



УКРАЇНА
ЗМІЇВСЬКА РАЙОННА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ВІДДІЛ ОСВІТИ

НАКАЗ

01.09.2020

м. Зміїв

№ 131

**Про організацію харчування учнів у
закладах загальної середньої освіти
Зміївського району в 2020/2021
навчальному році**

Відповідно до пункту 3 статті 56 Закону України «Про освіту», пункту 4 статті 38 Закону України «Про повну загальну середню освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2011 року № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів загальноосвітніх та професійно – технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість» (із змінами), постанови головного санітарного лікаря України від 22 серпня 2020 року № 50 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID - 19)», спільного наказу 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», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 р. за № 661/10941, рішення LXVIII сесії Зміївської районної ради Харківської області VII скликання від 23 грудня 2019 року № 1232-VII «Про затвердження вартості харчування учнів та вихованців дошкільних підрозділів закладів освіти Зміївського району на 2020 рік», з метою забезпечення повноцінного раціонального харчування та соціального захисту учнів у закладах загальної середньої освіти Зміївського району, запобігання харчових отруєнь та захворювань органів травлення, виконання санітарно-гігієнічних правил і норм, керуючись статтею 6 Закону України «Про місцеві державні адміністрації»,

наказую:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти:
 - 1) забезпечити належну організацію харчування в період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19);
 - 2) розробити графік харчування здобувачів освіти;
 - 3) заборонити організацію мультипрофільного харчування за типом «шведського столу» та шляхом самообслуговування на період карантину;
 - 4) забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за

столом не більше 4-х осіб;

5) забезпечити всіх працівників харчоблоку та їдальні засобами індивідуального захисту відповідно до вимог;

6) організувати централізований збір використаних засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та поліетиленовими пакетами, з подальшою утилізацією згідно з укладеними угодами на вивіз твердих побутових відходів;

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

8) провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, забезпечити контроль за виконанням цих вимог;

9) рекомендувати здійснювати закупівлю продуктів харчування з розрахунку на 10-15 календарних днів;

10) здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання;

11) контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування;

12) щомісячно заслуховувати питання організації харчування в закладах освіти на виробничих нарадах;

13) затвердити наказом по закладу освіти склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання;

14) забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти області;

15) зобов'язати комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти:

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

- приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які 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 закладу освіти, із оформленням акту приймання;

16) доручити медичній сестрі закладу освіти:

- під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих

закладах»;

- 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;

- контролювати дотримання технології приготування страв кухарями;

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

- контролювати виконання норм харчування у закладі, 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;

- 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;

- контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються;

- 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;

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

- 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 харчоблоку;

17) поставити в обов'язки комірникам закладів освіти:

- 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;

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

- забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання;

18) покласти на кухарів закладів освіти 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;

- проведення контрольної зачистки 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;

- складання акту 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;

- забезпечення відбору добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;

- видачу готових страв 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;

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

- не допускання на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу;

- використання тільки за призначенням обладнання, посуду та інвентарю харчоблоку;

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

2. Керівникам КЗ «Борівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. С.Закори» (Олена КРАВЧЕНКО), КЗ «Нижньобишкінська ЗОШ І-ІІ ст.» (Олександр ДАНИЛЕНКО), Пасічанської ЗОШ І-ІІ ст. (Сергій КОЛІСНИК), КЗ «Тимченківська ЗОШ І-ІІІ ст.» (Олена ТЕРЕЩЕНКО), КЗ «Гусинополянська ЗОШ І-ІІ ст.» (Наталія ПАВЛЕНКО):

1) забезпечити постачання готових страв з базових шкільних їдалень:

- до Краснополянської філії КЗ «Борівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. С.Закори» з КЗ «Зміївська ЗОШ І-ІІІ ст. № 2 ім. І.П.Волка»

- до КЗ «Нижньобишкінська ЗОШ І-ІІ ст.» з КЗ «Лиманська ЗОШ І-ІІІ ст.»

- до Пасічанської ЗОШ І-ІІ ст. з КЗ «Таранівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. Героїв – широнінців»

- до КЗ «Тимченківська ЗОШ І-ІІІ ст.» з КЗ «Соколівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. О.Яроша»

- до КЗ «Гусинополянська ЗОШ І-ІІ ст.» з КЗ «Борівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім.С.Закори»

- до Костянтівської філії КЗ «Борівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. С.Закори» з КЗ «Борівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. С.Закори»

- до Благодатської філії КЗ «Шебелинська ЗОШ І-ІІІ ст.» з КЗ «Шебелинська ЗОШ І-ІІІ ст.»;

2) розробити та затвердити графіки та маршрути руху автотранспорту для постачання готових страв.

3. Головному бухгалтеру централізованої бухгалтерії відділу освіти (Катерина ПОМАЗАН):

- узгодити зі Зміївським районним управлінням ГУ Держпродспоживслужби в Харківській області перспективне двотижневе

- забезпечити складання графіків постачання продуктів харчування та продовольчої сировини до закладів загальної середньої освіти;
- проводити регулярний аналіз виконання норм харчування в закладах загальної середньої освіти та корекцію меню у разі їх невиконання;
- забезпечити своєчасне замовлення продуктів харчування та продовольчої сировини;
- в межах компетенції здійснювати контроль за якістю страв, дотриманням технологічної документації з приготування страв та виробів, виконанням натуральних норм харчування учнів за віковими групами згідно з додатками 7, 8 Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та організацією харчування учнів у закладах загальної середньої освіти відповідно до вимог чинного законодавства.

4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Начальник відділу освіти

Світлана Глазунова



Юлія АЛЕКСЄЄВА