

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ**

**Одайська гімназія**

Тульчинської міської  ради Вінницької області

вул. 1 Травня, 40, с.Одаї Тульчинської міської ради

Вінницької області, 23651

e-mail: [odayaschool@ukr.net](mailto:odayaschool@ukr.net) , Ідентифікаційний код 21723464

**НАКАЗ**

від 01.09.2022 № 81

**Про організацію харчування дітей**

**в Одайській гімназії**

**у 2022/2023 н.р.**

На виконання п.3 ст. 56 Закону України «Про освіту», пункту 7 статті 20 Закону України «Про повну загальну середню освіту», статті 5 Закону України «Про охорону дитинства», Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 №116, спільного наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Санiтарного регламенту для закладiв загальноi середньої освiти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 р. № 2205, постанови Головного державного санітарний лікаря України від 06.09.2021 № 10 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв’язку поширенням короновірусної хвороби (COVID-19)», з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення,

НАКАЗУЮ:

1. Вжити невідкладних заходів для створення необхідних умов організації харчуваня учнів.
2. Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування в гімназії.
3. Врахувати, що діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, та діти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям» забезпечуються безкоштовними обідами в закладі освіти.
4. Провести роз’яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо організації харчування у сім’ї дітей різного віку.
5. Проаналізувати стан роботи з охоплення учнів гімназії харчуванням на нараді при директорові і надати інформацію відділу освіти до 17.09.2022 року.(відповідальний директор)
6. Скоригувати списки учнів гімназії, що підлягають харчуванню, відповідно до нормативних документів, що регламентують організацію харчування в гімназії (щомісяця).
7. Призначити відповідальних осіб за організацію харчування учнів гімназії у складі:

Кузь Л.І. – директор

Манько І.О. – заступник директора з НВР

Мельник Л.І. – вчитель початкових класів

Волк Н.І. – голова батьківського комітету

Блажко А.О. – кухар гімназії.

8. Забезпечити належну організацію харчування в період карантину в зв’язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19).

9. Розробити графік харчування учнів. (Додаток 1)

10. Заборонити організацію мультипрофільного харчування за типом «шведського столу» та шляхом самообслуговування на період карантину.

11. Забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб.

12. Забезпечити працівника харчоблоку засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками, які необхідно змінювати після кожної дії (виробничого процесу на харчоблоці їдальні), не пов’язаних між собою. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на 5 робочих днів, у т.ч. на 1 робочу зміну – безпосередньо на робочому місці працівника.

13. Організувати централізований збір використаних засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та поліетиленовими пакетами, з подальшою утилізацією згідно з укладеними угодами на вивіз твердих побутових відходів.

14. Забезпечити умови для дотримання працівником правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо).

15. Здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

16. Контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.

17. Затвердити наказом по закладу освіти склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання.

18. Забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоці закладу освіти.

19. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти:

19.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування.

19.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції.

19.3. При виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

19.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також голови профспілкового комітету закладу освіти, із оформленням акту приймання.

20. Медичній сестрі закладу освіти:

20.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

20.2. 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.

20.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем.

20.4. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

20.5. Контролювати виконання норм харчування у закладі освіти, 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.

20.6. Розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку.

20.7. Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються.

20.8. 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.

20.9. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичного огляду працівником харчоблоку.

20.10. 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.

1. Кухарю гімназії Блажко А.О.:
   1. Організувати повноцінне, безпечне і якісне харчування учнів (замовлення і прийняття до закладу безпечних і якісних продуктів харчування, продовольчої сировини у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку, виконання норм харчування).

21.2.Забезпечити виконання норм харчування.

21.3.Посилити протиепідемічні заходи щодо запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

21.4.Встановити постійний контроль за дотриманням перспективного меню, натуральних норм харчування учнів, технологією приготування страв та ведення відповідної документації.

21.5.Продукти харчування та продовольчу сировину отримувати згідно накладних разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (сертифікати відповідності , висновки санітарно - епідеміологічної експертизи тощо).

21.6.Категорично заборонити отримання сметани, м’яса, м’ясних напівфабрикатів у кількості, що не можуть бути використані в установлені терміни реалізації.

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

21.8.Систематично вести нижчезазначений перелік документації:

* Журнал санітарного стану харчоблоку
* Журнал періодичності прибирання
* Журнал обліку використання дезінфекційних засобів
* Журнал інженерно-технічних робіт
* Журнал обліку і контролю засобів вимірювальної техніки
* Журнал контролю температури та вологості у виробничих приміщеннях
* Журнал здоров’я працівників харчоблоку
* Журнал навчання персоналу щодо гігієни
* Журнал обліку утворення та руху відходів
* Журнал переліку та оцінки постачальників
* Журнал бракеражу сирих продуктів
* Журнал бракеражу готових продуктів
* Журнал пошкоджень пластику, скла та виробів з деревини
* Журнал проведення моніторингу і шкідників
* Бланк контролю температури в холодильних камерах
* Графік приготування робочого розчину дезінфекційних засобів
* План технічного обслуговування
* Розгорнутий лист проходження медичних оглядів
* ЗОШИТ обліку відходів
* ЗАЯВКА на продукти
* Бланк контролю вхідної сировини
* Книга складського обліку
* Примірне двотижневе меню
* Картка-розклад страви
* Контрольний лист за режимом прибирання

21.9.До 2 числа кожного наступного місяця звіти щодо харчування здавати в централізовану бухгалтерію відділу освіти.

1. Класним керівникам гімназії:

22.1.Здійснювати облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, надавати відомості про них адміністрації гімназії.

1. Безоплатне харчування учнів здійснювати виключно в робочі дні. У разі відсутності учнів під час навчання, компенсацію за харчування не проводити.

24. Харчування здійснювати за приблизним 4-х тижневим меню та меню-розкладом, погодженим з начальником Тульчинського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області Щаблевською Ю.С.

25. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор Любов КУЗЬ

З наказом ознайомлені:

01.09.2022

Манько І.О.

Блажко А.О.

Волк Н.І.

Мельник Л.І.

Гарнага А.В.

Подолян В.В.

Романюк О.І.

Бойко Г.П.

Піхун Є.П.

Татарчук А.П.

Татарчук О.І.

Ломажук Н.І.

Магдалинчук В.Я.

Додаток 1

до наказу № 81

від 01.09.2022 року

**ГРАФІК**

**харчування учнів**

**Одайської гімназії**

**на 2022/2023 н.р.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Клас** | **Час харчування** | **Кількість учнів** |
| 1-4 | 11:05 – 11:20 | 29 |
| 5-9 | 12:05 – 12:25 | 35 |