



УКРАЇНА

КОМАРІВСЬКА ГІМНАЗІЯ
СТОРОЖИНЕЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
СТОРОЖИНЕЦЬКОГО РАЙОНУ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

вул. Центральна, 2; с. Комарівці Сторожинецький р-н., Чернівецька обл., 59014;
тел. (03735) 43-2-47; e-mail: komarivsska@ukr.net Код ЄДРПОУ 21440111

НАКАЗ

01.09.2021 р

с. Комарівці

№102-а/г

Про організацію харчування дітей у Комарівській гімназії на 2021/2022 н.р.

На виконання Законів України «Про освіту», «Про охорону дитинства», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25.05.2020 № 195/2020, норм та 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», розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації від 21.11.2019 № 1128-р «Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям Буковини - здорове харчування 2020-2022 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, постанови Головного державного санітарного лікаря України від 26.08.2021 № 9 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» та постанови Головного державного санітарного лікаря України від 25.08.2021 № 8 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах

дошкільної освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» на виконання рішення II сесії VIII скликання Сторожинецької міської ради від 22.12.2020 №57-2/2020 «Про організацію харчування дітей з інвалідністю у закладах загальної середньої освіти Сторожинецької міської ради», на виконання рішення XI сесії VIII скликання Сторожинецької міської ради від 02.09.2021 №242-11/2021 «Про організацію харчування у закладах освіти впродовж 2021-2022 навчального року», наказу 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 2021-2022 н.р.» наказу відділу освіти від 02.09.2021р. №60 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої освіти на 2021/2022н.р.» та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Адміністрації гімназії :

1.1. Забезпечити належну організацію харчування у 2021/2022 навчальному році, враховуючи вимоги чинного законодавства та можливі карантинні обмеження, в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID19).

1.2. Вжити необхідних заходів щодо реалізації планів заходів з питань переходу до нової системи здорового харчування у закладах освіти.

1.3. 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.

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

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

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

2. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування в складі:

Голова комісії -Тетяна ТАНСІЙЧУК, заступник директора .

Члени комісії: - Алла НЯЙКУ, завгосп гімназії

- Наталія ФОТЮК, медсестра
- Діана ЯКИМОВИЧ, голова ПК
- Тетяна ЧОЛАК, кухар
- Людмила БІНДЯК, комірник

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

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

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

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

3.4. 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.

4. Медичній сестрі Наталії ФОТЮК :

4.1. 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).

4.2. 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.

4.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем.

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

4.5. Контролювати виконання норм харчування у закладі освіти, 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.

4.6. 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.

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

4.8. 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.

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

4.10. 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 їдальні (харчоблоку).

5. Комірнику гімназії Людмилі Біндяк :

5.1. 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 з додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

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

5.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

6. Кухарю гімназії Тетяні ЧОЛАК:

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

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

6.5. 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.

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

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

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

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

7. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою

Директор гімназії

З наказом ознайомлено:

_____ Алла НЯЙКУ

_____ Діана ЯКИМОВИЧ

_____ Людмила БІНДЯК

Ніна ПРОКОПОВИЧ

_____ Тетяна ТАНСІЙЧУК

_____ Наталія ФОТЮК

_____ Тетяна ЧОЛАК