****

ВІДДІЛ З ПИТАНЬ ОСВІТИ

ЗАЛІЩИЦЬКОЇ РАЙОННОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

**ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ №2**

**м. ЗАЛІЩИКИ ТЕРНОПІЛЬСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

48600 вул. Ольжича, 3а, м.Заліщики, тел. (03554) 2-21-03, 2-24-55

е-mail: [zalscool2@ukr.net](mailto:zalscool2@ukr.net), код ЄДРПОУ 24625124

**НАКАЗ**

**м.Заліщики**

від 31 серпня 2020 року № \_\_\_\_-од

***Про організацію харчування учнів***

***у 2020/2021навчальному році***

На виконання Закону України від 24.12.2015 № 911-VІІІ «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України», постанов Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», від 18.01.2016 № 16 «Про внесення змін до порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно – технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість», Методичних рекомендацій з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, затверджених наказом Міністерства економіки України від 01.08.2006 № 265, постанови МОЗ №50 від 22 серпня 2020 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв’язку з поширенням коронавірусної хвороби COVID-19», наказу відділу з питань освіти Заліщицької РДА від 28 серпня 2020 року № 111/01-08-од «Про організацію харчування учнів навчальних закладів району в 2020/2021 навчальному році», з метою забезпечення безпеки життєдіяльності школярів, забезпечення учнів повноцінним, раціональним і безпечним харчуванням, збереження і зміцнення здоров’я дітей, а також запобігання виникнення захворювань органів травлення

**НАКАЗУЮ:**

1.Заступнику директора з ВР Волощук О.І., відповідальній за організацію харчування:

1.1.Посилити контроль за повним дотриманням й неухильним виконанням законодавчих і нормативно – правових документів та санітарно – гігієнічних вимог щодо організації харчування учнів.

Впродовж 2020/2021 н.р.

1.2.Аналізувати й здійснювати вимогливий і результативний контроль за кількістю, якістю та вартістю продуктів харчування, що надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної та якісної характеристики, слідкувати за станом їх зберігання.

Постійно

1.3.Звертати особливу увагу на асортимент і вартість продуктів харчування, щоденно контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.

1.4.Розробити Положення про комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

1.5.Вживати необхідні профілактичні заходи для попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь, безумовно дотримуватись санітарно – гігієнічних і протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів у закладі освіти.

1.6.Посилити просвітницьку та виховну роботу серед учасників освітнього процесу з формування культури харчування дітей різних вікових категорій, оформити куточки здорового харчування, активізувати роботу батьківського лекторію з питань раціонального харчування школярів.

1.7.Широко висвітлювати зміст і результати роботи з питань раціонального харчування, профілактики харчових отруєнь у засобах масової інформації, на сайті закладу.

2.Волощук О.І., відповідальній за харчування та комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

2.1.Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної їх характеристики.

Постійно

2.2.Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують відповідність даної продукції.

Постійно

2.3.При виявленні недоброякісного будь – якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

Постійно

2.4.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.

2.5.Нести відповідальність за якість і асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, прийнятих до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування за додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

2.6.Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

Постійно

3.Чорній Г.В., медичному працівнику:

3.1.При складанні меню – розкладки дотримуватись норм виходу готових страв, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах».

3.2.Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню – розкладці, при цьому визначати фактичний вихід страв,їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

3.3.Щодня бути присутньою під час відбору кухарем проб кожної страви раціону для зберігання упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

3.4.Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем і норм харчування у закладі, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів; кожні 10 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.

3.5.Розроблене й затверджене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви розміщувати поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

3.6.Визначати безпечність та якість продуктів і продовольчої сировини, що надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються.

3.7.Бути присутньою під час контрольної зачистки свіжих овочів. Результати обробки, відходи після холодної або другої термічної обробки риби, м’яса зазначати у Зошиті обліку відходів.

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

3.9.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.

4.Кухарю харчоблоку закладу освіти:

4.1.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.

4.2.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.

4.3.Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

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

4.5.Видавати готові страви тільки після зняття проби медичним працівником або особою, відповідальною за організацію харчування, та з їх дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

4.6.Суворо дотримуватися санітарно – гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, послідовності виробничого процесу й технології приготування їжі для дітей. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

4.7.Не допускати персонал до роботи в харчоблоці та сторонніх осіб без санітарного одягу. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров’я працівників харчоблоку відсутність дисфункцій кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

5.Залучати позабюджетні кошти й батьківську громадськість до покращання якості харчування учнів і модернізацію харчоблоку та забезпечення усіх учнів одноразовим харчуванням.

6.Систематично заслуховувати питання організації харчування на педагогічних радах і нарадах при керівнику закладу освіти.

7.До 16.03.2021 року провести моніторинг стану оформлення й оновлення паспорту шкільної їдальні.

8.Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор школи І.М.Павловська

З наказом ознайомлені: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.І.Волощук

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Г.В.Чорна

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Я.М.Середа