



УКРАЇНА  
ІЛЛІНЕЦЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2  
ІЛЛІНЕЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ ВІННИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАКАЗ

01 вересня 2023 року

Іллінці

№142-ар

Про організацію харчування учнів  
у Іллінецькому ліцеї № 2 та філіях  
у 2023-2024 навчальному році.

З метою організації повноцінного, якісного та безпечного харчування здобувачів освіти відповідно до постанов Кабінету Міністрів України від 24. 03. 2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах оздоровлення та відпочинку» ст. 56 Закону України «Про освіту», ст. 20, 21 Закону України «Про повну загальну середню освіту», ст. 5 Закону України «Про охорону дитинства», ст. 30 «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи», ст.7 Закону України «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», ст.10 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», згідно з постановою КМУ від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого Міністерством охорони здоров'я України від 25. 09. 2020 № 2205, Програми організації харчування в закладах освіти Іллінецької територіальної громади на 2022-2025 року,

НАКАЗУЮ:

Призначити відповідальними за організацію харчування:

- в опорній школі заступника директора з виховної роботи Нечипорук В.В.;
- в Тягунській філії в.о.завідувача філією Лисак Т. А.;
- в Якубівській філії завідувачу філією Чирву Л.Г.;

2. Встановити у 2023 році плату за харчування однієї дитини в день в розмірі 30грн.

3. З 01 вересня 2023 року забезпечити харчування учнів, в тому числі за рахунок коштів місцевого бюджету учнів пільгових категорій (додаток 1):

- учнів із дітей-сиріт,
- дітей, позбавлених батьківського піклування,
- учнів з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах,
- учнів із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;
- учнів, які є внутрішньо переміщеними особами;
- учнів, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів,
- дітей з числа осіб, визначених у ст..10 та ст..101 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»;
- дітей учасників АТО/ООС;
- дітей осіб, які проходять військову службу за призовом під час мобілізації на особливий період;

4. Відповідальність за технології виготовлення страв, за прийом і надходження до ліцею якісних продуктів і продовольчої сировини у необхідній кількості з додержанням умов і термінів їх зберігання покласти на сестру медичну з дієтичного харчування .

5. Відповідальність з перевірки продуктів харчування, надходження до ліцею гарантованих якісних продуктів і продовольчої сировини у необхідній кількості покласти на членів комісії відповідно до наказу по Іллінецькому ліцеї №2 від 26.12.2022 року № 177-аг «Про утворення комісії з перевірки продуктів харчування»

Відповідальним:

6.1. У своїй діяльності керуватися постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;

6.2. Посилити контроль за дотриманням особистої гігієни працівниками, які пов'язані з організацією харчування дітей, проходженням ними медогляду, дотриманням санітарно-гігієнічного режиму в харчоблоці та їдальні навчального закладу;

6.3. Контролювати постачання продуктів харчування на наявність сертифікатів якості та ветеринарних посвідчень;

6.4. Слідкувати за дотриманням чотиритижневого меню, складанням щоденних меню-розкладок, дотриманням норм закладки сировини та виходу готової продукції, попередженням спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь;

6.5. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведених в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції;

6.6. Контролювати дотримання технології приготування страв працівниками кухні;

6.7. Дотримуватись норм харчування. Аналізувати виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні 10 днів, протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводити корегування харчування ;

6.9. Отримуватись санітарного стану харчоблоку навчального закладу;

6.10. Своєчасно проходити медичний огляд та дотримуватись санітарних мінімумів для працівників кухні;

6.11. Щодня розміщувати в куточку їдальні меню-розклад;

6.12. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів, результати обробки, відходи після холодної обробки або термічної обробки риби, м'яса, зазначити у Зошиті обліку відходів;

6.13. Дотримуватись правил особистої гігієни, уникати гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій.

7. Сестрі медичній з дієтичного харчування та кухару Москальчук Л.Ю.:

7.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства;

7.2. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в навчальному закладі;

7.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання;

7.4. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, осіб без санітарного одягу.

8. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

8.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про комісію з бракеражу;

8.2. Приймати продукти лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів;

8.3. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту повертати його постачальнику.

9. Призначити відповідальним за ведення журналу бракеражу готової продукції та журналу здоров'я працівників харчоблоку сестру медичну з дієтичного харчування .

10. Призначити відповідальним за ведення журналу бракеражу сирової продукції сестру медичну з дієтичного харчування.

11. Класним керівникам 1-11 класів:

11.1. приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі;

11.2. вчити дітей правильно користуватись виделкою, серветкою, привчати дітей сидіти за стіл в охайному вигляді, з чистими руками, вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.

11.3. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруень, заборонити приносити у навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка) морозиво, напої, зокрема газовані, тощо.

12. Вважати обов'язковими на кухні наступні документи :

- наказ про організацію харчування учнів закладу;
- накладні на отримані продукти;
- сертифікати якості;
- щоденне меню-вимогу;
- технологічні картки приготування страв;
- бракеражні журнали;
- щомісячні звіти харчування учнів;
- списки учнів, що харчуються;

13. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора з ВР Нечипорук В.В.

Директор

Людмила ВІНОГРАДОВА