



**ЧУДЕЙСЬКА СІЛЬСЬКА РАДА  
СТОРОЖИНЕЦЬКОГО РАЙОНУ  
ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**РОЗПОРЯДЖЕННЯ**

**31 серпня 2020 року**

**№277**

**Про організацію харчування дітей у  
закладах дошкільної, загальної середньої  
освіти у 2020/2021 н.р. Чудейської ОТГ**

На виконання п.3 ст. 56 Закону України «Про освіту», пункту 3 статті 23 Закону України «Про повну загальну середню освіту», статті 5 Закону України «Про охорону дитинства», Закону України «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи», Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 №116, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 01.06.2005 №242/329, 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) спільного наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації від 21.11.2019 № 1128-р «Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям Буковини – здорове харчування», постанови Головного державного санітарний лікаря України від 22.08.2020 № 50 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

1. Відділу освіти, керівникам закладів дошкільної, загальної середньої освіти:

1.1. Забезпечити належну організацію харчування в період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19):

1.1.1. Розробити графік харчування здобувачів освіти.

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

1.1.3. 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.

1.1.4. 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.

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

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

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

1.1.8. Рекомендувати здійснювати закупівлю продуктів харчування з розрахунку на 10-15 календарних днів.

1.2. 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.

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

1.4. Щомісячно заслуховувати питання організації харчування в закладах освіти на виробничих нарадах.

1.5. Затвердити наказом по закладу освіти склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання.

1.6. Забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти Чудейської ОТГ.

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

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

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

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

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

3. Медичним сестрам закладів освіти:

3.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах».

3.2. 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.

3.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

3.5. Контролювати виконання норм харчування у закладах дошкільної, загальної середньої та професійно-технічної 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

3.8. 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.

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

3.10. 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.

4. Комірникам закладів освіти:

4.1. 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.

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

4.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

5. Кухарям закладів освіти:

5.1. 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.

5.2. 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.

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

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

5.5. 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.

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

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

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

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

6. Представникам відділу освіти та відповідальним за харчування в закладах освіти здійснювати контроль за станом організації та якістю харчування учнів, виконанням норм харчування, дотриманням двотижневого меню, санітарно-гігієнічними умовами та матеріально-технічним станом харчоблоків.

7. Розмістити розпорядження на інформаційному веб-сайті відділу освіти.

8. Контроль за виконанням цього розпорядження залишаю за собою.

**Сільський голова**

**А.Д.Піцул**