УКРАЇНА
МЕДЖИБІЗЬКА СЕЛИЩНА РАДА
ЛЕТИЧІВСЬКОГО РАЙОНУ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

Р О З П О Р Я Д Ж Е Н Н Я

28 .08.2020 смт. Меджибіж № 132/2020-р

Про організацію харчування в ЗЗСО та ЗДО Меджибізької ОТГ у 2020/2021 навчальному році

Керуючись ст.ст. 50,59 Закону України "Про місцеве самоврядування в Україні", відповідно до законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про дошкільну освіту», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», постанови Кабінету Міністрів України від 06.08.2014 року №353 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів від 22 листопада 2005 р. №1591», Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерством охорони здоров'я України від 1 червня 2005 р. №242/329, спільного наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та міністерством охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 р. №298/227 (далі – Інструкція), Постанови головного державного санітарного лікаря України, з метою забезпечення повноцінного раціонального харчування, запобігання харчових отруєнь та виконання санітарно-гігієнічних правил і норм

1. Затвердити склад робочої групи для перевірки стану організації харчування учнів в закладах загальної середньої освіти та закладах дошкільної освіти громади (додаток 1).
2. Робочій групі по організації харчування:
2.1.Забезпечити постійний контроль за станом організації харчування в ЗЗСО та ЗДО, проводити щомісячні вибіркові перевірки.
2.2. За підсумками перевірок стану організації харчування учнів у ЗЗСО та ЗДО громади готувати узагальнені довідки.
3. Керівникам ЗЗСО та ЗДО громади:

3.1. Забезпечити постійний і дієвий контроль за станом організації харчування в закладах, кількістю та якістю продуктів харчування та готових страв, їх відповідністю перспективному, двотижневому та щоденному меню, виконанням затверджених норм харчування, обліком продуктів харчування в журналі сирого бракеражу.
3.2. Затвердити режим харчування та графік видачі страв з харчоблоку.
3.3. Призначити особу, відповідальну за організацію харчування дітей.
3.4. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:

- відповідальної за організацію харчування особи, визначеної наказом по закладу
- медичної сестри (за наявності у штатному розписі);
- завгоспа(за наявності у штатному розписі);
- кухаря.

3.5. Щомісячно заслуховувати питання організації харчування в закладі на нарадах при керівникові закладу.
3.6. Забезпечити харчування учнів 1-4 класів, 5-11 класів пільгових категорій в ЗЗСО та пільгових категорій в ЗДО.
4. В ЗДО виконувати Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів, затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 № 234, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 14 квітня 2016 р. за № 563/28693.
5. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:
5.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про комісію з бракеражу (розробляється у закладах).
5.2. Брати участь у прийомці продуктів лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів.
5.3. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту повертати його постачальнику послуги, направляти письмове повідомлення на ім’я начальника відділу освіти.
6. Медичній сестрі (за відсутності у штатному розписі – відповідальній за харчування особі):
6.1. Щодня на кожний наступний день складати меню-розклад із зазначенням вікових категорій відповідно до примірного двотижневого меню, картотеки страв.
6.2. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі в об’ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.
6.3. Бути присутньою під час відбирання добових проб кухарем.
6.4. Контролювати виконання норм харчування в ЗЗСО та ЗДО. Аналізувати виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні десять днів, протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю із

зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.
6.5. Щодня розміщувати завірене керівником закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.
6.6. 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.
6.7. Контролювати санітарний стан харчоблоку .
6.8. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівниками харчоблоку.
6.9. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.
7. Особі, відповідальній за організацію харчування в закладі:
7.1. Контролювати замовлення продуктів харчування відповідно до примірного двотижневого меню.
7.2. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в закладі.
7.3. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до ЗЗСО, ЗДО.
7.4. Контролювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку, дотримання умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.
8. 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, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан харчоблоку покладається на кухаря.
9. Кухарю:
9.1. 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 зазначити у Зошиті обліку відходів.
9.2.Зберігати до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо
9.3. Відбирати пробу з казана в об'ємі 1 порції в чистий посуд з кришкою до видачі їжі на групи в присутності медичної сестри або особи, відповідальної за організацію харчування, проби щодня зберігати на харчоблоці у холодильнику протягом доби.
9.4. Видавати готові страви тільки після зняття проби медичною сестрою або особою, відповідальною за організацію харчування, та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку.
9.5. Суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних та протиепідеміологічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

9.6. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без спеціального одягу.
9.7. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.
9.8. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.
10. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь, заборонити приносити батькам учнів до ЗЗСО та ЗДО для частування дітей кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема газовані, тощо.
11. Головному спеціалісту відділу освіти, молоді, споту, культури і туризму виконавчого комітету Меджибізької селищної ради Макаренко Л.В. здійснювати контроль:
11.1. За станом організації харчування, дотриманням санітарно-гігієнічних норм на харчоблоках в ЗЗСО та ЗДО громади;
11.2. За виконанням норм харчування по закладах освіти громади відповідно до Постанови КМУ від 6 серпня 2014 року № 353 зі змінами від 23.03.2016 року № 211 та надавати повну та достовірну інформацію щодо стану харчування по закладах загальної середньої та дошкільної освіти громади;
11.3.За дотриманням технології приготування та відпустку страв і виробів.
12.Питання про результати проведення перевірки стану організації якісного харчування в ЗЗСО та ЗДО розглядати на нарадах керівників щоквартально.
13.Контроль за виконанням даного розпорядження покласти на начальника відділу освіти, молоді, спорту, культури і туризму виконавчого комітету Меджибізької селищної ради Глядченко К. А.

Секретар селищної ради Валентина БАЦЕВИЧ

Додаток 1
до розпорядження
Меджибізької селищної
ради
від 28.08.2020р. № 132

Склад
робочої групи для перевірки стану організації харчування
учнів у ЗЗСО та ЗДО громади

Голова групи

Глядченко Катерина Андріївна	- начальник відділу освіти, молоді, спорту, культури і туризму виконавчого комітету Меджибізької селищної ради

Члени комісії:

Макаренко Людмила Василівна	- головний спеціаліст відділу освіти, молоді, спорту, культури і туризму виконавчого комітету Меджибізької селищної ради
Щур Сергій Анатолійович	- головний спеціаліст відділу освіти, молоді, спорту, культури і туризму виконавчого комітету Меджибізької селищної ради
Кутинець Ірина Віталіївна	- начальник відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Летичівського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Хмельницькій області (за згодою)