



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

НАКАЗ

від 29. 08. 2025 р .

м. Тульчин

№

Про організацію харчування здобувачів освіти у 2025-2026 навчальному році

Відповідно до законів України «Про освіту», «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», 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), САНІТАРНОГО РЕГЛАМЕНТУ для закладів загальної середньої освіти згідно наказу Міністерства охорони здоров'я України 25 вересня 2020 року № 2205, 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 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. *Постійно*

2. Призначити відповідальною особою за організацію харчування учнів 1 - 4 класів, 5-11 класів, учнів пільгових категорій, заступника директора з навчально-виховної роботи Ольгу ПАСІЧНИК .

3. За кошти державного бюджету організувати харчування учнів 1-4 класів, за кошти місцевого бюджету для учнів пільгових категорій 5-11 класів:

- 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.

4. Дотримуватися вартості безкоштовного гарячого харчування за рахунок коштів державного та місцевого бюджетів:

4.1. для учнів 1-4 класів, учнів пільгових категорій 5-11 класів до 50 грн. в день;

4.2. Безоплатне харчування учнів здійснювати виключно у робочі дні. У разі відсутності учнів у закладі під час навчання, компенсації за харчування не проводити.

Протягом року.

5. Затвердити графік харчування учнів:

Години Дні	Понеділок	Вівторок	Середа	Четвер	П'ятниця
10.35 – 10.50	Здобувачів освіти пільгових категорій 5-7 класи				
11.35-11.50	Здобувачів освіти пільгових категорій 8-11 класи				
12.00-12.30	1А	1А,1Б	-	1В	1В ,2А,2Б
12.30-13.00	1Б,1В,1Г, 2А,2Б	1Б,1В,1Г,2А,2 Б, 3В	1А,1Б,1В, 1Г,2Б, 2А	1А,1Б,1Г, 2А, 2Б	1А,1Б,1Г,3Б, 3В
13.00-13.30	2В,3Б,3В,4В	2В,3А,4Б,4В	2В,4Б,3В,3Б	3А,2В, 4Б,3В	2В,3А,4В,4Б
13.30- 14.00	3А,4А,4Б	3Б, 4А	3А,4А,4В	3Б, 4А, 4В	4А

6.Продовжити роботу бракеражної комісії у складі:

М.БАБІЙ - медична сестра ліцею, голова комісії

О.ПАСІЧНИК – заступник директора по навчально-виховній роботі, відповідальна за організацію харчування в ліцеї, член комісії.

Н.БЕЗВЕРХНЬОЇ – кухаря шкільної їдальні, член комісії

В.ОЧЕРЕТНОЇ – фахівець з публічних закупівель, член комісії

7. Бракеражній комісії здійснювати систематичний контроль за

7.1. Якістю готових страв, сировини та продуктів, що надходять до їдальні, дотримання технології їх приготування .

7.2. Наявність супровідних документів, що підтверджують походження, безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини.

7.3. Дотриманням санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим зберігання продуктів, санітарно-гігієнічних норм оброблення використаного столового та кухонного посуду.

7.4. Вести журнал обліку випадків поставки недоброякісної сировини.

7.5. Вести журнали з бракеражу готової та сирої продукції.

8. Призначити І.ЯКУБОВСЬКОГО заступника директора з господарської роботи відповідальною особою за дотримання питного режиму у закладі;

9. Відповідальній особі за організацію харчування учнів 1-4 класів, 5-11 класів, учнів пільгових категорій заступнику директора з навчально-виховної роботи О.ПАСІЧНИК:

9.1. Організувати харчування дітей закладу з 01 вересня 20245 року згідно вимог чинного законодавства.

9.2. Довести до відома батьків порядок забезпечення харчуванням дітей у закладі та вимоги до оформлення документів на безкоштовне харчування згідно чинного законодавства;
(До 01 вересня 2025 року)

9.3. У випадках порушень безпечних умов організації харчування, які становлять загрозу здоров'ю дітей, забезпечити своєчасне інформування директора закладу та відділ освіти.
(Постійно)

9.4. Не допускати присутності учнів у виробничих приміщеннях, не дозволяти залучення здобувачів освіти до робіт, пов'язаних із приготуванням їжі, прибиранням виробничих приміщень у шкільній їдальні;
(Постійно)

9.5. Не залучати до приготування, порціювання і роздачі кулінарних виробів, проведення санітарної обробки і дезінфекції обладнання, посуду й інвентарю персоналу закладу, у посадові обов'язки якого не входять указані види діяльності;
(Постійно)

9.6. Щотижня аналізувати і підводити підсумки, усувати недоліки, пов'язані з харчуванням дітей;
(Щопонеділка)

9.7. Ретельно координувати роботу всіх суб'єктів процесу організації харчування дітей;
(Постійно)

9.8. Нести повну відповідальність за дотримання вимог чинного законодавства щодо харчування учнів закладу;
(Постійно)

9.9. Затвердити необхідну документацію для безперебійної роботи їдальні закладу, а саме:

1. Журнал температурного скринінгу працівників шкільної їдальні.
2. Журналі бракеражу сирової продукції.
3. Журнал бракеражу готової продукції.
4. Журнал здоров'я .
5. Журнал відходів.
6. Журнал добових проб.
7. Температурний лист.
8. Книга складського обліку.
9. Списки дітей, які харчуються .

(До 04 вересня 2025 року, О.ПАСІЧНИК,)

10. Проводити звітування на раді при директорі про стан організації харчування дітей.
(Протягом року, О. ПАСІЧНИК, кухар їдальні)

11. Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан харчоблоку та обідньої зали їдальні, постійний контроль за якістю приготованих страв, а також сировини та продуктів, що надходять до їдальні. Не допускати порушень вимог нормативно-розпорядчих документів щодо прийому і зберігання продуктів харчування, приготування та реалізації готових страв, посилити контроль за умовами та обов'язковим збереженням добових проб, контрольних страв.
(Постійно, кухар, медична сестра)

12. Н.БЕЗВЕРХНІЙ, О.ВОВК кухарям ліцею :

13.1. Забезпечити виконання вимог чинного законодавства щодо:

заборони отримання швидкопсуючих продуктів в кількості, що не може бути використана в установлені терміни реалізації, заборонити замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти та страви домашнього приготування;

13.2. Тримати на контролі дотримання дезінфекційного режиму в процесі обробки посуду, кухонного обладнання, предметів вжитку та рук, застосування розчинів відповідно до вимог

діючих санітарних норм та інструкцій до дезінфікуючих засобів з урахуванням вимог в умовах адаптивного карантину;
(*Постійно*)

13.3. Забезпечити харчуванням учнів пільгових категорій;

13.4. Забезпечити належний стан харчоблоку та зали їдальні і здійснювати постійний контроль за якістю їжі, а також сировини та продуктів, що надходять до їдальні. Не допускати порушень вимог нормативно-розпорядчих документів щодо прийому і зберігання продуктів харчування, приготування та реалізації готових страв, посилити контроль за збереженням добових проб, контрольних страв;
(*Постійно*)

13.5. Не допускати присутності учнів у виробничих приміщеннях, не дозволяти залученню учнів до робіт, пов'язаних із приготуванням їжі, прибиранням приміщень;

(*Постійно*)

13.6. Нести відповідальність за приготування, порціювання і роздачі кулінарних виробів, не залучати до приготування, порціювання і роздачі кулінарних виробів, проведення санітарної обробки і дезінфекції обладнання, посуду й інвентарю персоналу, у посадові обов'язки якого не входять указані види діяльності;

13.7. Дотримуватися правил особистої гігієни;
(*Постійно*)

13.8. Суворо слідкувати за отриманням швидкопсууючих продуктів в кількості, що не може бути використана в установлені терміни реалізації, заборонити замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо);

13.9. Не використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти та страви домашнього приготування;

(*Протягом навчального року*)

13.10. Нести матеріальну відповідальність за наявність продуктів харчування, обладнання інвентарю в кухні;
(*Постійно*)

13.11. Працювати в режимі нормованого робочого дня, виходячи із 40-годинного робочого тижня.

13.12. Складати заявки на продукти харчування, відповідати за якість продуктів харчування, дотримуватись правильності їхньої закладки, виконання рецептури і технології готування блюд.

13. Систематично проходити інструктаж з правил зберігання продуктів, правил санітарії, гігієни, правил експлуатації кухонного обладнання а також техніки безпеки і пожежної безпеки під керівництвом відповідального за організацію та повноцінне харчування учнів. І.Якубовський, М.Бабій

14. Ретельно слідкувати та звіряти кількість присутніх учнів щодо відповідності кількості порцій.
(*Систематично, О.Пасічник, вихователі*)

15. При прийомі товарів продовольчої групи перевіряти відповідність товару, що приймається, супровідним документам, наявність сертифікату. У разі того, що привіз недоброякісних товарів, без необхідних документів припиняти їх прийом негайно повідомляти директора ліцею.

16. Організувати зберігання продуктів з метою запобігання їх псуванню і втратам.

17. Керувати роботою по вивантаженню вантажів і розміщення їх у середині складу, брати особисту участь у розвантаженні – вантаженні.

18. Здійснювати прийом на склад, зважування, зберігання і видачу з складу продуктів харчування за наявності меню-розкладки затвердженої директором ліцею.

19. Вести облік наявності на складі товарів продовольчої групи, звітної документації по їх руху.

20. Своєчасно надає в бухгалтерію накладні.

21. Спільно з бухгалтером проводить звірку приходу і витрат товарів продовольчої групи.

22. Бере участь у проведенні інвентаризації.

23. При виявленні наявності гризунів в складських приміщеннях ставить питання перед адміністрацією про негайне проведення дератизації.

24. Повинна знати:

- Номенклатуру, асортимент матеріальних цінностей, що зберігаються, їх властивості і призначення;
 - Правила ведення складського господарства, обліку, зберігання, руху продовольчих товарів, а також правила оформлення супровідних документів на них, комплектування по технологічних документах, способи зберігання продукції від псування, проведення інвентаризації.
25. Дотримуватися посадової інструкції, нормативних документів, правил внутрішнього трудового розпорядку.

26. Медичній сестрі М.БАБІЙ

- 26.1. Активізувати просвітницьку роботу, спрямовану на отримання знань про правильне харчування, здоровий спосіб життя, етики прийому їжі, профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань. Оформити інформаційні (тематичні) куточки про культуру здорового та раціонального харчування;
- 26.2. Вживати заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь. Безумовно дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів та вихованців в закладі;
- (Постійно)*
- 26.3. Забезпечити належний стан харчоблоку та зали їдальні і здійснювати постійний контроль за якістю їжі, а також сировини та продуктів, що надходять до їдальні;
- (Протягом навчального року)*
- 26.4. Забезпечити постійний контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали, харчоблоку, за проходженням медичних оглядів працівниками харчоблоку;
- (Протягом навчального року)*
- 26.5. Забезпечити дієвий контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних норм у їдальні. У випадках порушень безпечних умов організації харчування, які становлять загрозу здоров'ю дітей своєчасно інформувати відділ освіти;
- (Постійно)*
- 26.6. Провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації та забезпечити неухильне дотримання та контроль за виконанням цих вимог;
- 26.7. Забезпечити в їдальні умови для дотримання персоналом правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники або електросушарки для рук, антисептичні засоби для обробки рук, тощо), не допускати до роботи осіб, в яких за результатами щоденного температурного скринінгу виявлено температуру тіла понад 37,2 градуси С або ознаки респіраторних захворювань;
- (Постійно)*
- 26.8. Не допускати порушень вимог нормативно-розпорядчих документів щодо прийому і зберігання продуктів харчування, приготування та реалізації готових страв, посилити контроль за збереженням добових проб, контрольних страв;
- (Постійно)*
- 17.9.** Категорично заборонити отримання швидкопсууючих продуктів в кількості, що не може бути використана в установлені терміни реалізації, заборонити замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремкові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо);
- (Протягом навчального року)*
- 17.10.** Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти та страви домашнього приготування;
- (Протягом навчального року)*
- 17.11.** Готувати дезінфікуючі розчини згідно правил їх приготування; *(Постійно)*

17.12. Слідкувати за дотриманням постійного дезінфекційного режиму в процесі обробки посуду, кухонного обладнання, предметів вжитку та рук. Застосовувати розчини відповідно до вимог діючих санітарних норм; *(Постійно)*

17.13. Щоденно перевіряти відповідність меню з калькуляцією до нього.

17.14. Вчасно визначати якість готових страв, знімати пробу безпосередньо за 30 хв. до видачі їжі.

17.15. Контролювати наявність добових проб кожної страви раціону у журналі готової продукції.

27. Відповідальній особі за питний режим заступнику директора з господарській роботі І.ЯКУБОВСЬКОМУ

27.1. Забезпечити заклад питною водою гарантованої якості, організувати вільний доступ учнів до питної води протягом усього часу перебування у закладі;

(Постійно)

27.2. Тримати на суворому контролі роботу електросушилок для рук;

(Постійно)

27.3. Нести відповідальність за матеріально-технічне забезпечення харчоблоку;

(Систематично)

27.4. Організувати вільний доступ учнів до питної води протягом усього часу перебування у закладі;

(Постійно)

19. Вихователям ГПД, класним керівникам 5-11 класів, де є діти пільгових категорій:

19.1. Постійно контролювати дотримання графіка харчування

(Протягом навчального року)

19.2. Вести облік дітей, охоплених безоплатних харчуванням, надавати відомості за клас відповідальному за харчування в закладі;

(Постійно)

19.3. Забезпечити належне виконання правил поведінки учнів в шкільній їдальні.

(Постійно)

19.4. Вчасно подавати щомісячні звіти по харчуванню дітей відповідальній особі за харчування в закладі.

(Щомісячно)

19.5. Постійно слідкувати за дотриманням особистої гігієни вихованців під час приймання їжі.

(Постійно)

20. Класним керівникам:

20.1. Проінформувати батьків про порядок одержання харчування і вимог до оформлення документів на пільгове харчування.

(до 01.09.2025 р.)

20.2. Вести облік дітей, охоплених пільговим харчуванням.

(Постійно)

20.3. Активізувати просвітницьку роботу з дітьми спрямовану на отримання знань про правильне харчування, здоровий спосіб життя, етики прийому їжі, профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

(Постійно)

21. Помічнику кухаря А.Татун, Л.Загородній

- Систематично дотримуватися чинного законодавства щодо санітарно-гігієнічного стану шкільної їдальні.

- Раціонально використовувати приготовані дезінфікуючих розчинів для харчоблоку.

- Суворо дотримуватись дезінфекційного режиму в процесі обробки посуду, кухонного обладнання, предметів вжитку та рук, застосування розчинів відповідно до вимог діючих санітарних норм та інструкцій до дезінфікуючих засобів з урахуванням вимог в умовах адаптивного карантину;

- Здійснювати мийку посуду і приборів вручну; проводити мийку столового та кухонного посуду, його обтирання та просушування.

- Очищувати брудний посуд від залишків їжі в контейнери для зберігання відходів.

- Готувати миючі розчини.

- Доставляти чистий посуд на роздачу.

22. Дотримуватися правил внутрішнього розпорядку закладу, розпоряджень директора, посадових обов'язків, встановлених інструкцією.

Працівники їдальні

23. Працівникам ліцею, які займаються організацією харчування:

23.1. 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;

23.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів освіти; *Постійно*

23.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання; *Постійно*

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

23.5. 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;

23.6. 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;

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

23.8. 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;

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

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

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

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

23.13. Розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню

24. Довести даний наказ до класних керівників 5-11 класів (наявність учнів пільгових категорій), вчителів початкових класів, вихователів ГПД, працівників їдальні на оперативній нараді 29 серпня 2025 року.

О. Пасічник

25. Координацію дій по виконанню даного наказу покласти на відповідальну особу за організацію харчування учнів 1-4 класів, 5-11 класів, учнів пільгових категорій на заступника директора з навчально – виховної роботи Ольгу ПАСІЧНИК.

26. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор ліцею

М.ПЛОТИЦЬКИЙ

З наказом ознайомлені:

_____ Ольга ПАСІЧНИК
_____ Марія БАБІЙ
_____ Антоніна ТАТУН
_____ Вікторія ОЧЕРЕТНА

_____ Ігоря ЯКУБОВСЬКИЙ
_____ Олена ВОВК
_____ Ніна БЕЗВЕРХНЯ
_____ Лідія ЗАГОРОДНА