



УКРАЇНА
ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСТЬ
ЗАСТАВНІВСЬКА МІСЬКА РАДА
ВІДДІЛ ОСВІТИ, КУЛЬТУРИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ

НАКАЗ

10.01.2020р

м. Заставна

№ 14

**Про організацію харчування
дітей у закладах дошкільної, загальної
середньої освіти Заставнівської міської ради у 2020р.**

На виконання п.3 ст.56 Закону України «Про освіту», пункту 3 статті 32 Закону України «Про загальну середню освіту», статті 5 Закону України «Про охорону дитинства», 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 із змінами, 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», рішення XXIV сесії VII скликання міської ради від 12.12.2019р. №485/24-2019 «Про затвердження Програми «Про організацію харчування дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти Заставнівської міської ради на 2020рік», з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникнення захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти, дошкільної освіти Заставнівської міської ради:

2. Організувати харчування дітей відповідно до Порядку організації харчування дітей у закладах освіти Заставнівської міської ради на 2020 рік, які утримуються з міського бюджету затвердженого рішення XXIV сесії VII скликання міської ради від 12.12.2019р. №485/24-2019 «Про затвердження Програми «Про організацію харчування дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти Заставнівської міської ради на 2020рік»,

3. Встановити вартість харчування з 01.01.2020 року на одного учня у закладах загальної середньої освіти на рівні 25,00 грн на день.

4. Звільнити від сплати за харчування дітей пільгової категорії: - дітей – сиріт;

- дітей, позбавлених батьківського піклування;
- дітей з малозабезпечених сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»
- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах;
- дітей, батьки яких загинули під час проведення антитерористичної операції;
- дітей працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків;
- дітей, батьки яких безпосередньо брали участь в антитерористичній операції (ООС) та беруть участь в операції об'єднаних збройних сил;
- дітей, з сімей батьки яких отримали інвалідність як учасники бойових дій;
- дітей, батьки яких отримали поранення під час проведення антитерористичної операції та воєнних операцій об'єднаних сил;

5. Встановити з 01.01.2020 року розмір плати, що вносять батьки, або особи, які їх замінюють, за харчування дітей у закладах дошкільної освіти та дошкільного підрозділу Вербовецького ЗЗСО I-II ст. на рівні 20,00 грн на день.

6. Звільнити від сплати за харчування в закладах дошкільної освіти та дошкільному підрозділі дітей пільгової категорії: - дітей - сиріт,

- дітей позбавлених батьківського піклування,
- дітей, із сімей які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»,
- дітей, батьки яких загинули під час проведення антитерористичної операції;
- дітей працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків,
- дітей, батьки яких безпосередньо брали участь в антитерористичній операції (ООС) та беруть участь в операції об'єднаних збройних сил;
- дітей, з сімей батьки яких отримали інвалідність як учасники бойових дій;
- дітей, батьки яких отримали поранення під час проведення антитерористичної операції та воєнних операцій об'єднаних сил.

7. Керівникам ЗЗСО та ЗДО міської ради:

1) Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів та вимог санітарного законодавства щодо організації харчування у підпорядкованих закладах освіти ОТГ.

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 не більше 2-х неділей.

3) Контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, вихід порцій.

4) Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:

- а) особи, відповідальної за організацію харчування, визначеної наказом по закладу;
- б) медичної сестри;
- в) комірника;
- г) кухаря.

5) Довести до відома бракеражної комісії інформацію про необхідні технічні та якісні технічні характеристики.

6) Постійно заслуховувати питання організації харчування в закладах освіти на нарадах при керівнику, педагогічних радах, батьківських зборах, виконкомі міської ради.

8. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

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

2) Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції (2-х недільний запас).

3) При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини складати акт у трьох примірниках на недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

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, результати оформлювати актом приймання.

5) Медичній сестрі, комірнику, кухарю, при веденні щоденного меню-розкладу дотримуватись перспективного двотижневого меню, картотеки страв.

9. Медичній сестрі:

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

2) Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладці, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до «Журналу бракеражу готової продукції.»

3) Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

5) Контролювати виконання норм харчування у навчальному закладі, щомісяця проводити аналіз їх виконання, відповідно до затвердженого набору продуктів кожні десять днів, упродовж року з урахуванням норм заміни продуктів аналізувати за енергоцінністю. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в «Журналі обліку виконання норм харчування».

6) Розміщувати завірене керівником навчального закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви по вікових категоріях дітей.

7) Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, вести щоденні записи в «Журналі бракеражу сирих продуктів».

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».

9) Контролювати санітарний стан харчоблоку у освітньому закладі, своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

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».

10. Кухарю:
1) Забезпечити відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки і вихід страв, якість і своєчасне приготування страв, дотримання технології приготування, відбір та зберігання добової проби страв, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан харчоблоку.

2) При необхідності 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».

3) Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у «Зошиті обліку відходів».

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

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

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

8) Власним підписом засвідчувати у «Журналі здоров'я працівників харчоблоку» відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

9) Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

11. Підсобному працівнику харчоблоку забезпечити належне миття кухонної та столової посуду, столів відповідно до санітарних правил і норм.

12. Приватним підприємцям, які забезпечують гаряче харчування у ЗЗСО та ЗДО міської ради:

1) Забезпечувати виконання тендерних угод щодо організації гарячого харчування школярів.

2) Дотримуватися постанови головного державного санітарного лікаря в Чернівецькій області від 10.03.2009р. №1 «Про заборону реалізації напівфабрикатів, харчових продуктів, продовольчої сировини, промислового виробництва на харчоблоках у загальноосвітніх, дошкільних навчальних закладах та оздоровчих закладах області», заборонити використовувати на харчоблоках напівфабрикати промислового виробництва, недозволені продукти, що містять синтетичні барвники, підсолоджувачі, ароматизатори, консерванти, кремкові вироби, натуральну каву, чіпси, жирну свинину, гриби, соуси, майонез.

3) Здійснювати закупівлю продуктів харчування за цінами не вищими за середньообласні.

4) Забезпечувати поставки у заклади освіти якісних сертифікованих продуктів харчування, належне зберігання продуктів у складських приміщеннях та у холодильному обладнанні.

5) Систематично урізноманітнювати меню дитячого харчування, враховуючи пори року, вікові категорії дітей.

6) Забезпечувати належний стан харчоблоків та залів їдалень, працівників харчоблоків – спеціальним одягом.

7) Вживати заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь. Дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів та вихованців у освітніх закладах.

14. Наказ розмістити на інформаційному сайті міської ради у рубриці ОСВІТА.

15. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**Начальник відділу освіти,
культури, молоді та спорту
Заставнівської міської ради**



Марічка КОСАР