчування, про принципи здорового харчування.

4. Шеф-кухарю Назаренко В.Л. проводити своєчасно заміну столового посуду, кухонного інвентарю.

5. Заступнику директора з АГЧ Костюченку С.М. проводити своєчасно заміну спецодягу, ремонту холодильного, технологічного, вентиляційного обладнання.

6. Шеф-кухарю Назаренко В.Л., медичній сестрі з дієтичного харчування Крутась О.В.:

6.1. Контролювати щоденно дотримання технологічних процесів приготування їжі відповідно до вимог організації харчування дітей та виконання вимог особистої гігієни працівниками харчоблоку.

6.2. Дотримуватися суворо вимог ведення документації відповідальними особами щодо здійснення харчування дітей згідно з чинним законодавством.

6.3. Під час складання меню-розкладки, технологічних карт, систем погодження дотримуватися норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

6.4. Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеного в меню-розкладці, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Результати знаття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

6.5. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

6.6. Щодня бути присутніми під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

6.7. Контролювати виконання норм харчування, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів; кожні десять днів упродовж року з урахуванням норм заміни продуктів аналізувати їх за енергоцінністю, за необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.

6.8. Розміщувати завірене директором закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

6.9. Контролювати безпечність і якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в бракеражному журналі.

6.10. Бути присутньою під час контрольної зачистки свіжих овочів. Результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у зошиті обліку відходів.

6.11. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

6.12. Забезпечити контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти працівників харчоблоку на наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій. Інформацію записувати в журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку).

7. Шеф-кухарю Назаренко В.Л.:

7.1. Забезпечити повноцінне, безпечне і якісне харчування дітей, посилити контроль за прийняттям до закладу освіти безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, додержанням умов і термінів їх зберігання, виконанням норм харчування.

7.2. Приймати до закладу освіти продукти харчування, продовольчу сировину тільки за наявності товарно-транспортної накладної і відповідних супровідних документів, які засвідчують їх походження та безпеку. Не приймати продукти харчування, що містять рослинні жири, ароматизатори, барвники.

7.3. Проводити щоденний контроль за доброякісністю продуктів харчування, які приймаються до закладу, термінами і умовами їх зберігання, санітарним станом харчоблоку та транспорту, яким постачаються продукти харчування, за дотриманням технології приготування страв, за приготуванням блюд відповідно до картотеки страв.

7.4. Продовжувати у закладі освіти впроваджувати процедури, засновані на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

7.5. Забезпечити протягом навчального року контроль:

7.5.1. За проведенням бракеражу готової продукції.

7.5.2. За веденням документації з організації харчування.

7.5.3. За дотриманням Санітарного регламенту, в тому числі щодо виготовлення безпечної продукції.

7.5.4. За дотриманням здобувачами освіти санітарно-гігієнічних вимог до та під час вживання їжі.

7.5.5. За виконанням примірних меню з метою уникнення перебільшення встановленої середньої денної вартості харчування, допускається зменшення виходу продукції або виключення деяких старв з меню.

7.5.6. За підтримкою у робочому стані обладнання та устаткування харчоблоку.

7.5.7. Періодично розглядати питання щодо стану організації харчування здобувачів освіти, у тому числі: впровадження нових стандартів харчування.

8. Головному бухгалтеру спеціальної школи Шинкарьовій О.М.:

8.1. Забезпечити прийом документів щодо харчування здобувачів освіти.

8.2. Здійснювати ведення відповідної документації щодо харчування та проводити оплату за продукти харчування відповідно до укладених договорів та супровідних документів постачальників (видаткових накладних).

8.2. Здійснювати моніторинг використання коштів на харчування.

8.3. Забезпечити на веб-сайті закладу, на виконання вимог ст. 30 Закону України «Про освіту», відкритий доступ до інформації про кошторис і фінансовий звіт про надходження та використання всіх отриманих коштів, про постачальників продуктів харчування та ціни на них.

9. Комірникам Астафьєвій О.В. та Назаренко В.Л.:

9.1. Нести повну персональну відповідальність за якість і асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування з додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у книзі складського обліку.

9.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу освіти.

10. Кухарям:

10.1. Забезпечити відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології приготування, відбір та зберігання добової проби страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку.

10.2. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника чи особи, відповідальної за організацію харчування. Результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у зошиті обліку відходів.

10.3. Складати акт (у разі необхідності) із залученням членів трудового колективу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи та зазначати фактичну кількість відходів у зошиті обліку відходів.

10.4. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати впродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

10.5. Видавати готові страви в посуді із відповідним маркуванням тільки після проби їх медичною сестрою або особою, відповідальною за організацію харчування відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку.

10.6. Виконувати санітарно-гігієнічні та протиепідемічні вимоги під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

10.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб і персонал без санітарного одягу.

10.8. Власним підписом засвідчувати у журналі здоров'я відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій у працівників їдальні (харчоблоку).

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

11. Класним керівникам та вихователям:

11.1. Організовувати просвітницьку роботу з розбудови системи здорового харчування, формування культури харчування та правильних харчових звичок.

11.2. Під час планування виховних годин з учнівським колективом передбачити обов'язкові «Уроки здорового харчування».

12. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор школи

Петро ДРИГА

Погоджено з головою
трудового колективу

Надія ОЛІЙНИК

З наказом ознайомлені:

Сергій КОСТЮЧЕНКО
Олена КРУТАСЬ
Вікторія ЛИСЕНКО
Вера НАЗАРЕНКО
Ольга АСТАФЬЄВА
Оксана ШИНКАРЬОВА
Наталья ЦИБКО
Ірина НЕЧИПОРЕНКО
Марина ДОПА

ГРАФІК ХАРЧУВАННЯ
КЗ СОР «Конотопська спеціальна школа»
 (з урахуванням особливостей епідеміологічної ситуації в регіоні)
 на 2022/2023 навчальний рік

Час прийому їжі	Вид харчування	Відповідальний
07.50. – 08.20.	СНІДАНОК (1-10 класи)	Черговий вихователь ранкової зміни
10.00. – 10.10.	ДРУГИЙ СНІДАНОК для учнів 1-4 класів	Одинець В.І. Супрунова Ю.А. Забеліна Р.М. Пономаренко О.М. Пудікова Т.І.
11.25. – 11.45.	ДРУГИЙ СНІДАНОК для учнів 5-10 класів	Вчителі-предметник и
13.10. – 13.30.	ОБІД для учнів 1-4 класів	Вихователі денної зміни
14.30. – 15.00.	ОБІД для учнів 5-10 класів	Вихователі денної зміни
16.10. – 16.30.	ПІДВЕЧІРОК	Вихователі денної зміни
18.50. – 19.30.	ВЕЧЕРЯ	Вихователі денної зміни