**ВІДДІЛ ОСВІТИ ІЗМАЇЛЬСЬКОЇ РАЙОННОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ**

**ОЗЕРНЯНСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ**

**ІЗМАЇЛЬСЬКОЇ РАЙОННОЇ РАДИ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**НАКАЗ**

**№ 4/О 09.01.2020 р.**

**Про організацію харчування учнів**

**у школі у 2020 році**

На виконання наказів відділу освіти Ізмаїльської районної державної адміністрації від 03.01.2020 р. №02/О «Про затвердження заходів щодо створення належних умов для безпечного та якісного харчування в закладах освіти Ізмаїльського району у 2020 році» та від 09.01.2020 р. №05/О «Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти району у 2020 році», згідно рішення сесії Ізмаїльської районної ради від 11.12.2019 року №563-VII «Про затвердження відсотків виконання натуральних норм харчування для учнів закладів загальної середньої освіти Ізмаїльського району на 2020 рік», 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» з метою забезпечення організованого і якісного харчування школярів

**НАКАЗУЮ:**

1. Встановити на 2020 рік 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 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, що складає грн.
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 графік харчування учнів відповідно до вимог п.10 ДСанПіН 5.5.2.008-01. (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 Держпродспоживслужби в Їзмаїльському районні.
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. Організувати перехід на систему управління безпечністю харчових продуктів – НАССР та забезпечити регулярний 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);
   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 до бухгалтерії відділу 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.:
   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.
5. Учителів-класоводів 1-4 класів призначити відповідальними за підтримання порядку та дисципліни учнів школи під час харчування.
6. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини готової продукції залишаю за собою.
7. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор школи \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Тельпіз О.Ф.

Знаказом ознайомлені: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мартинчук С. П.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гойчу С.І.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Кальчу О. Г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бойнегрі О. І.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Мічиняну В. С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Іонашку Є. П.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Бошку О.І.