



## ЦАРИЧАНСЬКИЙ ЛІЦЕЙ ЦАРИЧАНСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ

### НАКАЗ

с-ще Царичанка

28.08.2025

№100

Про організацію харчування в  
Царичанському ліцеї  
Царичанської селищної ради  
у I семестрі 2025/2026 навчального року

Керуючись статтею 56 Закону України «Про освіту», статтею 19 Закону України «Про дошкільну освіту», постановами 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», від 20 грудня 2024 року №1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти», від 20 грудня 2024 року №1451 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на покращення якості гарячого харчування та фінансування харчування учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти», від 27 червня 2025 року №767 «Деякі питання надання освітньої субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам (за спеціальним фондом державного бюджету) в частині забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у 2025 році», згідно наказу Міністерства освіти і науки України від 21 листопада 2002 року №667 «Про затвердження Порядку встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах», спільного наказу Міністерства науки і освіти України та Міністерства охорони і здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», рішення виконавчого комітету Царичанської селищної ради від 22 серпня 2025 року, наказу відділу освіти виконавчого комітету Царичанської селищної ради від 28.08.2025 «Про організацію харчування в закладах дошкільної та загальної середньої освіти Царичанської селищної ради у I семестрі 2025/2026 навчального року», з метою забезпечення повноцінного раціонального харчування здобувачів освіти, запобігання харчових отруєнь та виконання санітарно-гігієнічних правил і норм у закладах освіти Царичанської селищної ради у 2025/2026 навчальному році, наявною можливістю організації гарячого харчування у Царичанському ліцеї Царичанської селищної ради самостійно працівниками, що входять до штатного розпису закладу освіти,

## НАКАЗУЮ:

1. Забезпечити у I семестрі 2025/2026 навчального року в закладі освіти безкоштовне одноразове гаряче харчування (сніданок) учнів початкових класів (1-4 класи), за рахунок державного бюджету та за рахунок коштів, отриманих від Всесвітньої продовольчої програми ООН, з 01 вересня по 31 грудня 2025 року.

2. Забезпечити у I семестрі 2025/2026 навчального року в закладі освіти безкоштовне одноразове гаряче харчування (сніданок) учнів, які здобувають базову та профільну середню освіту (5-11 класи), за рахунок державного бюджету, з 01 вересня по 31 грудня 2025 року.

3. Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів з питань організації харчування в закладах освіти, виконання норм харчування і дотримання затвердженого меню.

4. Визначити режим харчування (одноразове).

5. Визначити спосіб організації харчування - приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу).

6. Визначити технологічну модель організації харчування – базову кухню.

7. Визначити форму організації харчування - чотиритижневе сезонне монопрофільне меню, затверджене наказом МОЗ, або розроблене закладом освіти самостійно і погоджене з Головним управлінням Держпродспоживслужби.

8. Затвердити графік харчування здобувачів освіти у закладі.

10.10 – 1-4 класи

11.15 – 5-8 класи

12.20 – 9-11 класи

11.15 (понеділок) – Преображенський ліцей

11.15 (середа) – Прядівський ліцей

11.15 (п'ятниця) - Бабайківський ліцей

9. Призначити відповідальною за організацію харчування Блоху Ольгу Миколаївну, заступника директора.

10. Відповідальній за організацію харчування Блосі О. М.:

10.1. Координувати роботу медичного працівника стосовно харчування учнів.

10.2. Відпрацьовувати режим і графік харчування учнів.

10.3. Контролювати наявність на видному місці графіка харчування учнів.

10.4. Контролювати режим чергування педагогічних працівників в обідній залі, відповідно до графіка чергування педагогічних працівників, затвердженого директором.

10.5. Визначати кількість учнів, які потребують гарячого харчування через проведення опитування учнів, батьків, класних керівників.

10.6. Складати і корегувати списки дітей, які отримують пільгове харчування, відповідно до підтверджуючих пільгу документів. Подавати ці списки на затвердження керівнику навчального закладу.

10.7. Контролювати здійснення замовлення класними керівниками на безкоштовне харчування (сніданки), відповідність замовлення обліку відвідування учнями занять.

- 10.8.Брати участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника).
- 10.9.Контролювати додержання учнями правил особистої гігієни під час вживання готових страв, буфетної продукції.
- 10.10. Контролювати санітарно-гігієнічний стан їдальні.
- 10.11. Звітувати періодично на нарадах, педрадах про стан організації харчування учнів навчального закладу для визначення подальших завдань щодо поліпшення харчування.
- 10.12. Брати участь у громадському контролі за організацією харчування у школі.
- 10.13. Готувати аналітичні матеріали про стан харчування у школі (періодично, за потреби).
11. Кухарям Чайці Ю. С., Шаровській Н. В., Педановій С. В. забезпечити відповідальність за:
- 11.1.Прийняття і збереження безпечних і якісних продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції;
- 11.2.Попереднє замовлення продуктів харчування;
- 11.3.Дотримання санітарно-гігієнічних вимог до умов зберігання, реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини, технології приготування страв;
- 11.4.Складання щоденних меню-розкладів на основі двотижневого меню;
- 11.5.Здійснення бракеражу сирової продукції, ведення журналу бракеражу продукції;
- 11.6.Зберігання та використання запасу продуктів;
- 11.7.Якісне і своєчасне приготування їжі;
- 11.8.Дотримання технології виготовлення, відбору та зберігання добової проби страв;
- 11.9.Дотримання правил особистої гігієни з використанням антисептичних засобів та своєчасно проходити обов'язкові медогляди.
- 11.10.Дотримання санітарно-гігієнічного режиму харчоблоку, вимог до устаткування та миття посуду, інвентаря;
- 11.11.Дотримання Інструкції з охорони праці працівників харчоблоку;
- 11.12.Дотримання правил пожежної безпеки в їдальні;
- 11.13.Отримання продуктів харчування в таких кількостях, що можуть бути використані в установлені терміни реалізації;
- 11.14.Заміну страв з переліку, який надається перспективним меню лише у випадку невчасного завезення продуктів постачальниками;
- 11.15.Ведення наступної документації:
- накладні на отримані продукти;
  - калькуляційні картки;
  - сертифікати якості, висновки санітарно- епідеміологічної експертизи;
  - перспективне двотижнєве меню;
  - щоденне меню-вимогу;
  - технологічні картки приготування страв;
  - бракеражні журнали (сирової і готової продукції) ;

- книга складського обліку ;
- журнал обліку дітей;
- журнал обліку виконання норм харчування;
- журнал оперативного контролю за станом організації харчування;
- місячний звіт.

11.16. Подання 30 числа кожного наступного місяця звітів по харчуванню в централізовану бухгалтерію відділу освіти.

11.17. Отримання продуктів харчування та продовольчої сировини по накладних разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження і якість;

11.18. Вивчення запитів і забезпечення харчуванням учнів.

12. Сестрі медичній Галстян Юлії Станіславівні:

12.1. Проводити щоденний контроль за організацією харчування, безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції;

12.2. Здійснювати контроль за термінами зберігання та реалізації продуктів харчування;

12.3. Приймати участь у складанні меню для харчоблоку та бути присутньою під час відбирання проб кухарем;

12.4. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем;

12.5. Контролювати виконання норм харчування;

12.6. Щоденно контролювати санітарно-гігієнічний стан приміщень харчоблоку та обідного залу;

12.8. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку та реєструє в Журналі здоров'я працівників харчоблоку;

12.9. Спільно з класними керівниками контролювати дотримання учнями правил особистої гігієни та правил вживання готової продукції.

12.10. Провести навчання з кухарем щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, та забезпечити контроль за виконанням цих вимог.

12.11. Звітувати про організацію харчування та виконання норм харчування перед відділом освіти.

13. Координацію роботи по виконанню даного наказу покласти на Блоху О. М., контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор

З наказом ознайомлені:

Таїсія РАШЕВСЬКА

Ольга БЛОХА

Юлія ЧАЙКА

Наталія ШАРОВСЬКА

Світлана ПЕДАНОВА

Юлія ГАЛСТЯН