



**УКРАЇНА**  
**ВІДДІЛ ОСВІТИ ЗМІЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**  
**ЧУГУЇВСЬКОГО РАЙОНУ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**НАКАЗ**

14.01.2021

м. Зміїв

№ 09

**Про організацію харчування учнів у  
закладах загальної середньої освіти  
Зміївської міської ради у II семестрі  
2020/2021 навчального року**

Відповідно до статті 35 Закону України «Про дошкільну освіту», статті 5 Закону України «Про охорону дитинства», статті 7 Закону України «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», статей 10 та 15 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», постанов Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 02.02.2011 № 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», наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 р. за № 1111/35394, рішень II сесії Зміївської міської ради Харківської області VIII скликанні від 24.12.2020 №62-II-VIII «Про затвердження вартості харчування учнів та вихованців дошкільних підрозділів закладів загальної середньої освіти та вихованців закладів дошкільної освіти Зміївської міської ради на 2021 рік», рішення III сесії Зміївської міської ради Харківської області VIII скликання від 14.01.2021 №14-III-VIII «Про внесення змін до рішення II сесії Зміївської міської ради Харківської області VIII скликанні від 24.12.2020 №62-II-VIII «Про затвердження вартості харчування учнів та вихованців дошкільних підрозділів закладів загальної середньої освіти та вихованців закладів дошкільної освіти Зміївської міської ради на 2021 рік»», з метою забезпечення харчуванням учнів та вихованців закладів дошкільної та загальної середньої освіти,

**наказую:**

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти:
  - 1) забезпечити належну організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти;

- 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 допускати 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 «Пасічанська 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 «Пасічанська 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 Костянтинівської філії КЗ «Борівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. С.Закори» з КЗ «Борівська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. С.Закори»;

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 двотижнєве

меню, перелік постачальників продуктів харчування та подати на затвердження;

- 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**



**Юлія АЛЕКСЄЄВА**