

**УКРАЇНА**

**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ**

**ОЗЕРНЯНСЬКИЙ ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ СВІТИ**

**САФ’ЯНІВСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ**

**ІЗМАЇЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**НАКАЗ**

**№ 13/О 18.01.2021 р.**

**Про організацію харчування та**

**затвердження відсотків виконання**

**натуральних норм харчування для**

**учнів Озернянського ЗЗСО на 2021 рік**

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», на виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», на виконання наказів управління освіти Саф’янівської сільської ради Ізмаїльського району Одеської області від 18.01.2021 року №08/А «Про організацію харчування та затвердження відсотків виконання натуральних норм харчування для учнів закладів загальної середньої освіти Саф’янівської сільської ради», згідно рішення сесії Саф’янівської сільської ради від 24.12.2020 року №148-VII «Про затвердження відсотків виконання натуральних норм харчування для учнів закладів загальної середньої освіти Саф’янівської сільської ради Ізмаїльського району Одеської області», 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», наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження санітарного регламенту закладів загальної середньої освіти», з метою забезпечення організованого і якісного харчування школярів

**НАКАЗУЮ:**

1. Встановити з 01.01.2021 року для учнів 1-4 класів, учнів пільгового контингенту (дітей-сиріт, дітей позбавлених батьківського піклування; дітей з особливими освітніми потребами; діти, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи та дітей учасників АТО, дітей з числа внутрішньо переміщених осіб) показник виконання натуральних норм, згідно постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р. №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та Постанови Кабінету Міністрів України від 06.08.214 р. №353 «Про внесення змін до Постанови Кабінетів Міністрів України від 22.11.2004 р. №1591» у розмірі 50 відсотків виконання натуральних норм.
2. Призначити відповідальною за організацію харчування учнів у школі, згідно з розподілом функціональних обов’язків, заступника директора з навчально-виховної роботи Мартинчук С.П..
3. Затвердити режим та графік харчування учнів (додаток 1).
4. Затвердити графік чергування педагогічних працівників в обідній залі (додаток 2).
5. Харчування здійснювати за перспективним двотижневим меню та меню-розкладом, погодженим начальником Ізмаїльського міжрайонного управління Держпродспоживслужби в Одеській області.
6. Відповідальній за організацію харчування учнів Мартинчук С.П.:
	1. Постійно здійснювати координацію діяльності з роботою медичної сестри   щодо   контролю   за   харчуванням дітей.
	2. Контролювати додержання дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв.
	3. Контролювати санітарно-гігієнічний стан обідньої зали.
	4. Постійно контролювати дотримання перспективного меню, натуральних норм харчування учнів, технології приготування страв, веденням відповідної документації.
	5. До 01.03.2020 р. завершити перехід на систему управління безпечністю харчових продуктів – НАССР та забезпечити систематичний контроль за усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючі від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви.
	6. Довести до батьків на батьківських зборах порядок проведення безоплатного харчування учнів 1-4 класів;
7. Комірнику шкільної їдальні Гойчу С. І.:
	1. Постійно отримувати продукти харчування та продовольчу сировину згідно накладних разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо);
	2. Щоденно здійснювати бракераж сирої продукції;
	3. Обов’язково вести наступні документи:
* Сертифікати якості;
* Щоденне меню;
* Технологічні картки приготування страв;
* Журнали бракеражу сирої та готової продукції;
* Журнал обліку дітей;
* Ведення обліку виконання норм харчування;
* Журнал обліку відходів;
	1. Своєчасно надавати в бухгалтерську службу управління освіти звітність по харчуванню 01, 10, 20 числа кожного місяця.
1. Шкільної медичної сестри школи Кальчу О. Г.:
	1. Постійно вести контроль за дотриманням перспективного меню, натуральних норм харчування учнів, технології приготування страв відповідно щоденного меню, бракераж готової продукції;
	2. У разі невчасного завезення продуктів дозволяється робити заміну страв з переліку, який надається перспективним меню;
	3. Постійно вести суворий контроль за станом здоров’я працівників їдальні, за своєчасним проходженням профілактичного медичного контролю 2 рази на рік;
	4. Систематично проводити відповідні заходи щодо забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя учнів під час харчування;
2. Кухарям шкільної їдальні Мічіняну В. С., Іонашку Є. П.:
	1. Щоденно дотримуватися технології приготування та видачі готових страв;
	2. Нести відповідальність за якість готової продукції і за виконанням натуральних норм харчування кожного учня.
3. Підсобному робочому їдальні дотримуватися відповідних норм температури води, дезінфекції при миття посуду.
4. Заступнику директора з АГЧ Бойнегрі О. І.:
5. Провести інструктажі на робочому місці з працівниками їдальні з техніки безпеки під час роботи з електрообладнанням, ріжучими інструментами та технології приготування страв.
	1. Забезпечити робітників шкільної їдальні миючими та дезінфікуючими засобами відповідно санітарним норм, слідкувати за проведенням дератизації приміщені їдальні;
	2. Своєчасно провести заміну вищербленого посуду.
	3. Слідкувати за проведенням генерального прибирання на харчоблоці щоп’ятниці.
6. Учителів-класоводів 1-4 класів призначити відповідальними за підтримання порядку та дисципліни учнів школи під час харчування.
7. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини готової продукції залишаю за собою.
8. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор закладу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Оксана ТЕЛЬПІЗ

З наказом ознайомлені: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сніжана МАРТИНЧУК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Стела ГОЙЧУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ольга КАЛЬЧУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олена БОЙНЕГРІ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Варвара МІЧИНЯНУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Євдокія ІОНАШКУ

 \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Парасковія ВОЙКУ