



У К Р А Ї Н А

Чернівецька міська рада

У П Р А В Л І Н Н Я О С В І Т И

Чернівецька загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 5

58000, м. Чернівці, вул. Л. Українки, 1 , т 52-27-11, 52-75-89, 52-26-45

E-mail: cvznz-5@meta.ua, код ЄДРПОУ - 21431052

НАКАЗ

21.08.2020р.

№63

**Про організацію харчування в школі
в умовах адаптивного карантину.**

На виконання частини третьої статті 56 Закону України «Про освіту», частини третьої статті 21 Закону України «Про загальну середню освіту», статті 5 Закону України «Про охорону дитинства», постанови Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 р. № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах» (із змінами), постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» та від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», рішення виконавчого комітету Чернівецької міської ради від 27.11.2018 року № 638/24 «Про внесення змін та доповнень до рішення виконавчого комітету міської ради від 09.01.2018 року № 16/1 щодо встановлення граничної вартості гарячого харчування для учнів загальноосвітніх навчальних закладів та для учнів у літніх оздоровчих пришкольніх таборах» (додаток 1), рішення виконавчого комітету Чернівецької міської ради від 23.09.2014 року № 465/16 «Про забезпечення безкоштовним харчуванням у загальноосвітніх навчальних закладах міста учнів та звільнення від батьківської плати за харчування дітей у дошкільних навчальних закладах міста батьків, які є учасниками військових дій в східних регіонах України, сім'ї загиблих під час участі у військових діях в східних регіонах України та осіб внутрішньо переміщених з тимчасово окупованої території України і районів проведення антитерористичної операції», договорів «Про закупівлю послуг за бюджетні кошти» від 29.01.2019 року , наказів управління освіти Чернівецької міської ради від 30.08.2019 р. № 309 «Про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти м. Чернівців з 02.09.2019 по 31.12.2019 року», від 12.08.2020 р. № 263 «Про затвердження Регламенту підготовки та організації освітнього процесу у закладах загальної середньої освіти міста Чернівців в умовах адаптивного карантину в 2020/2021 навчальному році» , з метою надання якісних послуг з організації харчування, забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення учнів школи,

НАКАЗУЮ:

1. При організації харчування учнів керуватись чинним законодавством, вказаними вище постановами Кабінету Міністрів України, нормативно-правовими актами Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України, що регламентують питання організації харчування.

2. Забезпечити харчування м (сніданки)учнів 1-4 класів згідно затвердженого меню. На час роботи школи в умовах адаптивного карантину сніданки проводити за наступним графіком:

I варіант (сніданки у вигляді сухого пайка)

9:35-10:00 1-ші класи (в класах)

9:40-10:00 3-ті класи (в їдальні)

10:00-11:00 2-гі класи (в класі)

10:40-11:00 класи (в їдальні)

9.15 – 5-ті класи;

10.05 – 6-ті класи

II варіант (всі в їдальні)

9:20-9:40 1-ші класи

9:40-10:00 3-ті класи

10:30-10:45 2-гі класи

10:45-11:00 4-ті класи

3. В умовах адаптивного карантину організувати обіди для учнів пільгових категорій (згідно з діючими нормативними документами та документами, що підтверджують статус дитини) та тих, хто відвідує групи подовженого дня за графіком:

12.35 – 2 - 4 класи;

13.30 – 1 класи;

5 – 8 класи - 11.05;

9 – 11 класи – 12.05

3. Відповідно до наданих підтверджуючих документів забезпечити безоплатним харчуванням (обід):

- дітей-сиріт;

- дітей, позбавлених батьківського піклування;

- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних і інклюзивних класах;

- учнів із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;

- дітей, 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 та внутрішньо переміщених з тимчасово окупованої території України та районів проведення антитерористичної операції.

4. Відповідальними за організацію харчування учнів призначити Ілащук Л.М., заступника директора школи з НВР в початкових класах ,Руснак Л.В., заступника директора школи з виховної роботи.

5. Класоводам та класним керівникам 1- 11 класів:

5.1. У вересні 2020 р. на батьківських зборах провести роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо необхідності збалансованого харчування дітей різного віку.

5.2. Своєчасно подавати Руснак Л.В., заступнику директора школи з виховної роботи,

документи, які дають дитині право отримувати безоплатне харчування.

6. Глашук Л.М., заступнику директора школи з навчально -виховної роботи в початкових класах, Руснак Л.В., заступнику директора школи з виховної роботи:

6.1. Протягом навчального року вести чіткий облік учнів 1-11 класів, яким надається харчування за рахунок коштів міського бюджету.

6.2. Не допускати здійснення організації харчування шляхом самообслуговування.

6.3. Здійснювати організацію харчування з додержанням санітарно-гігієнічних та санітарно-епідеміологічних правил і норм.

6.4. Забезпечити відстань між столами не менш як 1,5 м та перебування за одним столом не більше 4-х осіб.

6.5. Здійснювати постійний контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни, санітарно-гігієнічним станом обідньої зали, харчоблоку, дотриманням режиму і графіків харчування дітей, чергуванням педагогічних працівників в обідньому залі.

6.6. Контролювати організацію питного режиму учасників освітнього процесу, зокрема із використанням індивідуального або одноразового посуду.

6.7. Здійснювати постійний контроль за дотриманням примірною меню для учнів загальноосвітніх закладів, виконанням норм харчування, якістю продуктів харчування, наявністю супроводжувальних документів на них, якістю приготування страв .

6.8. Суворо контролювати дотримання працівниками харчоблоку санітарногігієнічних вимог та використання захисних масок, одноразових рукавичок, а також захисних окулярів або щитків для працівників, які видають страви або здійснюють розрахунок.

6.9. Вживати заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь. Безумовно дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів.

6.10. Постійно контролювати санітарний стан харчоблоків.

6.11. Щомісяця заслуховувати питання організації харчування на нарадах при директоріві.

6.12. Категорично заборонити:

6.12.1. Використання у їдальнях школи готового м'ясного фаршу, м'яса та яєць водоплаваючої птиці, м'яса, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясних обрізків, субпродуктів (діафрагми, крові, легенів, нирок, голови тощо, за винятком печінки та язика), свинини жирної, річкової та копченої риби, вершково-рослинних масел та масел з додаванням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо), низькосортних м'ясних виробів (нижче I сорту), студнів, зельців, фаршмаків, грибів, молока-самоквасу, сметани, фляжного молока та сиру м'якого без термічної обробки, консервів непромислового виготовлення, нарізних салатів з майонезом, оцтом, сметаною.

6.12.2. Реалізацію у шкільних буфетах кондитерських виробів з кремами, морозива, солодких газованих напоїв, квасу, натуральної кави, грибів, соусів, перцю, майонезу, виробів у фритюрі, у тому числі чіпсів, сухариків, виробів швидкого приготування, продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти, продуктів, які не містять у своєму складі необхідних для організму дитини корисних речовин.

6.12.3. Реалізацію та вживання несертифікованої продукції рослинництва, що надходить до закладів освіти без відповідного сертифіката або результатів дослідження хімічної лабораторії Держпродспоживслужби на вміст залишків нітратів

та отрутохімікатів та продуктів харчування, термін придатності яких закінчився.

6.12.4.Виготовлення овочевих, фруктових та інших консервів в умовах закладів освіти.

7. Скінтей Г.В., медичній сестрі:

7.1.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.

7.2. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

7.4. Розміщувати завірене керівником навчального закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

7.5.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.

7.6.Контролювати санітарний стан харчоблоку, якість миття посуду та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

7.7.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.

7.8. Здійснювати постійний контроль за якістю продуктів харчування, наявністю супроводжувальних документів на них, якістю приготування страв та дотриманням правил особистої гігієни учнями та персоналом.

7.9. Вжити заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруень. Безумовно дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів у школі.

8. Ройлян Н.Ф., Кіронді М.В., завідуючим харчоблоками:

8.1. Своєчасно забезпечувати організацію гарячого харчування школярів: обіди для дітей сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей із малозабезпечених сімей, дітей батьки яких є учасниками військових дій в східних регіонах України та осіб внутрішньо переміщених з тимчасово окупованої території України і районів проведення антитерористичної операції за списком, наданим дирекцією школи, відповідно до меню, погодженого із управлінням Держпродспоживслужби у м. Чернівцях та затвердженого начальником управління освіти (згідно додатку 2 до наказу управління освіти

Чернівецької міської ради № 63 від 01.02.2019).

8.2. Суворо дотримуватися правил прийому сировини та харчових продуктів, вимог кулінарії щодо їх обробки, умов зберігання та реалізації продукції, яка довго зберігається. Сировина тваринного походження, що постачається для приготування страв, повинна мати залишковий термін придатності не менше 90% від повного терміну придатності.

8.3.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.

- 8.4. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.
- 8.5. 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, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан харчоблоку.
- 8.6. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.
- 8.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.
- 8.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.
- 8.9 Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.
- 8.10. Забезпечити належне миття кухонної та столової посуду, столів відповідно до санітарних правил і норм.
- 8.11. Організувати продаж упакованої буфетної продукції в окремому приміщенні.
9. Рудій Н.В., буфетниці, Семенюк Н.М., кухарю:
- 9.1. 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.
- 9.2. 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. Контроль за виконанням даного наказу покласти на Руснак Л.В., заступника директора з виховної роботи .

Директор школи

С.В. Жуковська

З наказом ознайомлені:

Руснак Л.В.

Ілащук Л.М.

Скінтей Г.В.

Кіронда М.В.

Ройлян Н.Ф.

Руда Н.В.

Семенюк Н.М.