

**У К Р А Ї Н А**

**Житомирська область Житомирський район**

**Миропільська об’єднана територіальна громада**

**ПЕЧАНІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**13045, с. Печанівка, вул. Центральна, б.20-А, код ЄДРПОУ 22055639, тел.(098) 6340779; e-mail:** [**pechanivka-1@ukr.net**](mailto:pechanivka-1@ukr.net)

**Н А К А З**

від 01.11.2023 року № 76-А

Про організацію харчування учнів

у Печанівському ліцеї у 2023-2024

навчальному році

На виконання Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про місцеве самоврядування в Україні», Указу «Про національну стратегію розбудови безпечного і середовища у новій українській школі», постанови КМУ від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», розділу VI, VIII Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 №2205, рішення Миропільської селищної ради «Про встановлення вартості харчування учнів початкових класів та окремих пільгових категорій» та з метою забезпечення повноцінного харчування дітей під час освітнього процесу, -

НАКАЗУЮ:

1. В процесі виконання службових обов’язків, покладених на керівника освітнього закладу, залишаюся відповідальною особою за організацію харчування в Печанівському ліцеї.
2. Відповідальному за організацію харчування в Печанівському ліцеї:
   1. Організувати з 1 листопада 2023 року одноразове гаряче харчування (сніданок) у навчальному закладі:
      1. Встановити вартість харчування для учнів 1-4 класів, які навчаються очно, в сумі 30.00 грн.
      2. Встановити вартість харчування для учнів 1-11 класів пільгових категорій, які навчаються очно і мають право на безкоштовне харчування відповідно до чинного законодавства України та відповідних рішень Миропільської селишної ради, в сумі 30.00 грн.
   2. Організувати харчування у навчальному закладі:
      1. Відповідно до Примірного двотижневого меню, погодженого Житомирським районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області.
   3. Здійснювати забезпечення безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів на підставі заяви особи та документів, що підтверджують таке право відповідно до законодавств. Заява повинна містити взяття особою на себе особистої відповідальності за відомості, які подають до закладу освіти, та зобов’язання повідомляти заклад освіти про будь-які зміни відомостей у документах, які є підставою для надання пільги.
   4. Видати відповідні організаційні накази щодо організації харчування учнів у закладі.
   5. Визначити режим (кратність), спосіб та форму організації харчування, розробити графіки харчування учнів до 03 листопада 2023 року.
   6. Затвердити списки учнів 1-4 та 1-11 класів пільгових категорій, які отримують харчування (сніданок) за кошти бюджету Миропільської селищної ради.
   7. Визначити склад бракеражної комісії, до складу якої включити кухаря, відповідальну особу, медичного працівника.
   8. Розробити положення про бракеражну комісію та видати відповідний наказ.
   9. Розглянути на засіданні педагогічної ради питання організації харчування учнів у закладі в умовах воєнного стану.
   10. Вести протягом навчального року облік здобувачів освіти, які забезпечуються гарячим харчування за рахунок бюджетних коштів та за кошти батьків.
   11. Вести та своєчасно оформлювати документацію з організації харчування.
   12. Затвердити графіки чергування вчителів у шкільній їдальні та графіки прибирання і провітрювання обідньої зали.
   13. Інформувати батьків про особливості організації харчування у закладі в умовах воєнного стану.
   14. Інформувати здобувачів освіти на початку та періодично протягом навчального року про правила поведінки під час прийому їжі.
   15. Надати здобувачам освіти доступну для сприймання в їхньому віці інформацію щодо впливу харчування на здоров’я.
   16. Організувати питний режим у закладі освіти.
   17. Продовжити у 2023-2024 навчальному році інформаційно-роз’яснювальну роботу серед учнівської та батьківської громадськості щодо формування культури харчування та правильних харчових звичок.
3. Кухарю їдальні ліцею Ніколайчук Тетяні Віталіївні:
   1. Забезпечити:
      1. Вихід страв, масу виробів, що видаються учням (сніданок) відповідно до робочого меню.
      2. Наявність технологічних та калькуляційних карт для кожної страви відповідно до робочого меню та дотримання технології виготовлення страв.
      3. Наявність Актів контрольного опрацювання для страв, що відсутні в нормативно-правовій документації.
      4. Прийняття до закладу виключно безпечних і якісних продуктів харчування та продовольчої сировини у необхідній кількості, дотримання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв.
      5. Належний санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, підсобних приміщень, буфету.
      6. У повному обсязі наявність добових проб з масою відповідно до робочого меню.
      7. Складання щоденного робочого меню для дітей пільгових категорій, учнів 1-4 класів спільно з медичним працівником на підставі Примірного двотижневого меню, погодженого Житомирським районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Житомирській області та затвердження його керівником освітнього закладу.
      8. При складанні робочого меню, враховуючи вартість продуктів та сировини, вихід (масу) основних страв (з м’яса, риби, молочних продуктів) регулювати вартість харчування по меню, зменшуючи масу хліба, напоїв, овочів.
      9. У достатній кількості якісним столовим посудом та виключити можливість використання надбитого та неякісного посуду. Мати в наявності 2 комплекти столового посуду на одне посадкове місце.
      10. Постійно діючі процедури, що базуються на основних принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
      11. Прийняття продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості за наявності супровідних документів, що свідчать про їх походження та якість.
      12. Виконання вимог розділу VIIІ «Вимоги до санітарного і спеціального одягу та особистої гігієни працівників закладу освіти інших осіб, залучених до організації харчування» Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти.
      13. Ведення обліку дітей, які отримують безоплатне харчування, а також гаряче харчування за кошти батьків.
      14. Своєчасне заповнення Журналу бракеражу сирої продукції, Журналу бракеражу готової продукції.
      15. Належний санітарно-гігієнічний, протиепідемічний стан харчоблоку, збереження наданих для їдальні приміщень, експлуатацію холодильного та торгово-технологічного обладнання згідно з вимогами експлуатації обладнання.
      16. Забезпечити наявність в необхідній кількості дезінфікуючих та мийних засобів, засобів для чищення.
   2. Не замовляти, не використовувати, не реалізовувати технологічно-оброблені м’ясні та рибні продукти, м'ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (в тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, рибні, м’ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва.
   3. Не використовувати пастеризоване фляжне молоко без кип’ятіння, сир кисломолочний (за відсутності первинного пакування) та фляжну сметану без термічної обробки.
   4. Не виготовляти кисле молоко «самоквас», холодці, м’ясні і рибні салати, холодники, паштети, зельці, форшмак, вироби у фритюрі, макарони «по-флотськи» із сиром м’яким, сиром кисломолочним або м’ясом, млинці із сиром м’яким, сиром кисломолочним або м’ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.
4. Медичній сестрі Наталії БАРЧУК:
   1. Здійснювати щоденний контроль за:
      1. Якістю готових страв.
      2. Якістю продуктів харчування та продовольчої сировини, що надходять до їдальні.
      3. Дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв.
      4. Фактичним виконанням щоденного меню.
      5. Санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку.
      6. Умовами зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини.
      7. Станом здоров’я працівників харчоблоку (проведення температурного скрінінгу, огляд на наявність гнійничкових захворювань, гострих респіраторних інфекцій).
      8. Станом санітарного, спеціального одягу та змінним взуттям працівників харчоблоку (взуття закрите, піддається миттю та обробці).
      9. Брати участь у роботі бракеражної комісії, здійснюючи бракераж сирої та готової продукції.
      10. Підготувати та надати кухарю, оператору ринку, який забезпечує харчування у закладі, список дітей, які потребують дієтичного харчування за результатами медогляду 2023 року.
      11. Забезпечити врахування потреб дітей з особливими дієтичними потребами.
      12. Контролювати забезпечення дієтичним харчуванням учнів за результатами медогляду.
      13. Здійснювати контроль за своєчасним проходженням медичного огляду працівниками, які виконують посадові обов’язки у частині організації харчування здобувачів освіти, працівниками харчоблоку, дотриманням правил особистої гігієни працівниками їдальні.
      14. Контролювати заповнення Журналу бракеражу сирої продукції, Журналу бракеражу готової продукції.
      15. Своєчасно заповнювати Журнал здоров’я.
      16. У разі невиконання вимог щодо організації харчування та виявлення порушень оперативно доповідати керівнику освітнього закладу з метою термінового усунення виявлених порушень.
5. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор Микола ЯРЕМЧУК

**Додаток 1.**

**Аркуш ознайомлення з наказом №76-А від 01.11.2023 року**

**«Про організацію харчування учнів у Печанівському ліцеї**

**у 2023-2024** **навчальному році»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | П.І.Б. працівника | Дата | Підпис |
|  | Барчук Наталія Миколаївна |  |  |
|  | Ніколайчук Тетяна Віталіївна |  |  |
|  | Яремчук Лариса Володимирівна |  |  |
|  |  |  |  |