



УКРАЇНА

БОЯНСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №1

БОЯНСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ

ЧЕРНІВЕЦЬКОГО РАЙОНУ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

вул. Головна, 72, с.Бояни, 60321, телефон (03733) 5-78-10 E-mail: boyan_school@ukr.net ЄДРПОУ 21436836

НАКАЗ

12.09.2022

№76-АГЧ

Про організацію харчування в Боянському ліцеї №1 у 2022/2023 навчальному році

На виконання Законів України «Про освіту», «Про охорону дитинства», «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про правовий режим воєнного стану», Указу Президента України від 24 лютого 2022 року № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні» (із змінами, внесеними згідно з Указом Президента України від 12.08.2022 № 573/2022), розпорядження Кабінету Міністрів України № 338-р від 25.03.2020 «Про переведення єдиної державної системи цивільного захисту у режим надзвичайної ситуації» (зі змінами), Національної стратегії розбудови безпечної 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), Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 (із змінами та доповненнями), 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 Кабінету Міністрів України від 19.08.2022 №928 «Про внесення змін до розпорядження Кабінету Міністрів України від

25.03.2020 №338 і постанови Кабінету Міністрів України від 09.12.2020 № 1236 «Про встановлення карантину та запровадження обмежувальних протиепідемічних заходів з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої короною вірусом SARS-CoV-2», постанови Головного Державного санітарного лікаря України від 06.09.2021 № 10 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням короною вірусної хвороби COVID-19)), розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації від 27.10.2021 № 1203-р «Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям Буковини – здорове харчування на 2021-2023 роки», Плану заходів щодо переходу до нової системи здорового харчування у закладах освіти області, затвердженого розпорядженням обласної державної адміністрації від 28.07.2021 № 870-р, наказу Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації від 30.08.2022 № 170 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно-технічної освіти у 2022/2023 н.р.», рішення 20-ої сесії сільської ради УІІ скликання за №12-20/22 від 15.04.2022 року «Щодо харчування дітей у закладах освіти Боянської сільської ради на 2022 рік», рішення 22-ої сесії сільської ради УІІ скликання за №10-22/22 від 09.09.2022 року «Про внесення змін до рішення 20-ої сесії УІІ скликання за №12-20/22 від 15.04.2022 року «Щодо харчування дітей у закладах освіти Боянської сільської ради на 2022 рік», розпорядження Боянської сільської ради від 12.09.2022 р. № 111/о-д «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої освіти Боянської сільської ради у 2022/2023 н.р.», принципів здорового харчування, рекомендованих Всесвітньою організацією охорони на базі системи НАССР та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереженням здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення,

НАКАЗУЮ:

- 1. Організувати гаряче харчування усіх категорій учнів у закладі з 19 вересня 2022 р.**
- 2. Для всіх бажаючих учнів, не включених в перелік категорій дітей, які забезпечуються харчуванням безкоштовно (діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, учні із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах, діти, батьки яких є учасниками військових дій у східних регіонах України та учасниками бойових дій, загиблими (померлими) під час участі у військових діях в східних регіонах України, або організації надання допомоги учасникам**

військових дій в східних регіонах України, діти, батьки яких є внутрішньо переміщені особи з тимчасово окупованих територій у Донецькій та Луганській областях, Автономній Республіці Крим і м. Севастополі та районів проведення АТО/ООС або заходів із забезпечення національної безпеки і оборони, відсічі і стримування збройної агресії Російської Федерації (переселенці)) харчування організувати за кошти батьків з розрахунку **40 грн** в день на одну дитину (гарячій обід).

3. Затвердити режим харчування учнів у закладі (Додаток 1).

4. Призначити відповідальною особою за організацію харчування – Жалба С.Г., заступника директора з виховної роботи.

5. Жалба Софії Георгіївни, заступнику директора з виховної роботи, відповідальній особі за організацію харчування:

5.1. Продовжити проведення необхідних заходів щодо переходу до нової системи здорового харчування у закладі у 2022/2023 н.р.

5.2. Забезпечити належну організацію харчування у 2022/2023 навчальному році, враховуючи вимоги чинного законодавства, умови діючого воєнного стану в країні, можливі карантинні обмеження в зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19) та вживати необхідні заходи щодо створення безпечного середовища в закладі освіти, в тому числі щодо захисту учасників освітнього процесу й працівників у разі виникнення надзвичайних ситуацій техногенного характеру.

5.3. Забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб.

5.4. Контролювати наявність у працівників харчоблоку засобів індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи на робочому місці на робочу зміну, одноразових рукавичок, із розрахунку –після кожної дії після кожної дії (виробничого процесу на харчоблоці їдальні), не пов'язаних між собою.

5.5. Забезпечити умови для дотримання учнями правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук).

5.6. Контролювати централізований збір використаних працівниками харчоблоку засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та поліетиленовими пакетами, з подальшою їх утилізацією.

5.7. Забезпечити контроль за неухильним дотриманням нормативно-правових документів та вимог санітарного законодавства щодо організації харчування у закладі.

5.8. Забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоці закладу.

5.9. Здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів

харчування, які надходять до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

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

5.11. Вести постійний контроль за дотриманням перспективного меню, натуральних норм харчування дітей, технологією приготування страв та ведення відповідної документації.

5.12. У разі наявності медичної довідки, виданої сімейним лікарем чи педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби учнів із встановленням діагнозу порушувати клопотання перед Боянською сільською радою для організації дієтичного харчування з урахуванням медичних рекомендацій щодо обмеження або виключення відповідних харчових продуктів, напоїв, страв та заміни їх аналогічними за енергетичною та поживною цінністю поживними продуктами (постійно).

5.13. Щодокадно аналізувати і підводити підсумки організації харчування та заслуховувати на виробничих нарадах при директорові.

5.14. Списки учнів, яким надаються безоплатні обіди, постійно уточнювати на підставі заяв батьків (осіб, які їх замінюють) та довідок про одержання вищезазначеної допомоги з місця роботи (навчання, служби) батьків (осіб, які їх замінюють) або органу соціального захисту за місцем проживання (якщо батьки не працюють, не служать, не вчаться) та подавати на затвердження наказом по закладу.

5.15. Готувати аналітичну довідку про стан організації харчування в закладі та подавати на розгляд педагогічної ради в кінці I та II семестрів.

6. **Покласти відповідальність за облік** учнів для закладки організації гарячого харчування на Бота Д.Г., педагога соціального.

7. Бота Д.Г., педагогу соціальному, **відповідальній особі за облік** учнів для закладки організації гарячого харчування:

7.1. Щоденно інформувати кухаря (згідно табелів) про учнів (за категоріями) для закладки гарячих обідів.

7.2. Скласти список дітей, які потребують безкоштовного харчування і подати директору на затвердження наказом по закладу (до 19.09.2022 р.).

7.3. Зібрати документи, які підтверджують право на одержання безкоштовного харчування (до 16.09.2022 р.)

7.4. Зібрати заяви і сформувані банк даних дітей, які будуть харчуватися 100% за рахунок батьківської оплати (до 18.09.2022 р.).

7.5. Сформувані банк даних про дітей, які охоплені харчуванням, та які потребують дієтичного харчування (до 18.09.2022 р.).

7.6. Щомісяця, станом на 25 число місяця подавати у централізовану бухгалтерію Боянської сільської ради списки дітей з малозабезпечених сімей та лист-супровід з проханням безкоштовного харчування дітей з

малозабезпечених сімей, а також табелі.

8. Класним керівникам 1-11 класів і вихователям ГПД:

8.1. Систематично проводити класні батьківські збори, на яких інформувати батьків про правила безкоштовного харчування і вимоги до оформлення документів і порядок організації харчування за кошти батьків.

8.2. Проводити роз'яснювальну роботу з учнями та батьками щодо необхідності отримання гарячого харчування та пропаганди гігієнічних основ харчування, залучаючи до цієї роботи медичних працівників.

8.3. У разі поповнення пільгового контингенту подавати списки таких учнів свого класу до 1 числа кожного місяця Жалба С.Г., відповідальній за організацію харчування в закладі.

8.4. Інформувати педагога соціального Бота Д.Г., відповідального за облік гарячого харчування, про присутніх та відсутніх дітей у класах.

8.5. Забезпечувати своєчасну явку дітей до їдальні та здійснювати контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та культури споживання їжі.

9. Сестрі медичній з дієтичного харчування – Гаука С.Г. (постійно):

9.1. 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).

9.2. Проінформувати заступника директора з виховної роботи Жалба С.Г. про наявність медичної довідки, виданої сімейним лікарем чи педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби учнів із встановленням діагнозу для організації дієтичного харчування з урахуванням медичних рекомендацій щодо обмеження або виключення відповідних харчових продуктів, напоїв, страв та заміни їх аналогічними за енергетичною та поживною цінністю поживними продуктами (постійно).

9.3. Провести з працівниками харчоблоку повторне навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації (19.09.2022 р.), забезпечити контроль за виконанням цих вимог (постійно).

9.4. 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.

9.5. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

9.7. 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.

9.8. Розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційному куточку для батьків.

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

9.10. 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.

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

9.12. 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).

9.13. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі.

9.14. Контролювати дезінфекційний режим в процесі обробки посуду, кухонного обладнання, предметів вжитку та рук.

10. Кухарю шкільної їдальні:

10.1. 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.

10.2. 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.

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

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

10.5. 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.

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

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

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

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

11. Підсобному працівнику харчоблоку забезпечити належне миття кухонної та столової посуду, столів відповідно до санітарних правил і норм.

12. **Комірнику харчоблоку Тришків Г.Мм:**

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.

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

10.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

11. **Затвердити План заходів** перехідного періоду впровадження нових норм та порядку організації харчування у закладі (додаток 2).

12. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти:

- Жалба С.Г. - особи відповідальної за організацію харчування;
- Гаука С.Г. – сестри медичної з дієтичного харчування;
- Міхалуш А.Г. – кухаря шкільної їдальні;
- Тришкова Г.М. – комірник;
- черговий вчитель початкових класів.

13. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти (при організації очної чи змішаної форми навчання):

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

13.2. приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції;

13.3. при виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику;

13.4. 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.

14. Зміст даного наказу заступнику директора з виховної роботи, довести до відома всіх учасників освітнього процесу закладу шляхом розміщення на офіційному сайті школи **boyany-school.edukit.cv.ua**.

15. Контроль за виконанням наказу покладаю на Жалба С.Г., заступника директора з виховної роботи.

Директор Дієго №1



[Handwritten signature]

Анжела Бота

З наказом ознайомлені

Софія Жалба

Соріна Гаука

Анжела Міхалуш

Ганна Тришкова

Додаток 1
до наказу по ліцею
від 12.09.2022 р. № 76-АГЧ

Графік
харчування учнів Боянського ліцею №1
з 19.09.2022 р.

№ п/п	Клас	Час
1.	1-А, 1-Б	10.05 год. (після 2 уроку)
	2-А, 2-Б	10.10 год.(після 2 уроку)
2.	3-А,3-Б	11.10 год.(після 3 уроку)
	4-А, 4-Б	11.10 год.(після 3 уроку)
3.	5-11-ті класи	12.10 год. (після 4 уроку)

Графік
чергування вчителів у шкільній їдальні
(після 2-го, 3-го, 4-го)
з 19.09.2022 р.

№№ з/п	П.І.П. вчителя	День
1.	Костел Сільвія Іллівна	Понеділок
2.	Фока Лідія Василівна	Вівторок
3.	Мереуцану Діана Миколаївна	Середа
4.	Костел Яна Дмитрівна	Четвер
5.	Бабій Лівія Дмитрівна	П'ятниця

Заступник директора з виховної роботи

Софія Жалба

**План заходів перехідного періоду
впровадження нових норм та порядку організації харчування у закладі**

№ з/п	Заходи	Відповідальні, термін	Термін виконання
1.	Здійснити аналіз забезпечення харчоблока холодильним та технологічним обладнанням, столовим та кухонним інвентарем відповідно до фактичної потужності харчоблоку	Жалба С.Г., відповідальна за організацію харчування в закладі	До 20.09. 2022 р.
1.1	У разі виявлення нестачі на харчоблоці необхідного холодильного та технологічного обладнання, столового та кухонного інвентаря забезпечити у повній мірі необхідним обладнанням та інвентарем	Бота А.В., директор закладу освіти, Бояньська сільська рада	Терміново
2.	Привести у відповідність до санітарних вимог комори для зберігання продуктів, овочів.	Тришкова Г.М., комірник	До 20.09. 2022 р.
3.	Скласти графік харчування в закладі, враховуючи вимоги карантину та умови воєнного часу	Жалба С.Г., відповідальна за організацію харчування в закладі.	До 20.09. 2022 р.
4.	Створити умови (при потребі) для забезпечення харчування дітей з особливими дієтичними потребами, зокрема з непереносимістю глютену та лактози	Жалба С.Г., відповідальна за організацію харчування в закладі, Гаука С.Г., сестра медична з дієтичного харчування	До 10.09. 2022 р.
5.	Забезпечити харчоблок необхідним запасом мийних, дезінфекційних засобів та засобів особистої гігієни.	Стрієнку О.Г., завгосп Бояньська сільська рада	До 20.09. 2022 р.
6.	Здійснювати дезінфекцію колодязів закладу	Стрієнку О.Г., завгосп	Не менше 2 р. на рік та за потреби
7.	Провести інформаційно-роз'яснювальну роботу з учнями та батьками щодо формування культури здорового харчування	Класні керівники	Постійно
8.	Забезпечити дотримання вимог додатків 9, 10, 11 до Санітарного регламенту для ЗЗСО, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. №2205	Жалба С.Г., відповідальна за організацію харчування в закладі	Постійно
9.	Провести аналіз стану впровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоці	Жалба С.Г., відповідальна за організацію харчування в закладі	Щоквартал ьно

Заступник директора з виховної роботи

Софія Жалба