**Лопушненська загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів**

Лопушненської сільської ради

Кременецького району Тернопільської області

вул. Т. Шевченка 18, с. Лопушне, Кременецький район, Тернопільська область, 47054

тел. (03546) 6-43-40, е-mail: [**lopushnoschool@gmail.com**](mailto:lopushnoschool@gmail.com)Код ЄДРПОУ 23591127

**НАКАЗ**

Від 31 серпня 2022 року №24-агд

**Про організацію якісного**

**харчування учнів у школі**

*На виконання Законів України «Про освіту», «Про загальну середню світу», «Про охорону дитинства», Постанови Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 року №856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», відповідно рішення сесії Лопушненської сільської ради Кременецького району Тернопільської області №43 від 18.12.2020 року, «Про затвердження Порядку організації харчування учнів та вихованців закладів загальної середньої та дошкільної освіти Лопушненської сільської ради», наказу відділу ОКМС Лопушненської сільської ради від 11.01.2022 року №03-од «Про організацію харчування учнів у загальноосвітніх та дошкільних навчальних закладах Лопушненської сільської ради», з метою дотримання Санітарного регламенту, а також з метою забезпечення здобувачів освіти якісним, здоровим гарячим харчуванням*

НАКАЗУЮ:

1. Відповідальній за організацію харчування учнів, заступниці директора школи з виховної роботи Андросюк Оксані Іванівні:
2. Посилити контроль за повним дотриманням й неухильним виконанням законодавчих і нормативно-правових документів та санітарно-гігієнічних вимог щодо організації харчування у школі.
3. Постійно аналізувати й здійснювати вимогливий і результативний контроль за кількістю, якістю та вартістю продуктів харчування, що надходять до навчального закладу, відповідно до вимог технічної та якісної характеристики, слідкувати за станом їх зберігання.
4. Звертати особливу увагу на асортимент і вартість продуктів харчування, та щоденно контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.
5. Вживати необхідні профілактичні заходи для попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь, безумовно дотримуватись санітарно-гігієнічних і протиепідемічних вимог щодо організації харчування здобувачів освіти.
6. Посилити просвітницьку та виховну роботу серед учасників навчально-виховного процесу з формування культури харчування дітей різних вікових категорій, оформити куточок здорового харчування у школі, активізувати роботу батьківського лекторію з питань раціонального харчування школярів.
7. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної та якісної характеристики.
8. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують відповідність даної продукції.
9. При виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

1. Медичній сестрі Тивонюк О.Ф.:
2. При складанні меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв, визначених Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».
3. 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.
4. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем проб кожної страви раціону для зберігання упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.
5. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем і норм харчування, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів; кожні десять днів упродовж року, з урахуванням норм заміни продуктів, аналізувати їх за енергоцінністю. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.
6. Розроблене й затверджене керівником навчального закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви розміщувати поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.
7. Визначати безпечність та якість продуктів і продовольчої сировини, що надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються.
8. 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.
9. Контролювати санітарний стан харчоблоку у навчальних закладах та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.
10. 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.
11. Завгоспу школи Залущинському Олександру Івановичу:
12. Нести повну персональну відповідальність за якість і асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, прийнятих до школи, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування за додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.
13. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до навчальних закладів. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.
14. Забезпечити систематичний вивіз твердих побутових відходів на сміттєзвалище в урочище Курилиха (в міру потреби).
15. Кухарям Залущинській Г.Д., Букай Л.М.:
16. 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.
17. 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.
18. Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи,та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.
19. Забезпечити відбір проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.
20. Видавати готові страви тільки після зняття проби медичним працівником або особою, відповідальною за організацію харчування, та з їх дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням.
21. Суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, послідовності виробничого процесу й технології приготування їжі для дітей. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.
22. Не допускати персонал до роботи в харчоблоці та сторонніх осіб без санітарного одягу. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров’я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.
23. Адміністрації школи:
24. При внесенні змін до місцевих бюджетів 2022 року та формуванні бюджетних пропозицій на 2023 рік передбачати кошти на забезпечення безкоштовного харчування учнів початкових класів, пільгових і інших категорій згідно з нормативними документами, а також на обладнання харчоблоку і їдальні необхідним технологічним устаткуванням, меблями, посудом, безперебійним водопостачанням, водовідведенням і вентиляцією.
25. Залучати позабюджетні кошти й батьківську громадськість до покращання якості харчування учнів і модернізацію харчоблоку школи та забезпечення усіх учнів одноразовим гарячим харчуванням.
26. Систематично заслуховувати питання організації харчування та виконання тендерних угод на засіданнях педагогічних рад, нарадах при директору, загальношкільних батьківських зборах.

1. Створити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини, включивши до її складу:

* Андросюк Оксану Іванівну, заступницю директора школи з виховної роботи;
* Тивонюк Олесю Федорівну, медичну сестру школи;
* Залущинського Олександра Івановича, завгоспа школи;
* Залущинську Ганну Дмитрівну, кухаря школи;
* Ютовець Марію Михайлівну, представника батьківського комітету.

1. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор школи Л.С. Шаповал

З наказом ознайомлені: О.І. Андросюк

Г.Д. Залущинська О.І. Залущинський

О.Ф. Тивонюк М.М. Ютовець