



Україна
БОЯНСЬКА СІЛЬСЬКА РАДА
ЧЕРНІВЕЦЬКОГО РАЙОНУ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ
НВК "БОЯНСЬКА ГІМНАЗІЯ"

вул. Шкільна 1, с. Бояни, 60321, тел./факс (03733) 5-78-19,
e-mail: boiangimnazia@ukr.net Код ЄДРПОУ 21450233

02 вересня 2021 р.

НАКАЗ
с. Бояни

№ 121

**Про організацію харчування дітей
у НВК «Боянська гімназія» у 2021/2022 н.р.**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», 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», розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації від 21.11.2019 №1128-р «Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям Буковини - здорове харчування», Плану заходів щодо переходу до нової системи здорового харчування у закладах освіти області, затвердженого розпорядженням обласної державної адміністрації від 28.07.2021 № 870-р, постанови Головного державного санітарний лікаря України від 23.04.2021 № 54 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)», наказу Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації від 18.08.2021 № 244 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої та

професійної (професійно-технічної) освіти у 2021/2022 н.р.» та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Забезпечити належну організацію харчування у 2021/2022 навчальному році, враховуючи вимоги чинного законодавства та можливі карантинні обмеження в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID- 19).

2. Затвердити склад комісії з бракеражу продуктів харчування, додаток 1.

3. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу:

1) проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування;

2) приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції;

3) при виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику;

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 освіти, із оформленням акту приймання.

4. Медичним сестрам закладу Миндреску А.М., Равлюк Т.Г.:

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

2) 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;

3) контролювати дотримання технології приготування страв кухарями;

4) щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

5) контролювати виконання норм харчування у закладах дошкільної, загальної середньої освіти та навчально-виховних комплексах, 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;

6) розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків;

7) контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Бракеражному журналі;

8) 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;

9) контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку;

10) 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 їдальні (харчоблоку).

11) здійснювати контроль за станом організації та якістю харчування учнів, виконанням норм харчування, дотриманням двотижневого меню, санітарно-гігієнічними умовами та матеріально-технічним станом харчоблоків.

5. Комірникам закладу Ігнатюк А.Г., Тома Д.Г.:

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;

2) контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів освіти;

3) забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

6. Кухарям закладу Лихачьовій М.Д., Юрку А.С., Штефанець В.Д.:

1) 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;

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;

3) складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладів освіти, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів;

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

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;

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

7) не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.

8) власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій;

9) використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

7. Заступнику директора з ВР Семенюк Г.М.:

1) розробити графік харчування здобувачів освіти;

2) забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб;

3) забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках.

8. Завгоспу Аксенчук М.Г.:

1) забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо);

9. Щомісячно заслуховувати питання організації харчування в закладах освіти на виробничих нарадах.

10. Розмістити наказ на інформаційному сайті закладу.

11. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор

Світлана Гавка

З наказом ознайомлені:

Морар М.І.

Семенюк Г.М.

Миндреску А.М.

Лихачьова М.Д.

Ігнатюк А.Г.

Равлюк Т.Г.

Тома Д.Г.

Юрку А.С.

Штефанець В.Д.

Аксенчук М.Г.

**Склад комісії
з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини**

Дошкільний підрозділ:

Нікорюк А.С. – ЗД НВР ДП, відповідальний за ДП
Равлюк Т.Г. – медична сестра ДП
Тома Д.Г. – комірник

Шкільний підрозділ:

Семенюк Г.М. - ЗД ВР
Миндреску А.М. - медична сестра
Ігнатюк А.Г. – комірник