



ДУБОВ'ЯЗІВСЬКИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС  
«СПЕЦІАЛІЗОВАНА ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ-ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД»  
ДУБОВ'ЯЗІВСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ КОНОТОПСЬКОГО РАЙОНУ СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ

41665, Сумська область, Конотопський район, смт Дубов'язівка, в.В. Глуховця, 3, т.6-52-394;  
E-mail: 32888740@mail.gov.ua Код ЄДРПОУ 32888740

НАКАЗ

31.08.2021

смт. Дубов'язівка

№ 110-од

Про організацію харчування  
вихованців дошкільної групи,  
учнів 1-11 класів, та вихованців ГПД  
у 2021-2022 н.р.

На виконання ст. 56 Закону України «Про освіту», пункт 2, ст. 22 Закону «Про загальну середню освіту», абзацу 5 пункт 18 ст. 5 Закону «Про охорону дитинства», законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», Постанов Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (із змінами), від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість» (із змінами), спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України і Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 №242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», на виконання рішення 28 сесії Дубов'язівської селищної ради від 22 січня 2020 року «Про викладання Програми № з метою забезпечення повноцінного харчування учнів та дітей пільгових категорій закладу освіти

НАКАЗУЮ:

1. Організувати гаряче харчування у 2021-2022 н.р. для вихованців дошкільної групи, учнів 1-11 класів та вихованців ГПД :

1) здійснювати харчування вихованців дошкільної групи за рахунок коштів

місцевого бюджету із розрахунку 31 грн. на 1 дитину.

2)здійснювати харчування учнів 1-11 класів за рахунок коштів місцевого бюджету із розрахунку 21 грн. на 1 учня.

3)здійснювати харчування вихованців групи продовженого дня за рахунок батьківської оплати із розрахунку 10,00 грн. на 1 учня.

2. Призначити відповідальним за організацію харчування учнів заступника директора з навчально роботи Повидиш Т.П.

3. Затвердити перелік документації їдальні на 2021-2022 навчальний рік (додається).

4. Затвердити графік видачі та прийому їжі, графік закладання продуктів (додається).

5.Затвердити правила поведження в їдальні (додається)

6. Заступнику директора з навчально роботи Повидиш Т.П.:

1)здійснювати контроль за станом харчування дітей у закладі, протягом навчального року.

2)контролювати ведення журналу бракеражу готової продукції, систематично упродовж року.

3)контролювати якість та вихід приготовлених страв, систематично упродовж року.

4)разом з медичною сестрою перевіряти закладку продуктів, не менше одного разу на тиждень.

5) контролювати дотримання технологічних процесів приготування їжі відповідно до вимог організації харчування дітей та особистої гігієни працівниками харчоблоку, щоденно.

6)забезпечити повноту і своєчасність проходження профілактичних медичних оглядів працівниками харчоблоку.

7)здійснювати постійний контроль за станом харчування дітей у закладі, щомісяця обговорювати це питання на нараді при директорові, протягом навчального року.

8)здійснювати щоденний контроль за якістю харчування, за доброякісністю продуктів харчування, які приймаються до закладу, термінами і умовами їх зберігання, санітарним станом харчоблоку та транспорту, яким постачаються продукти харчування.

9)Організувати харчування в закладі освіти згідно вимог системи НАССР, наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління

безпечністю харчових», забезпечити в їдальні закладу застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

7. Відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології приготування, за відбір та зберігання добової проби страв, за дотримання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку покласти на кухарів Романову Т.О., Дяченко С.О., Тіщенко Т.О.

8. Призначити персонально відповідальними:

1) за бракераж сирої продукції – медична сестра Скакун Ю.В.

2) за виконання технології приготування страв та якість готової продукції – кухарів Романову Т.О., Дяченко С.О., Тіщенко Т.О.

3) за санітарний стан:

- столового посуду – підсобного робітника Гайдай О.І., кухарів Романову Т.О., Дяченко С.О., Тіщенко Т.О.

- кухонного обладнання та інвентарю – кухарів Романову Т.О., Дяченко С.О., Тіщенко Т.О.

- приміщення харчоблоку – кухарів Романову Т.О., Дяченко С.О., Тіщенко Т.О.

- комори – Макарчук Л. В.;

- обідньої зали - кухарів Романову Т.О., Дяченко С.О., Тіщенко Т.О., Гайдай О.І.

9. Кухарю Романовій Т.О.

1) забезпечувати харчування учнів школи відповідно до режиму дня.

2) проводити інструктажі на робочих місцях з працівниками харчоблоку з техніки безпеки під час роботи з електрообладнанням, ріжучими інструментами та дотримання технології приготування страв, за потреби.

3) нести повну матеріальну відповідальність за приймання продуктів харчування з комори, їх якість, а також відповідальність за закладку продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до меню, постійно.

4) здійснювати постійний контроль за виконанням санітарно-гігієнічних вимог у харчоблоці, постійно.

5) скласти перспективне меню.

6) видавати готові страви тільки після зняття проби медичною сестрою та з її дозволу (або відповідальним адміністратором) відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку на класи, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

7) не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.



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

9) використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

10) щодня на кожний наступний день складати меню-розклад відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв.

11) забезпечити повноцінне безпечне і якісне харчування дітей, виконання грошових і натуральних норм харчування.

12) забезпечити виконання норм харчування відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (із змінами).

10. Сестрі медичній:

1) здійснювати контроль за якістю продуктів, які поступають до харчоблоку, та умови їх зберігання.

2) контролювати виконання персоналом харчоблоку закладки, обліку продуктів та умови їх зберігання.

3) разом із відповідальним адміністратором за організацію харчування учнів щодоби контролювати закладку продуктів відповідно до норм, якості та вихід страв. Здійснювати постійний контроль за організацією прийому їжі дітьми.

4) знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на класи (групи ГПД) в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

5) контролювати виконання санітарно-гігієнічних вимог у харчоблоці та в приміщенні, де вживається учнями їжа.

6) проводити санітарно-просвітницьку роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних та шкіряних захворювань.

7) контролювати проходження працівниками харчоблоку медичного огляду.

8) контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

11. Комірнику Макарчук Л.В.:

1) нести повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування та тари, а також відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за

дотримання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання.

- 2) не замовляти, не приймати продукти, заборонені інструкцією для вживання в навчальному закладі.
- 3) систематично вести журнал бракеражу сирової продукції.
- 4) контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу.
- 5) здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку, дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.
- 6) заборонити видавати продукти з простроченим терміном зберігання.
- 7) приймати до закладу продукти харчування, продовольчу сировину тільки за наявності товарно-транспортної накладної.
- 8) суворо дотримуватись вимог ведення документації щодо здійснення харчування дітей згідно з чинним законодавством.
- 9) здійснювати моніторинг наявності гризунів у коморі, щоденно.

12. Вихователям груп подовженого дня:

- 1) приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі.
- 2) закріпити за кожною дитиною постійне місце за столом.
- 3) дотримуватись режиму харчування учнів.

13. Класним керівникам:

- 1) проводити роз'яснювальну роботу серед учнів та батьків з питань раціонального харчування, профілактики кишково-шлункових інфекцій, додержання правил особистої гігієни, пропаганди гігієнічних основ здоров'я, негативного впливу продуктів харчування, які містять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, протягом навчального року.
- 2) провести батьківські збори, на яких розглянути питання організації харчування учнів, до 19.09.2021.
- 3) заборонити приносити батькам у навчальний заклад для частування дітей кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема газовані, тощо з метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь.

14. Призначити комірника Макарчук Л.В. відповідальним за організацію і збір документів та коштів за харчування учнів ГПД та пільгових категорій.

15. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор ліцею

А. САВЧЕНКО

З наказом ознайомлені:

Дата	Підпис	ППП	Дата	Підпис	ППП
31.08		Скакун Ю.В.	31.08.21		Макарчук Л.В.

<i>30.08</i>	<i>Т.О.</i>	Романова Т.О.	<i>31.08</i>	<i>О.І.</i>	Гайдай О.І.
<i>31.08</i>	<i>С.І.</i>	Дяченко С.І.	<i>30.08.21</i>	<i>Т.П.</i>	Повидиш Т.П.

ЗАТВЕРДЖЕНО  
наказ по Дубов'язівському НВК «СШ І-ІІІ ст.-ДНЗ»  
від 30.08.№110-од

**Перелік  
документації їдальні на 2021-2022 навчальний рік**

№ з/п	Назва документа	Відповідальний
1	Графік проведення медичного огляду працівників їдальні	Скакун Ю.В.
2	Журнал стану здоров'я працівників харчоблоку	Скакун Ю.В.
3	Картотека страв	Романову Т.О., Дяченко С.О.,
4	Перспективне меню	Романову Т.О., Дяченко С.О.,
5	Журнал бракеражу готової продукції	Скакун Ю.В.
6	Журнал бракеражу сирової продукції	Скакун Ю.В.
8	Графік видачі їжі	Романову Т.О., Дяченко С.О.,
9	Журнал обліку виконання норм харчування учнів	Скакун Ю.В.

ЗАТВЕРДЖЕНО  
наказ по Дубов'язівському НВК «СШ І-ІІІ ст.-ДНЗ»  
від 30.08.№110-од

**Графік гарячого харчування учнів  
Дубов'язівського ліцею  
Дубов'язівської селищної ради  
на 2021-2022 н.р.**

2 перерва	10 <sup>10</sup> -10 <sup>30</sup>	1,,2-а,2-б, 3-а,3-б, 4
3 перерва	11 <sup>15</sup> -11 <sup>35</sup>	5,6,7
4 перерва	12 <sup>10</sup> -12 <sup>30</sup>	8,9,10,11
6 перерва	13 <sup>30</sup> -14 <sup>00</sup>	Група продовженого дня

ЗАТВЕРДЖЕНО  
наказ по Дубов'язівському НВК «СШ І-ІІІ ст.-ДНЗ»  
від 30.08.№110-од

**Графік  
закладання продуктів:**

обід– 6.30 (1-11 класи)  
полудник 10.30 (ГПД)

ДНЗ  
Сніданок -7.00  
Обід-9.00  
Вечеря -13.00



ЗАТВЕРДЖЕНО  
наказ по Дубов'язівському НВК «СІШ І-ІІІ ст.-ДНЗ»  
від 30.08.№110-од

**Графік  
роботи чергового адміністратора, відповідального за зняття проби за  
відсутності медичного працівника**

Дні тижня	
Понеділок	Савченко А.В.
Вівторок	Повидиш Т.П.
Середа	Анцибор В.М.
Четвер	Василенко В.Г.
П'ятниця	Савченко А.В.

ЗАТВЕРДЖЕНО  
наказ по Дубов'язівському НВК «СШ І-ІІІ ст.-ДНЗ»  
від 30.08.№110-од

### Правила поведінки в шкільній їдальні

В їдальні завжди багато і дітей і дорослих, адже всім треба встигнути поїсти протягом 10-15 хвилин. Тому тут особливо важливо дотримання цілком певних правил:

- не поспішайте в їдальню, вирушайте туди разом зі своїм класом у відведений для вас час;
- не біжіть і не поспішайте зайняти місце за столом першими, не розштовхуйте інших учнів;
- дотримуйтесь черги;
- пересуваючись по їдальні, дивіться під ноги, щоб не посковзнутися і не впасти;
- перед тим як сісти за стіл, не забудьте ретельно вимити руки;
- будьте обережні, користуючись виделкою, щоб не поранити себе або оточуючих;
- намагайтеся не пролити на себе або сусідів гарячий суп або чай;
- сидіть за столом прямо, не кладіть ногу на ногу, не штовхайте сусідів і не кладіть лікті на стіл;
- під час їжі дотримуйтеся тиші: не розмовляйте голосно, не чавкайте, не дуйте на гарячі страви, не стукайте виделками та ложками по тарілці чи чашці;
- правильно користуйтеся столовими приборами: не забувайте, які страви їдять ложкою, а які - вилкою;
- якщо ви забруднилися, скористайтесь серветкою або носовою хусткою;
- дотримуйтеся чистоти: впустивши що-небудь на підлогу, підніміть і викиньте у відро для сміття;
- не озивайтеся погано про страви, які шкільні кухарі приготували для вас; не показуйте взагалі, якщо вам щось здається несмачним;
- не забудьте після їжі прибрати за собою посуд;
- будьте ввічливими: побажайте приємного апетиту вашим однокласникам, подякуйте працівникам їдальні;
- дбайливо ставтеся до майна шкільної їдальні;
- не приходьте в їдальню у верхньому одязі.