

**КОЖАНСЬКА СЕЛИЩНА РАДА КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**ВІДДІЛ ОСВІТИ, КУЛЬТУРИ, МОЛОДІ І СПОРТУ**

**ОПОРНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ**

**КОЖАНСЬКИЙ ЛІЦЕЙ-ГІМНАЗІЯ З ПОЧАТКОВОЮ ШКОЛОЮ ТА ДОШКІЛЬНИМ ВІДДІЛЕННЯМ**

08550 Київська обл,. Фастівський р-н, смт Кожанка, вул. Шевченка, 173, тел. 0456543712

E-mail: [kozhanka\_i-iii@ukr.net](mailto:kozhanka_i-iii@ukr.net)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Н А К А З**

від 11 вересня 2023 року № 57-о

**Про організацію харчування учнів у**

**Опорному закладі освіти**

**Кожанському ліцеї-гімназії**

**з початковою школою та дошкільним відділенням**

**в 2023-2024 навчальному році**

             Відповідно до статті 25 Закону України „Про освіту”, статті 22 Закону України „Про загальну середню освіту”, статті 35 Закону України „Про дошкільну освіту”, статті 5 Закону України „Про охорону дитинства”, Постановою Кабінету  Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 „Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах” (із змінами, внесеними згідно з Постановою  Кабінету Міністрів  від 23.03.2016      № 211), наказу Міністерства освіти та науки України №667 від 22.11.2002 р. „Про затвердження оплати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах” ( із змінами, внесеними згідно наказу Міністерства освіти та науки України №431 від 25.07.2005 р.), на виконання спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 „Про затвердження порядку організації харчування  дітей у навчальних та оздоровчих закладах”,  відповідно до Програми « Дитяче харчування на 2023-2025 роки» зі змінами , затвердженими рішенням Кожанської селищної ради від 13.12.2022 №23-04-VIII з метою забезпечення відповідальності керівників за організацію харчування вихованців та  учнів у дошкільних та  загальноосвітніх навчальних закладах, додержання санітарно-гігієнічних вимог і санітарно-протиепідемічних правил і норм

**НАКАЗУЮ:**

1.Забезпечити безкоштовним  харчуванням

**учнів школи**

**1) дітей, батьки яких пропали безвісті**

**2) дітей , батьки яких є учасниками бойових дій та перебувають на службі в ЗСУ**

7 дітей

**3) дітей з інвалідністю**

3 дитини

**4) із малозабезпечених сімей**

3 дитини

**5) дітей з багатодітних родин (50%)**

15 дітей

**6)за кошти батьків**

41 дитина

**7) діти учасників АТО**

2 дитини

**8) діти-сироти**

**9) ВПО**

1 дитина

**10)діти, батьки яких були і є учасника ТРО Кожанської територіальної громади**

4 дитини

2. Гаряче харчування здійснюється за кошти батьків, згідно меню, затвердженого Держпродспоживслужбою

2.3. Оплата за харчування здійснюється батьками до 10 числа поточного місяця на спеціальний рахунок відділу освіти, молоді та спорту.

2.4.Відповідальними за вчасну оплату призначити класних керівників.

1. Відповідальним за організацію харчування учнів школи, замовлення і надходження до закладу освіти гарантованих якісних продуктів і
2. продовольчої сировини у необхідній кількості з додержанням умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв покласти на кухара **Костюк Ірина**
   1. Відповідальним:

- посилити контроль  за дотриманням особистої гігієни, дотриманням  санітарно-гігієнічного режиму  в харчоблоці та їдальні навчального закладу.

- контролювати постачання продуктів харчування  на наявність  сертифікатів якості та ветеринарних посвідчень.

- слідкувати за дотриманням  двотижневого    меню,   складанням щоденних   меню-розкладок, дотриманням  норм закладки сировини та виходу   готової  продукції, попередженням спалахів гострих кишкових   інфекцій  і харчових  отруєнь.

4. Кухарю **Костюк Ірині**:

* 1. Організувати харчування дітей  у суворій відповідності до Порядку організації  харчування дітей навчальних та оздоровчих закладах.
  2. Дотримуватись санітарного стану харчоблоку навчального закладу
  3. Своєчасно проходити медичний огляд та дотримуватись санітарних мінімумів для працівників кухні.
  4. Щодня проводити С-вітамінізацію страв та робити відповідний запис у Журналі обліку норм харчування та меню-розкладі.
  5. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м’яса, зазначити у Зошиті обліку відходів.
  6. Дотримуватись правил особистої гігієни, уникати гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій.

1. Сестрі медичній
   1. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи не більше одної порції, відповідно до переліку страв, наведених в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції.
   2. Контролювати дотримання технології приготування страв .
   3. Відбирати проби страв.
   4. Дотримуватись норм харчування.
   5. Аналізувати виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні 10 днів.

6. Повна матеріальна відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів та тари, а також відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу за додержання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання покладається на кухара **Костюк Ірину**

6.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства.

6.2. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в навчальному закладі.

6.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

6.4. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

5.5. Відповідальність:

- за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту розкладки продуктів та вихід страв, за якість і своєчасне приготування, за дотримання правил особистої гігієни, покладається на кухара **Костюк Ірина.**

**-**  за відбір та зберігання добової проби страв, за санітарний стан приміщень харчоблоку покладається на кухара **Костюк Ірину.**

7. Відповідальній **Костюк Ірині:**

7.1. Відбирати проби з казана в об’ємі порції в чистий посуд з кришкою до видачі їжі на класи, проби щодня зберігати на харчоблоці у холодильнику протягом доби.

7.2. Видавати готові страви тільки після зняття проб, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі в посуд із відповідним маркуванням.

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

* 1. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, осіб без санітарного одягу.

7.5. Власним підписом засвідчувати у «Журналі здоров’я працівників харчоблоку» відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

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

7.8 Щодня на кожний наступний день складати меню-розклад із зазначенням пільгових категорій відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв.

* 1. Під час складання меню-розкладу дотримуватись розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтованого об’єму готових страв та окремих продуктів для дітей різного віку.

7.10 Щодня розміщувати завірене керівником навчального закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

7.11Проводитиконтрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м’яса зазначити у Зошиті обліку відходів.

* 1. Зберігати до вечора відходи м’яса, риби, яєць тощо.

1. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:

- кухара **Костюк Ірина**;

- сестра медична **Стаценко Віктор;**

- завгосп **Ільченко Світлана.**

8. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

8.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про комісію з бракеражу.

8.2. Приймати продукти лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів.

8.3.При встановленні недоброякісності будь-якого продукту повертати його постачальнику.

**9.**  Призначити відповідальним за ведення журналу бракеражу готової продукції та журналу здоров’я працівників харчоблоку кухара **Костюк Ірину.**

10. Призначити відповідальним за ведення журналу бракеражу сирої продукції

кухара Костюк Ірину.

11. **Вчителям:**

11.1. Приділяти увагу формуванню культурно - гігієнічних навичок під час вживання їжі.

11.2. Вчити дітей правильно користуватись виделкою, серветкою, привчати дітей сідати за стіл в охайному вигляді, з чистими руками, вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.

11.3. Раді з харчування скласти окремий план роботи та щоквартально проводити перевірку організації харчування дітей в навчальному закладі. У кінці року надати звіт про свою роботу на виробничій нараді колективу ЗНЗ.

11.4. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь, заборонити приносити у навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка) морозиво, напої, зокрема газовані, тощо.

12. Вважати обов’язковими на кухні наступні документи :

- наказ про організацію харчування учнів закладу;

- накладні на отримані продукти;

- сертифікати якості;

- щоденне меню-вимогу;

- технологічні картки приготування страв

- бракеражні журнали;

- журнал обліку дітей

- списки учнів, що харчуються

15.**Костюк Ірині** здавати звіти по харчуванню в бухгалтерію відділу ОКМС згідно затвердженого графіка  
16. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

**Директор закладу Ірина МУСІЄНКО**

З наказом ознайомлені: Світлана Ільченко

Віктор Стаценко

Ірина Костюк