



УКРАЇНА
ВІДДІЛ ОСВІТИ, КУЛЬТУРИ, СІМ'Ї, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
ПЕРЕЧИНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

Код ЄДРПОУ 41625530

НАКАЗ

14.09.2023

Перечин

№ 56/01-07

Про організацію харчування дітей
у закладах загальної середньої освіти
у I семестрі 2023/2024 навчального року

На виконання Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «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), 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», постанови КМУ від 18.08.2021 №871 «Про внесення змін до постанови КМУ від 24.03.2021 №305», 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», від 05.11.2012 №870/1246 «Про посилення заходів з профілактики гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей у загальноосвітніх навчальних закладах», рішення сесії Перечинської міської ради від 14.09.2023 №843 «Про організацію харчування у закладах загальної середньої освіти Перечинської ТГ у I семестрі 2023/2024 навчального року» та з метою забезпечення повноцінного раціонального харчування дітей, запобігання харчових отруєнь та виконання санітарно-гігієнічних правил і норм, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів дошкільної, загальної середньої освіти:

1.1. Забезпечити організацію харчування учнів пільгових категорій та учнів груп подовженого дня у I семестрі 2023/2024 навчального року, дотримуючись вимог чинного законодавства та забезпечення безпечного середовища в закладах освіти, в тому числі щодо захисту учасників освітнього процесу і працівників у разі виникнення надзвичайних ситуацій техногенного характеру.

1.2. Забезпечити належний облік учнів пільгових категорій та груп подовженого дня.

1.3. Вжити необхідні заходи щодо реалізації переходу до нової системи здорового харчування у закладах освіти територіальної громади.

1.4. Здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічних, якісних характеристик продуктів харчування, станом їх зберігання.

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

1.6. Заслуховувати питання організації харчування в закладах освіти на нарадах.

1.7. Затвердити наказом по закладу освіти склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання.

1.8. Забезпечити роботу бракеражної комісії щодо контролю за дотриманням вимог чинного законодавства при організації харчування.

1.9. Забезпечити ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів загальної середньої освіти.

1.10. Призначити відповідальну особу (медичного працівника за наявності) за здійсненням контролю та дотриманням норм харчування, веденням журналу обліку виконання норм харчування, який заповнювати щодня на підставі одноденного меню. Проводити аналіз виконання норм харчування один раз на місяць.

1.11. Організувати безкоштовне гаряче харчування за кошти органів місцевого самоврядування для дітей (учнів) пільгових категорій та учнів груп подовженого дня. Вести щоденний облік дітей відповідно до виданих талонів на харчування.

2. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти:

2.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічних, якісних характеристик 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. Про такі факти інформувати відділ освіти, культури, сім'ї, молоді та спорту Перечинської міської ради для вжиття відповідних заходів реагування.

2.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також керівника закладу освіти, із оформленням відповідного акту.

3. Медичним працівникам закладів освіти:

3.1. 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).

3.2. 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.

3.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

3.5. Контролювати виконання норм харчування у закладах загальної середньої освіти, 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.

3.6. 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.

3.7. Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Бракеражному журналі.

3.8. 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.

3.9. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

4. 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).

5. Завгоспам закладів освіти:

5.1. 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.

5.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів освіти.

5.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

6. Кухарям закладів освіти:

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладів освіти (у разі наявності) або керівника закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

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

6.5. 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.

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

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

6.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

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

7. Розглянути на нараді за участі керівників закладів освіти в грудні 2023 року питання організації харчування у закладах освіти.

8. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Начальник відділу



Ольга БАРЗАК