



Міністерство освіти і науки України
Тульчинський ліцей № 2
Тульчинської міської ради Вінницької області

НАКАЗ

від 05.04 2024 р .

м. Тульчин

№ 60

**Про організацію харчування
школярів в ліцеї**

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про оздоровлення та відпочинок дітей», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України (далі - МОН) та Міністерства охорони здоров'я України (далі – МОЗ) від 17.04.2006 № 298/227 (зі змінами та доповненнями), Нових норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами), САНИТАРНОГО РЕГЛАМЕНТУ для закладів загальної середньої освіти згідно наказу Міністерства охорони здоров'я України 25 вересня 2020 року N 2205, наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 01.12.2020 № 2489 «Про внесення змін до Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти»; наказ «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти» № 2532 від 03.12.2020р, відповідно до стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках та рішення 57 позачергової сесії 8 скликання Тульчинської міської ради від 21.12.2023р. № 2769 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти Тульчинської міської ради у 2024, наказу відділу освіти, молоді та спорту Тульчинської міської ради «Про організацію харчування вихованців та школярів закладів освіти Тульчинської міської ради у 2024 році» від 14.03.2024 року № 46, з метою організації якісного та повноцінного харчування здобувачів освіти закладів дошкільної та загальної середньої освіти, допомоги соціально незахищеним категоріям дітей,

НАКАЗУЮ:

1. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покласти на постачальників, кухаря їдальні та керівника закладу.
2. За кошти місцевого бюджету організовано харчування учнів 1-4 класів, та учнів пільгових категорій 5-11 класів:

Постійно

- дітей-сиріт;
- дітей, позбавлених батьківського піклування та дітей під опікою;

- дітей, які виховуються в сім'ях, що отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;
- дітей з інвалідністю та особливими освітніми потребами, які охоплені денною формою навчання;
- дітей, батьки яких перебувають на військовій службі або загинули в зоні АТО/ООС та під час військової служби згідно Указів Президента України № 68 від 24 лютого 2022 року «Про введення військового стану в Україні» та № 69 від 24 лютого 2022 року «Про загальну мобілізацію» зі змінами;
- дітей, батьки які визнані особами з інвалідністю внаслідок війни;
- дітей, батьки яких є учасниками бойових дій;
- дітей, яким надано статус внутрішньо переміщених осіб та постраждалих внаслідок військових конфліктів;
- дітей із багатодітних сімей;
- дітей із сімей, які опинилися в складних життєвих обставинах;
- дітей, батьки яких постраждали внаслідок аварії на ЧАЕС (1-2 категорії);
- дітей, які перебувають у дитячому будинку сімейного типу;
- дітей, батьки яких перебувають у полоні або визнані безвісти зниклими військовослужбовцями.

Упродовж 2024 року

3. Встановити вартість безкоштовного гарячого харчування за рахунок коштів місцевого бюджету:

3.1. Для учнів 1 – 4 класів -у розмірі до 30 грн., учнів пільгових категорій - у розмірі до 30 грн. Безоплатне харчування учнів здійснювати виключно в робочі дні. У разі відсутності учнів у закладі під час навчання, компенсацію за харчування не проводити.

До кінця 2024 фінансового року

4. Вести перелік документації, необхідної для безпечної та безперебійної роботи їдальні ліцею відповідно наказу по ліцею від 30. 08.2023 року № 103.

5. Під час здійснення заходів з організації харчування здобувачів освіти неухильно дотримуватися вимог законодавства з питань організації харчування. *Постійно*

6. Постійно аналізувати й організовувати вимогливий і результативний контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, що надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної і якісної характеристики, слідкувати за станом їх зберігання.

Т.БОЯР, М.БАБІЙ

7. Звертати особливу увагу на асортимент і вартість продуктів харчування та щоденно контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню і нормам харчування. *О.ПАСІЧНИК, М.БАБІЙ*

8. Активізувати проведення інформаційно-роз'яснювальної роботи з педагогами, батьками здобувачів освіти, персоналом шкільних їдалень, постачальниками послуг з харчування з метою використання сучасних підходів до організації шкільного харчування, формування культури здорового харчування, впровадження в закладах освіти нових його стандартів.

О.ПАСІЧНИК, кл.керівники, вихователі

9. Проводити необхідні профілактичні заходи для попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь, дотримуватися санітарно-гігієнічних і протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів та вихованців в освітніх закладах.

М.БАБІЙ, кл.керівники, вихователі

10. Бракеражній комісії:

- проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування;

- приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції;

- при виявленні недоброякісного продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику або утилізувати.

11. Медичній сестрі ліцею:

11.1. 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);

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

11.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем;

Постійно

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

Постійно

11.5. Контролювати безпечність і якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до ліцею, реєструвати в бракеражному журналі;

Постійно

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

Постійно

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

Постійно

11.8. 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).

12. Працівникам ліцею, які займаються організацією харчування:

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

12.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів освіти;

Постійно

12.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання;

Постійно

12.4. У разі невчасного завезення продуктів дозволяється робити заміну страв з переліку, який надається перспективним меню;

12.5. 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;

12.6. 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;

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

12.8. 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;

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

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

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

12.12. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку;

12.13. Розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню.

13. Медичній сестрі та відповідальним за харчування в ліцеї здійснювати контроль за станом організації та якістю харчування учнів, виконанням норм харчування, дотриманням чотиритижневого меню погодженим з начальником Тульчинського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області Щаблевською Ю.С.

14. Розмістити наказ на інформаційному сайті ліцею. *Р.БЕГАС*

15. Довести даний наказ до класних керівників, вихователів ГПД, працівників їдальні на оперативній нараді 08.04.2024 року. О.ПАСІЧНИК

16. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор ліцею

М.ПЛОТИЦЬКИЙ

З наказом ознайомлені:

О.ПАСІЧНИК

М.БАБІЙ

А.ВОВК

Т.БОЯР

О.МАРКЕВИЧ