

**КРАСНОЛУЦЬКИЙ ЗАКЛАД
ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ І – ІІ СТУПЕНІВ
ІМ. ГЕРОЯ РАДЯНСЬКОГО СОЮЗУ В. В. ОВСЯННІКОВА
КРАСНОЛУЦЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

НАКАЗ

10 січня 2022 року

№ 03-г

**Про організацію харчування здобувачів освіти
в 2021/2022 навчальному році**

Керуючись постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», ст. 56 Закону України «Про освіту», ст. 20, 21 Закону України «Про повну загальну середню освіту», ст. 5 Закону України «Про охорону дитинства», ст. 30 «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи», ст. 7 Закону України «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», ст. 10 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», відповідно до вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205, на виконання Програми "Організація харчування в загальноосвітніх навчальних закладах на території Краснолуцької сільської ради на 2022-2024 роки", затвердженої рішенням чотирнадцятої сесії Краснолуцької сільської ради восьмого скликання від 16.11.2021 р., із метою організації повноцінного харчування учнів окремих категорій якісного та безпечного харчування здобувачів освіти

НАКАЗУЮ:

1. Неухильно дотримуватись вимог Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305, розділу VI. Забезпечення харчування Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 під час здійснення заходів з організації харчування здобувачів освіти.

2. Затвердити графік щотижневої перевірки роботи їдальні закладу освіти (Додаток 1).

3. Здійснювати дієвий контроль за створенням належних умов організації харчування здобувачів освіти.

4. Здійснювати інформаційно-роз'яснювальну роботу (зокрема, з педагогами, батьками здобувачів освіти, персоналом їдальні, постачальниками послуг з організації харчування) щодо сучасних підходів до організації шкільного харчування, формування культури здорового харчування, впровадження у закладі освіти нових стандартів харчування.

5. Призначити відповідальним за організацію харчування здобувачів освіти директора Заколяжну С. Г.

Вона зобов'язана:

1) координувати роботу всіх суб'єктів процесу організації харчування учнів – виконавчого комітету Краснолуцької сільської ради, сестри медичної, адміністрації Краснолуцького ЗЗСО І-ІІ ст., класних керівників;

- 2) скласти режим і графік харчування дітей у шкільній їдальні;
 - 3) слідкувати за інформацією про кількість дітей, які потребують гарячого харчування всіх категорій;
 - 4) активізувати роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо необхідності збалансованого харчування дітей різного віку;
 - 5) на випадок відсутності сестри медичної брати участь у бракеражі готової продукції;
 - 6) контролювати наявність в обідній залі щоденного меню;
 - 7) сумісно з черговим учителем контролювати додержання дітьми правил особистої гігієни під час вживання готових страв;
 - 8) сумісно з медичним працівником контролювати санітарно-гігієнічний стан обідньої зали;
 - 9) контролювати виконання санітарно-гігієнічних вимог працівниками їдальні;
 - 10) контролювати дотримання графіку прийому їжі;
 - 11) контролювати виконання меню-розкладів та їх відповідність нормам харчування;
 - 12) готувати на виробничі наради питання, пов'язані з рівнем організації харчування учнів.
 - 13) Контролювати облік відвідування здобувачів освіти, які охоплені безоплатним харчуванням.
- 6.** Зобов'язати класних керівників 1–9 класів:
- 1) повідомляти кухарю на початку дня про кількісний склад учнів, що харчуються;
 - 2) здійснювати облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, надавати

День тижня	ПІБ чергового
Понеділок	Петренко Н. П., Будник О. В.
Вівторок	Рясенчук О. М., Недовіс Т. О.
Середа	Недовіс Л. І., Собко Т. П.
Четвер	Серба Т. П., Харченко Н. П.

достовірні відомості про них відповідальному за харчування в закладі освіти, не допускати факти невідповідності обліку відвідування здобувачами освіти занять в класних журналах і табелях обліку харчування.

7. Установити режим та графік харчування здобувачів освіти у такому порядку:

<i>№ з/п</i>	<i>Час</i>	<i>Прийом їжі</i>	<i>Класи</i>	<i>Кількість дітей</i>
<i>1</i>	11.10-11.25	Обід	1-5	42
<i>2</i>	12.10-12.25	Обід	6-9	44

8. Для підтримання порядку під час прийому їжі призначати чергових учителів у їдальні у такому порядку:

Вони зобов'язані:

- 1) контролювати стан дисципліни в їдальні, не допускати сварок та штовхання;
- 2) слідкувати за тим, щоб діти після їжі прибирали за собою посуд;
- 3) контролювати дотримання здобувачами освіти режиму та графіку харчування;
- 4) контролювати додержання дітьми правил особистої гігієни під час вживання готових страв.

9. Кучерявій О. О., сестрі медичній, забезпечити щоденний контроль за організацією харчування, а саме:

1) здійснювати дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання, наявністю супроводжувальних документів на них, якістю приготування страв;

2) вживати заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь, безумовно дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог щодо організації харчування здобувачів освіти;

3) постійно контролювати питання дотримання «Примірного чотиритижневого зимового меню для організації одноразового харчування учнів Краснолуцького закладу загальної середньої освіти І-ІІ ступенів ім. Героя Радянського Союзу В. В. Овсяннікова Краснолуцької сільської ради на 2022 рік», натуральних норм харчування здобувачів освіти, технології приготування страв та ведення відповідної документації;

4) контролювати проходження обов'язкових медичних оглядів працівників, діяльність яких пов'язана з організацією харчування.

10. Персональну відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покладаю на себе.

11. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор



С. Г. Заколюдяжна