



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Рокитненський ліцей
Новоселицької міської ради
Чернівецького району Чернівецької області

60320, Чернівецька область, Чернівецький район с.Рокитне, вул. Шкільна 1; тел. 66-2-40; код 21436693

НАКАЗ

«01» 09 2025

№ 76

Про організацію харчування дітей у
Рокитненському ліцеї у 2025/2026 н.р.

На виконання Законів України «Про освіту», «Про охорону дитинства», «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про правовий режим воєнного стану», Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25.05.2020 № 195/2020, Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами), Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 (із змінами та доповненнями), наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», наказу Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації від 22.03.2024 р. № 98 «Про вжиття заходів щодо виконання Стратегії реформування системи шкільного харчування у Чернівецькій області на період до 2027 року», розпоряджень голови Новоселицької міської ради від 01.07.2024 р. № 113-р «Про затвердження Стратегії реформування системи шкільного харчування в Новоселицькій територіальній громаді на період до 2027 року», від 07.07.2025 р. № 168-р «Про Оперативного плану заходів з реалізації 2 2025-2027 роках Стратегії реформування системи шкільного харчування в Новоселицький МТГ до 2027 року» наказу відділу освіти Новоселицької міської ради від 28.08.202р р. № 147 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Новоселицької ТГ у 2025/2026 н.р.» та з метою

забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання (додаток 1).
2. Затвердити графік чергування під час перерв (додаток 2).
3. Затвердити графік відвідування їдальні (додаток 3).
4. Продовжити тип одноразового гарячого харчування – одноразовий гарячий сніданок для учнів 1-4-х класів.
5. Адміністрації ліцею:
 - 5.1. Забезпечити виконання заходів щодо реформування системи шкільного харчування.
 - 5.2. Забезпечити належну організацію харчування у 2025/2026 навчальному році, враховуючи вимоги чинного законодавства, умов діючого воєнного стану в країні та вживати необхідні заходи щодо створення безпечного середовища в закладі, в тому числі щодо захисту учасників освітнього процесу й працівників у разі виникнення надзвичайних ситуацій техногенного характеру;
 - 5.3. Визначити способи організації харчування, виходячи з умов роботи закладу під час воєнного стану, форми організації освітнього процесу тощо;
 - 5.4. Не рідше одного разу в семестр заслуховувати питання організації харчування в закладі на виробничих нарадах, засіданнях педагогічних рад, батьківських зборах тощо;
 - 5.5. Здійснювати систематичний моніторинг та опитування батьків і дітей стосовно якості харчових продуктів в закладі.
6. Заступнику директора з виховної роботи Кирилюк А.С та кл. керівникам 1-11-х класів:
 - 6.1. Організовувати просвітницьку роботу з формування культури здорового харчування та правильних харчових звичок у здобувачів освіти.
7. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу Пілат А.Г, Поповій М.М., Рошці А.Ф., Прісняк С.П. та Бушуляк О.Д.:
 - 7.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування;
 - 7.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції;
 - 7.3. При виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику;
 - 7.4. 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, з оформленням акту приймання.

8. Медичній сестрі та медичній сестрі з дієтичного харчування Пілат А.Г.:

8.1. Забезпечити вимоги до харчування дітей з особливими дієтичними потребами на підставі медичної довідки, що видана сімейним лікарем/педіатром, де зазначені особливі дієтичні потреби дитини із встановленням відповідного діагнозу;

8.2. Забезпечити необхідний запас продуктів харчування та питної води у найпростішому укритті, призначеної для укриття учасників освітнього процесу;

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

8.4. Здійснювати постійний контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни, санітарно-технічним станом обідньої зали, харчоблоку, дотриманням режиму і графіків харчування дітей, чергуванням педагогічних працівників в обідньому залі;

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

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

8.7. 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;

8.8. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем;

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

8.10. Контролювати виконання норм харчування у закладі, 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;

8.11. Розміщувати завірене керівником закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційному куточку для батьків;

8.12. 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;

8.13. 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;

8.14. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку;

8.15. 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.

8.16. Здійснювати контроль за станом організації та якістю харчування учнів, виконанням норм харчування, дотриманням чотиритижневого меню, санітарно-гігієнічними умовами та матеріально-технічним станом харчоблоку.

9. Соціальному педагогу Поповій М.М.:

9.1. Вести чіткий облік здобувачів освіти, що забезпечуються гарячим харчуванням за рахунок бюджетних, власних чи інших залучених коштів, в тому числі здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами;

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

10. Комірнику Прісняк С.П.:

10.1. Нести повну персональну відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування з додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку;

10.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу;

10.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

11. Кухарю Рошці А.Ф.:

11.1. Забезпечити 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;

11.2. 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;

11.3. 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;

11.4. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

11.5. Видавати готові страви тільки після проби медичною сестрою або особою, відповідальною за організацію харчування, та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням;

11.6. Суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей;

11.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу;

11.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій;

11.9. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

12. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор ліцею



Парасковія ГОГОМАН

З наказом ознайомлені:

А.С. Кирилюк

М.М. Попова

А.Г. Пілат

А.Ф. Рошка

С.П. Прісняк

О.Д. Бушуляк

Додаток № 1
ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ
« 01 » 09. 2025 № 16

Склад комісії з бракеражу продуктів харчування

Голова комісії : **Пілат А.Г.**, медсестра

Члени комісії : **Попова М.М.**, соціальний педагог

Рошка А.Ф., кухар

Присняк С.П., комірник

Бушуляк О.Д., представник батьківської громади

**Графік чергування в їдальні під час перерв
на I семестр 2025/2026 н.р.**

ПОНЕДІЛОК

I зміна

1. Присняк Л.М.
2. Букатар Н.В.

II зміна

1. Якобець Кр. В.

ВІВТОРОК

1. Андрійчук Г.М.
2. Неборак М.Вал.

1. Вайпан Х.В.

СЕРЕДА

1. Якобець Кл.В.
2. Попова А.А.

1. Кіореско С.С.

ЧЕТВЕР

1. Букатар Е.В.
2. Попова Х.М.

1. Попов М.О.

П'ЯТНИЦЯ

1. Присняк Л.М.
2. Цуркан Ю.В.

1. Цуркан Л.М.

Додаток № 3
ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ
«01» 09. 2025 № 46

Графік відвідування їдальні

Класи	понеділок	вівторок	середа	четвер	п'ятниця
	ПЕРША ЗМІНА				
	ПІЛЬГОВА КАТЕГОРІЯ				
1	10:00-10:15	10:00-10:15	10:00-10:15	10:00-10:15	10:00-10:15
2	10:15-10:30	10:15-10:30	10:15-10:30	10:15-10:30	10:15-10:30
	ПЛАТНА КАТЕГОРІЯ				
5,7-8	09:40-10:00	09:40-10:00	09:40-10:00	09:40-10:00	09:40-10:00
9-11	10:45-10:55	10:45-10:55	10:45-10:55	10:45-10:55	10:45-10:55
	ДРУГА ЗМІНА				
	ПІЛЬГОВА КАТЕГОРІЯ				
3-4	12:45-12:55	12:45-12:55	12:45-12:55	12:45-12:55	12:45-12:55
6	12:40-12:50	12:40-12:50	12:40-12:50	12:40-12:50	12:40-12:50