КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ «СЕРЕДНЯ ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА №56»
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

01.09.2021 м. Дніпро №

Про організацію харчування
здобувачів освіти на 2021/2022 н.р.

Керуючись Законом України «Про освіту», Законом України «Про загальну середню освіту» , Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Законом України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Постановою КМУ від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податків на додану вартість», Наказом МОЗ від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії». На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Рішення міської ради від 28.07.2021 № 17/9 «Про затвердження Програми розвитку освіти у місті Дніпрі на 2021 – 2025 роки», Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затверджений наказом міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 № 2205, з метою реалізації заходів соціального захисту із забезпечення здобувачів освіти гарячим харчуванням у школі

Наказую:

1. Забезпечити суворе дотримання вимог чинного законодавства щодо організації харчування здобувачів освіти.
2. Забезпечити суворе дотримання Порядку організації харчування дітей у школі, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти та науки України від 01.06.2005 № 242/329;
3. Призначити відповідальну за організацію харчування
   Романій Н. І,заступника директора з НВР до обов’язків якої включити:
   - Опрацювання інформації щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування (у тому числі дітей пільгових категорій);
   - брати участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника);

- вести щоденний контроль за додержанням дітьми правил особистої гігєни та вживанням готових страв, буфетної продукції;
- контролювати санітарно-гігієнічний стан обідньої зали;
- вести облік дітей, які отримують безоплатне гаряче харчування.

4. Відпрацювати режим і графік харчування здобувачів освіти відповідно до вимог п. 10 ДСанПіН 5.5.2.008-01.
5. Встановити час сніданків та скласти графік харчування для учнів:
   1– 5 класи – перша, друга перерва;
   6– 11 класи – третя, четверта перерва.
6. Взяти на контроль складання щоденних меню на підставі примірного двотижневого меню для всіх учнів школи, але з різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування; щоденно розміщувати меню з наведеними натуральними та грошовими нормами на інформаційному стенді обідньої зали.

   Відповідальна зав. виробництвом
7. Забезпечити здійснення щоденного контролю щодо прийняття до закладу безпечних та якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, додержання умов і термінів їх зберігання, техногології приготування страв.

   Відпов. зав.виробництвом та відповід. за харчування
8. Не допускати застосування у школі продуктів харчування невиробничого виготовлення.

   Відпов. зав. виробництвом
9. Посилити протиепідемічні заходи, спрямовані на попередження спалахів гострих кишкових і харчових отруєнь

   Відпов. зав.виробництвом, мед.працівник
10. У разі виникнення ускладнень у роботі харчоблоку: при відсутності холодної та гарячої води, виходу з ладу каналізаційних мереж, холодильного та технологічного обладнання – вживати заходи щодо усунення ускладнень та корегування режиму роботи школи, терміново повідомляти про ситуацію адміністрацію школи

    Відпов. завгосп
11. Про випадки гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь в учнівському колективі терміново інформувати чергового адміністратора та відповідального за харчування

    Класні керівники
12. Тримати на особливому контролі якість продуктів харчування та продовольчої сировини, що надходять до школи, з урахуванням супровідних документів, що свідчать про їх походження та якість.

    Відпов. зав.виробництвом
13. Активізувати роз’яснювальну роботу серед учнів з питань дотримання санітарно-гігієнічних норм, збереження і зміцнення здоров’ я.

    Відпов. класні керівники

14. Постійно інформувати батьківську громадськість про стан організації харчування дітей у школі та залучати їх до контролю за якістю харчування.

Відпов. класні керівники

15. Заступнику директора з виховної роботи Зінов'євій І. В.
- скласти графік чергування вчителів в обідній залі;
- проводити роз'яснювальну роботу за додержанням дітьми правил особистої гігієни, вживанням гарячих страв;
- проводити виховні заходи щодо раціонального харчування та збереження життя і здоров'я дітей.

16. Завгоспу школи Малаховій Г. П.
- контролювати санітарно-гігієнічний стан обідньої зали школи;
-своєчасно проводити дезаратизацію та дезинфекцію обладнання їдальні та обідньої зали;
- контролювати прибирання обідньої зали після кожної перерви;
- забезпечувати миючими засобами та рушниками куточок в обідній залі;
- забезпечувати своєчасну перевірку та аналіз питної води в СЕС.

17. Класним керівникам:
- організувати своєчасне харчування учнів 1 – 11 класів;
- організувати харчування учнів пільгових категорій;
- вести чіткий контроль за харчуванням учнів у їдальні.
- вести облік дітей, які отримують безоплатне гаряче харчування, а також гаряче харчування за кошти батьків

18. Організувати своєчасне харчування учнів 1 – 4 класів за рахунок бюджетних коштів та дворазове харчування за згодою батьків і за рахунок батьківських коштів ;

19. Призначити відповідальними за організацію своєчасного харчування учнів 1 – 4 класів класних керівників:
1 клас - Стовбун Г. В.
2 клас – Хижняк А. Г.
3 клас – Чащіхіну О. В.
4 клас –Головко І. П.

20. Створити комісію по бракеражу готової продукції.

21..Медичному працівнику Дишук О. В.(згідно графіка роботи) та зав. виробництвом Бовт О. С.
- приймати від постачальника продукти харчування і продовольчу сировину гарантованої якості, не допускати застосування у школі продуктів харчування невиробничого виготовлення.
- проводити щоденний відбір харчових проб згідно вимогам ДСанПіНу;
- чітко дотримуватися правил зберігання і сусідства продовольчої сировини та готової продукції у холодильниках та льодниках;

- вести журнал бракеражу готової продукції;
- Проводити протиепідемічні заходи, спрямовані на попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь;
- зав. виробництвом несе особисту відповідальність за виконання вагових норм готової продукції згідно примірних меню;
- мед. сестрі скласти списки дітей, яким потрібно дієтичне харчування, та контролювати своєчасне гаряче харчування, слідкувати за їх станом здоров'я;
- щоденно проводити огляд працівників на будь-які захворювання.

22. Надавати безкоштовне харчування дітям із малозабезпечених та багатодітних родин (при наявності всіх необхідних документів).
23. Провести у всіх класах роз' яснювальну роботу про обов'язкове гаряче харчування серед учнів 5 – 11 класів.
24. Розглянути питання харчування на батьківських зборах, запросити медичних фахівців, лікаря-дієтолога.

Координацію роботи за виконанням даного наказу покласти на відповідального за харчування Романій Н. І. контроль залишаю за собою.

Директор школи О.І. Рябошапка