



Україна

Лісківський заклад загальної середньої освіти

Кілійської міської ради Одеської області

Н А К А З

04.01.2022

№ 02-о

Про організацію виконання 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»(зі змінами) у Лісківському ЗЗСО

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про повну загальну середню освіту», «про місцеве самоврядування в Україні», «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», 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»(зі змінами), наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 грудня 2020 року №2532 «Про затвердження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року №2205, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 10 вересня 2020 року за № 1111/35394, розпорядження Одеської обласної державної адміністрації від 13 квітня 2021 року № 37/од-2021 «Про затвердження регіонального плану заходів щодо створення належних умов для безпечного та якісного харчування дітей у закладах Одеської області на 2021-2023 роки», з метою збереження здоров'я здобувачів освіти, забезпечення якісного, безпечного та збалансованого харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Кілійської міської ради, на виконання наказу по Відділу освіти та молодіжної політики Кілійської міської ради від 28.12.2021 року № 214

НАКАЗУЮ:

1. Призначити відповідальною особою за організацію харчування учасників освітнього процесу у Лісківському ЗЗСО, відповідно до вимог 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»(зі змінами) керівника Лісківського ЗЗСО Лупонос Г.М.

2. ЗДНВР Ростріпі Л.В. та Малій О.А. забезпечувати неухильне виконання 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»(зі змінами).
3. Головному бухгалтеру Шавловській О.В. та комірнику Брезицькій Г.Ф. забезпечити неухильне виконання вимог Закону України « Про публічні закупівлі» при здійсненні закупівель продуктів харчування для Лісківського ЗЗСО.
4. Затвердити заходи щодо організації виконання 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»(зі змінами)
5. Забезпечити функціонування системи НАССР і проводити регулярну роботу по впровадженню відповідних форм документування , яка підтверджує функціонування системи НАССР у Лісківському ЗЗСО.
6. Медсестрі Яшиній Л.А. та завгоспу Яковенко М.М. здійснювати контроль за станом організації та якістю харчування здобувачів освіти, виконанням норм харчування, дотриманням чотиритижневого меню, санітарно – гігієнічними умовами та матеріально – технічним станом харчоблоку.
7. Кухарю Кривоберець Г.І. та комірнику Брезицькій Г.Ф. під час складання меню – розкладки, технологічних карт, систем погодження тощо дотримуватися 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»(зі змінами).
8. ЗДНВР Малій О.А. щоквартально організовувати просвітницьку роботу з здобувачами освіти, педагогічними працівниками, батьківською громадськістю. Персоналом шкільної їдальні, постачальниками послуг з харчування щодо розбудови системи здорового харчування, формування культури харчування та правильних харчових звичок. Підвищення професійного рівня, вимог законодавства тощо.
9. Вчителю інформатики Фроловій Ю.О., яка є відповідальною за наповнення шкільного сайту, забезпечити інформування громадськості та учасників освітнього процесу про стан організації харчування у Лісківському ЗЗСО на веб –сайті, на організованих спільнот та в соціальних мережах.
10. Створити безпечні для здоров'я здобувачів освіти умови харчування відповідно до постанов Головного державного санітарного лікаря від 20.05.2020 № 25 «Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної

хвороби (COVID-19)», від 26.08.2021 № 9 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), а саме:

- розробити графік харчування дітей, забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб;
- організувати питний режим дітей з допомогою використання індивідуальних ємностей для рідини або фасованої питної продукції;
- забезпечити працівників харчоблоку засобами індивідуального захисту із розрахунку одна захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками, захисним щитком, провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, забезпечити контроль за виконанням цих вимог;
- при організації харчування забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни - рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо.

11. Здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

12. Забезпечити проведення щоквартального внутрішнього аудиту зняття залишків продуктів харчування.

13. Контролювати приготування готових страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), відповідність примірному чотиритижневому (з 01.01.2022р.) сезонному меню та щоденному меню-розкладу, виконання норм харчування, вартість денного меню.

14. Забезпечити роботу громадської комісії з контролю за організацією харчування та комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

15. Довести до відома бракеражної комісії інформацію про необхідні технічні, якісні характеристики продуктів харчування, які постачаються в заклад освіти

16. Щомісячно заслуховувати питання організації харчування в закладі на нарадах при керівнику.

17. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

17.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, відповідно до Положення про комісію з бракеражу (розробляється у закладі освіти).

Термін: відповідно до графіка постачання

17.2. Приймати продукти харчування, продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують відповідність даної продукції вимогам тендерних торгів. Підтверджувати прийняття підписом і печаткою.

Термін: відповідно до графіка постачання

17.3. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини складати акт у трьох примірниках. Недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

Термін: за необхідністю

17.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника

постачальника, а також голови профспілкового комітету закладу, результати оформлювати актом приймання.

Термін: за необхідністю

18. Медичній сестрі, комірнику при плануванні щоденного меню-розкладки чітко дотримуватись перспективного 4-тижневого меню, картотеки страв та чинного збірника рецептур.

19. Під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до затверджених норм харчування та перспективного меню.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

20. 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.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

21. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

22. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

23. Контролювати виконання норм харчування у ЗЗСО та ЗДО, проводити аналіз їх виконання, відповідно до затвердженого набору продуктів, щомісячно кожні десять днів. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: протягом 2021/2022н.р.

25. Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

26. 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.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

27. Контролювати санітарний стан харчоблоку закладу.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

28. Медсестрі Яшиній Л.А. контролювати своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

Термін: відповідно до особистої медичної книжки працівника

29. Забезпечити контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

30. Комірнику Брезицькій Г.Ф.:

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

Термін: постійно

30.2. Подавати не рідше 2-3 рази на тиждень уточнені заявки на продукти харчування до бухгалтерії Лісківського ЗЗСО за відповідною формою.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

30.3. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в ЗДО.

Термін: 2021/2022н.р. та постійно

30.4. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

30.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

31. Кухарю Кривоберець Г.І.:

31.1. 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, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан харчоблоку.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

31.2. 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.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

31.3. Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладів, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

31.4. Зберігати до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо відповідно до п. 1.21. Інструкції з організації харчування.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

31.6. Видавати готові страви тільки після проби медичною сестрою або особою, відповідальною за організацію харчування, та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

31.8. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без спеціального одягу.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

32. Підсобному працівнику харчоблоку Брезицькій Г.Ф.:

32.1. Забезпечити належне миття кухонної та столової посуду, столів відповідно до санітарних правил і норм.

Термін: щодня протягом 2021/2022 н.р.

33. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Керівник

Ганна ЛУПОНОС