

**Підволочиська селищна рада**

**Турівська гімназія**

**Підволочиської селищної ради Тернопільської області**

вул. Тараса Шевченка, 45, с. Турівка, 47862, тел. (03543) 2-53-27,

е-mail: turivka\_zosh@ukr.net Код ЄДРПОУ 24620316

**Н А К А З**

від 30 серпня 2024 року № 94-од

***Про організацію харчування учнів***

 ***у Турівській гімназії***

***у 2024/2025 навчальному році***

 На виконання Закону України від 24.12.2015 № 911-VIII "Про внесення змін до деяких законодавчих актів України", постанов Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 "Про затвердження норм та Порядку харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпоіинку" і від 18.01.2016 № 16 "Про внесення змін до Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість", спільних наказів 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" і від 15.08.2006 № 620/563 "Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах", Методичних рекомендацій з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, затверджених наказом Міністерства економіки України від 01.08.2006 № 265, спільного наказу управління освіти і науки облдержад­міністрації та головного управління Держпродспоживслужби в Тернопільсь­кій області від 04 вересня 2017 року № 257/63-од «Про організацію харчуван­ня учнів у навчальних закладах області в 2017/2018 навчальному році», з метою забезпечення учнів повноцінним, раціональним і безпечним харчуванням, збереження й зміцнення здоров'я дітей, а також запобігання виникнення захворювань органів травлення, спалахів гострих кишкових інфекційних хво­роб та харчових отруєнь

**НАКАЗУЮ:**

1. Призначити відповідальним за організацію харчування в Турівській гімназії – Мартинюк О.Б.

2. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини в такому складі:

Мартинюк О.Б.- особа, відповідальна за організацію харчування

Зелінської М.А.- кухаря харчоблоку навчального закладу

Смаркуцької Ю.М. - представника батьківської громади;

3. Створити комісію громадського контролю з організації харчування, в такому складі:

Лиса Т.В. - голова комісії

Бабій Н.Д.– член комісії

Духняк Н.О. - член комісії

4. Комісії громадського контролю з організації харчування:

 4.1.Постійно аналізувати й здійснювати вимогливий і результативний контроль за кількістю, якістю та вартістю продуктів харчування, що надходять до навчального закладу, відповідно до вимог технічної та якісної характеристики, слідкувати за станом їх зберігання;

 4.2.Залучати незаборонені законодавством кошти й батьківську громадськість до покращання обладнання їдальні необхідним технологічним устаткуванням, меблями, посудом, безперебійним водопостачанням, водовідведенням і вентиляцією, якістю харчування і модернізацію харчоблоку та забезпечення усіх учнів одноразовим гарячим харчуванням;

 4.3.Вживати необхідні профілактичні заходи для попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь, безумовно дотримуватись санітарно-гігієнічних і протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів та вихованців у навчальних закладах;

 4.4. Посилити просвітницьку та виховну роботу серед учасників навчально-виховного процесу з формування культури харчування дітей різних вікових категорій, оформити куточки здорового харчування в кожному навчальному закладі, активізувати роботу батьківського лекторію з питань раціонального харчування школярів та вихованців;

 4.5. Питання організації харчування учнів розглядати на педагогічних радах і нарадах при директору;

5.Кухарю і представникові комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

* проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної їх характеристики;
* приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують відповідність даної продукції;
* при виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику;
* 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 навчального закладу, із оформленням акту приймання.
* при складанні меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 "Про затвердження норм та Порядку харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку";
* 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;
* щодня бути присутнім під час відбору проб кожної страви раціону для зберігання упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

6. Кухарю шкільної їдальні:

* контролювати санітарний стан харчоблоку школи та своєчасно проходити медичний огляд;
* дотримуватися правил особистої гігієни;
* нести повну персональну відповідальність за якість і асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, прийнятих до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування за додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку;
* контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до навчальних закладів. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

- забезпечити відповідальність за 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;

- проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності особи, відповідальної за організацію харчування, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів;

- 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;

- забезпечити відбір проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

- видавати готові страви тільки після зняття проби особою, відповідальною за організацію харчування, та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням;

- суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, послідовності виробничого процесу й технології приготування їжі для дітей. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку;

- не допускати персонал до роботи в харчоблоці та сторонніх осіб без санітарного одягу. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

* контролювати дотримання технології приготування страв і норм харчування у навчальних закладах, 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;
* розроблене й затверджене керівником навчального закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви розміщувати поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків;
* визначати безпечність та якість продуктів і продовольчої сировини, що надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються;

6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**В.о. директора гімназії Олександра Мартинюк**

З наказом ознайомлені:

Т.В. Лиса

М.А.Зелінська

Ю.М.Смаркуцька

Н.О.Духняк

Н.Д.Бабій