



УКРАЇНА  
ЧУДЕЙСЬКИЙ ЛІЦЕЙ № 1  
ЧУДЕЙСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ  
ЧЕРНІВЕЦЬКОГО РАЙОНУ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ  
59024, вул..Карпатська, 16; с. Чудей, ;тел. 03735-61575, [mega.chudey1@ukr.net](mailto:mega.chudey1@ukr.net)

---

**Наказ**  
**Чудейський ліцей № 1**

**01.09.2021р.**

**№ 67-о**

**Про організацію харчування в ліцеї**  
**на 2021/2022 навчальний рік**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», 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), 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 сільськогосподарства України від 03.12.2020 № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», Постанова КМУ від 09.12.2020 № 1236 (зі змінами) «Про встановлення карантину та запровадження обмежувальних протиепідемічних заходів з метою запобігання поширенню на території України гострої респіраторної хвороби COVID-19, спричиненої короно вірусом SARS-CoV-2», постанови Головного Державного санітарного лікаря України від 26.08.2021 №9 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням короно вірусної хвороби COVID-19», розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації від 21.11.2019 № 1128-р «Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям Буковини — здорове харчування», Плану заходів щодо переходу до нової системи здорового харчування у закладах освіти області, затвердженого розпорядженням обласної державної адміністрації від 28.07.2021 № 870-р, постанови Головного державного санітарного лікаря України від 23.04.2021 № 54 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)», наказ Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації від 18.08.2021 № 244 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно- технічної освіти у 2021/2022н.р.)», розпорядження Чудейської ТГ від 31 серпня 2021 року № 362 «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти Чудейської сільської ради у 2021/2022 н.р.» та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереженням здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

**НАКАЗУ :**

1. Затвердити списки на безкоштовне харчування для учнів 1-11 класів пільгових категорій (список дається).
2. Адміністрації ліцею:
  - 2.1. Забезпечити належну організацію харчування в період освітнього процесу в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19):
  - 2.2. Забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб.

2.3. Забезпечити всіх працівників харчоблоку засобами індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками, які необхідно змінювати після кожної дії (виробничого процесу на харчоблоці їдальні), не пов'язаних між собою. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на 5 робочих днів, у т.ч. на 1 робочу зміну – безпосередньо на робочому місці працівника.

2.4. 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.

2.5. Забезпечити засобами індивідуального захисту: захисною маскою або респіратором, захисними окулярами або захисним щитком, одноразовими рукавичками працівника їдальні, який видає страви або здійснює розрахунок.

2.6. Забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо).

2.7. Провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, забезпечити контроль за виконанням цих вимог.

2.8. Рекомендувати здійснювати закупівлю продуктів харчування з розрахунку на 10 календарних днів.

3. 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.

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

3.2. Щомісячно заслуховувати питання організації харчування в закладі освіти на виробничих нарадах.

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

4. Адміністрації ліцею створити бракеражну комісію по перевірці, видачі та розкладці продуктів, якості приготування їжі у наступному складі:

- Відповідального за харчування – Михайлу М.Г. ;
- черговий вчитель за графіком;
- Медичної сестри – Крупчак Анжеліки Іллівни.;
- Кухаря – Романюк Віри Миколаївни.;
- Комірника – Пожоги Ауріки Василівни;

4.1. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти:

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

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

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

4.5. 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 або представника трудового колективу закладу освіти, із оформленням акту приймання.

5. Медичній сестрі:

5.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 21.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

5.2. 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.

5.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

5.5. Контролювати виконання норм харчування у ліцеї згідно Постанови Кабінету Міністрів України № 305, 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.

5.6. 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.

5.7. 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.

5.8. 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.

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

5.10. 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.

#### 6. Комірнику:

6.1. 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 за додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

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

6.3. Забезпечувати щотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

#### 7. Кухарю:

7.1. 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.

7.2. 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.

7.3. Складати акт із залученням членів трудового колективу ліцею, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

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

7.5. 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.

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

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

7.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

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

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

9. Класним керівникам:

9.1. Організовувати та супроводжувати учнів до прийому їжі відповідно до існуючого графіку.

9.2. Слідкувати за своєчасним наданням довідок для безкоштовного харчування в шкільній їдальні.

10. Скласти комісію по закупці продуктів харчування за кошти батьків у складі :

Голова комісії: Михайлу Марія Георгіївна – заступник директорна з ВР:

Члени комісії :Іліуц Олена Василівна – заступник директора з НВР:

Петрашеску Марія Василівна – член батьківського

комітету:

Крупчак Анжеліка Іллівна – медична сестра;

Романюк Віра Миколаївна – кухар ліцею.

11. Створити комісію громадського контролю з організації харчування у складі:

Голова комісії: Мотреску Г.К. – голова батьківського комітету

Члени комісії: Михайло В.Г. – депутат сільської ради

Биндю М.В. – Член батьківського комітету

12.Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор ліцею:



З наказом ознайомлені:

Михайлу М.І.

Іліуц О.В.

Крупчак А.І.

Р.Е.Петрашеску

Петрашеску М.В.

Романюк В.М.

Пожога А.В.