

ІВАНКОВЕЦЬКИЙ
заклад загальної середньої освіти І-ІІ ступенів
Лановецької міської ради Тернопільської області
вул. Гагаріна 42а , с.Іванківці, Кременецького р-н., Тернопільська обл. 47452
тел. 03549-4-83-40, e-mail: ivankivzi@ukr.net, код ЄДРПОУ 24622433

Н А К А З

від 01 вересня 2021 року

№ 38 - од

Про організацію харчування здобувачів
загальної середньої освіти та вихованців
дошкільного підрозділу ЗЗСО у 2021/2022 н.р.

На виконання Законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», постанови Головного державного санітарний лікаря України від 25 серпня 2021 року № 9 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)», спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 р. №242/329 «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», відповідно до рішення сесії Лановецької міської ради від 12 лютого 2020 року № 1602 «Про вартість харчування у закладах загальної середньої освіти комунальної власності Лановецької міської ради», наказу по відділу освіти КОЗСП Лановецької міської ради № 177-од «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти у 2021/2022 н.р.» та з метою належної організації харчування здобувачів освіти та вихованців ЗЗСО, недопущення порушень вимог чинного законодавства з організації харчування, охорони здоров'я дітей

НАКАЗУЮ:

1. Організувати одноразове гаряче харчування для учнів 1-9 класів з числа осіб пільгових категорій (списки додаються) за рахунок місцевого бюджету та решти учнів за їх бажанням за кошти батьків з розрахунку 15 гривень за один дітодень.

2. Організувати для вихованців дошкільного підрозділу ЗЗСО трьохразове гаряче харчування для пільгових категорій вихованців (списки додаються) за рахунок коштів місцевого бюджету та за рахунок коштів місцевого бюджету і доплати батьків з розрахунку 25 гривень за один дітодень решті вихованців .

3. Призначити відповідальних за організацію гарячого харчування у ЗЗСО Паламарчука М.Х., - директора ЗЗСО, у дошкільному підрозділі ЗЗСО –Черешнюк А.Т.- вихователя дошкільного підрозділу.

4. Відповідальним особам;

1) забезпечити суворе дотримання вимог чинного законодавства щодо організації харчування;

2) розробити графіки харчування здобувачів освіти;

3) погодити двотижнєве перспективне меню у Лановецькому управлінні Держпродспоживслужби в Тернопільській області

4) забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо);

5) організувати централізований збір використаних засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та поліетиленовими пакетами, з подальшою утилізацією згідно з укладеними угодами на вивіз твердих побутових відходів;

6) забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти;

7) контролювати виконання норм харчування у закладах загальної середньої освіти, 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.

5. Черговим вчителям та вихователям:

1) забезпечити відстань між столами, в залі для прийому їжі, не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб;

2) знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції;

3) надавати дозвіл на видачу страв з фіксацією у відповідному журналі.

4. Кухарям ЗЗСО та дошкільного підрозділу Бенедюк Л.І. та Корчук Л.О.:

1) здійснювати прийом та жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти від постачальників відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання, приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції. При виявленні недоброякісного будь-якого продукту разом із відповідальними особами скласти акт у трьох

примірниках на недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику;

2) 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;

3) під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;

4) розмішувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків;

5) проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності особи, відповідальної за організацію харчування, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів;

6) забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

7) видавати готові страви тільки після проби черговим вчителем, вихователем або особою, відповідальною за організацію харчування, та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням;

8) суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей;

9) не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу;

10) власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій;

11) використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку;

12) підтримувати належний санітарний стан харчоблоку у ЗЗСО;

13) вести відповідну документацію харчоблоку;

14) складати звіти про використання продуктів харчування.

5. Контроль за виконанням наказу покласти на відповідальних осіб.



Микола Паламарчук