



УКРАЇНА

Снятинський ліцей імені Михайла Бажанського
Снятинської міської ради Коломийського району Івано-Франківської області

НАКАЗ

31 серпня 2021 року

м. Снятин

№ ____

Про організацію харчування дітей
у 2021-2022 н. р.

На виконання пункту 3 статті 56 Закону України «Про освіту», пункту 2 статті 32 Закону України «Про загальну середню освіту», Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2021 року № 116 (із змінами), Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 01 червня 2005 року № 242/329, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227 (із змінами та доповненнями), наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15 серпня 2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних закладах», наказу Відділу освіти, молодіжної політики та спорту Снятинської міської ради від 22.01.2021 року № 6 «Про організацію харчування дітей та встановлення батьківської плати за харчування дітей у закладах освіти Снятинської міської ради на 2021 року», наказу відділу освіти, молодіжної політики та спорту Снятинської міської ради від 25.08.2021 року за № 49, з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникнення захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Заступнику директора ліцею з виховної роботи Романюк В.І.:
 - 1.1. Вжити заходи щодо впровадження нових технологій приготування їжі, форм і методів організації харчування та обслуговування учнів до 01 січня 2022 року.
 - 1.2. Забезпечити впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) та дотримання санітарного законодавства та безпечності харчових продуктів у ліцеї.

- 1.3. З 01 вересня 2021 року організувати і забезпечити якісне харчування учнів ліцею.
- 1.4. Право на одержання безкоштовного харчування дітям пільгових категорій надавати з дня подачі документів, які підтверджують відповідний статус. На підставі поданих документів видати наказ, відповідний список учнів надати в шкільну їдальню та у відділ освіти.
- 1.5. Організувати харчування учнів 1-4 та 5-11 класів, які не підлягають безкоштовному харчуванню, за рахунок батьківських коштів.
- 1.6. Затвердити графік та режим харчування дітей, враховуючи нормативні вимоги та рекомендації головного санітарного лікаря.
- 1.7. Облік та звітність про використання коштів проводити відповідно до чинного законодавства. Звіти по харчуванню надавати до відділу освіти до 15 числа поточного місяця.
- 1.8. Зобов'язати працівників кухні вести щоденний облік дітей, охоплених пільговим харчуванням.
- 1.9. Здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до ліцею, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх збереження.
- 1.10. Контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.
- 1.11. Заборонити замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти, за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла з доданням будь-якої іншої сировини. Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.
- 1.12. Щомісячно заслуховувати питання організації харчування в ліцеї на виробничих нарадах.
- 1.13. Затвердити наказом по ліцеї склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання.
- 1.14. Видати наказ про організацію харчування учнів і призначити особу, відповідальну за проведення харчування у ліцеї.
2. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:
 - 2.1. Проводити організацію якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування.
 - 2.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції.
 - 2.3. При виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати

- акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.
- 2.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника із оформленням акту приймання.
 3. Медичній сестрі Савчук М.П.:
 - 3.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року за № 1591 з урахуванням змін, передбачених чинним законодавством.
 - 3.2. Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, при цьому визначити фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.
 - 3.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями .
 - 3.4. Контролювати виконання норм харчування у ліцеї, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів. За необхідності проводити коригування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.
 - 3.5. Розміщувати завірене директором ліцею щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч із вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.
 - 3.6. Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до ліцею, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів, відомість про якість продуктів, що швидко псуються.
 - 3.7. Бути присутньою під час контрольної зачистки свіжих овочів. Результати обробки, підходити після обробки до другої термічної обробки риби, м'яса, зазначити у Зошиті обліку відходів.
 - 3.8. Контролювати санітарний стан харчоблоку у ліцеї та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.
 - 3.9. Забезпечити контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, проводити щоденний температурний скринінг, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку.
 4. Контроль за виконанням даного наказу покласти на заступника директора ліцею з виховної роботи Романюк В.І.

Директор ліцею:

С.І.Бурляк

З наказом ознайомлені:

Романюк В.І. – _____
Савчук М.П. – _____