



Опорний заклад освіти «Ржищівська гімназія «Гармонія»

НАКАЗ

05 вересня 2023 року

м. Ржищів

№ 88

Про організацію харчування учнів у
2023 – 2024 навчальному році

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про молоко та молочні продукти», Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», рішення виконавчого комітету Ржищівської міської ради від 20.12.2018 р. № 323 «Про звільнення від плати за харчування дітей соціально-незахищених категорій», на виконання наказу відділу освіти від 31.08.2023 р. № 186 «Про організацію харчування дітей соціально-незахищених категорій у закладах освіти Ржищівської міської об'єднаної територіальної громади» та з метою організації якісного та повноцінного харчування учнів гімназії, допомоги соціально незахищеним категоріям дітей

НАКАЗУЮ:

1. Організувати харчування учнів гімназії та філій з 11 вересня 2023 року.
2. Призначити відповідальними за організацію харчування в гімназії заступника директора з НВР Ільїну Інну Іванівну, в філії Гренівський НВК «Початкова школа – дитячий садок» - завідувача Красієнко Вікторію Анатоліївну, в Балико-Щучинській філії – завідувача Налісуну Надію Іванівну.
3. Відповідальним за харчування Ільїній І. І., Красієнко В. А., Налісній Н. І. :
 - 3.1. Здійснювати протягом навчального року контроль за станом організації харчування учнів у закладі та щомісячний громадський контроль із залученням представників батьківського комітету, щомісяця обговорювати дане питання на нараді при директорові.
 - 3.2. Здійснити відпрацювання режиму і графіка харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі.
 - 3.3. Забезпечувати дієвий контроль за харчуванням учнів 1-9 класів та дітей пільгових категорій.
 - 3.4. Забезпечувати неухильне дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування у закладі.
 - 3.5. Пропагувати здоровий спосіб життя і основи раціонального харчування; періодично проводити анкетування батьків та учнів щодо якості організації гарячого харчування.
 - 3.6. Проводити активну роз'яснювальну роботу серед учнів та батьків із метою збільшення показника охоплення учнів гарячим харчуванням. Забезпечити інформування батьків про організацію харчування дітей у гімназії та філіях.

- 3.7. Питання організації та результати контролю за станом харчування готувати для розгляду на батьківських зборах, засіданнях учнівського самоврядування, педагогічних радах.
- 3.8. Здійснювати контроль за дотриманням учнями правил особистої гігієни та вживання гарячих страв учнями, санітарно-гігієнічним станом харчоблоку, дотриманням режиму і графіку харчування дітей, чергування педагогічних працівників у їдальні закладу.
- 3.9. Організувати роботу із формування навичок та культури харчування. етики прийому їжі, профілактики харчових отруєнь.
4. Медичній сестрі Пилипенко Н. М., завідувачам філій, класним керівникам 1-9 класів з 11 вересня 2023 р.:
- 4.1. Організувати безкоштовне харчування учнів у їдальні закладу із числа дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей-сиріт, дітей-інвалідів, та дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям, дітей учасників АТО та бойових дій, дітей, батьки яких призвані на військову службу під час мобілізації до ЗСУ, внутрішньо переміщених, дітей, які опинилися у складних життєвих обставинах (додаток 1).
- 4.2. Організувати харчування учнів 1-4 класів неспільгових категорій шляхом співфінансування з місцевого бюджету - 50 % та 50% - батьківських коштів.
- 4.3. Організувати харчування учнів 5-9 класів за рахунок батьківської плати.
5. Забезпечити виконання грошових норм харчування учнів у закладі освіти - 40 гривень.
6. Затвердити графік харчування дітей під час перерв:
- 6.1. в гімназії:
- 09.55 - 10.15. - учні 1 - 4 класів
14.10 – 14.30. – учні 5 - 9 класів
- 6.2. в філії Гребенівський НВК:
- сніданок – 09.00 – 09.20
обід – 12.30 – 13.00
полуденок – 15.20 – 15.40.
- 6.3. в Балико-Щучинській філії:
- 10.50 – 11.20 – учні 2-4 класів
11.00 – 11.20 – учні 5-9 класів.
7. Класним керівникам 1-4-х класів вести щоденний облік учнів, які отримали гаряче харчування.
8. Призначити черговими вчителями у їдальні гімназії класних керівників 1–9 класів: Білик Л. Д., Васильченка Д. Р., Горбач А. В., Гапонюк Л. М., Близнюк Н. А., Горбенко Т. В., Коробенко С. І., Груленко К. А., Дейнеку Н. П.
9. Призначити черговими у Балико-Щучинській філії вчителів Божко Н. П., Василенко О.Ф., Савченко Є.А., Шульгу О. Г., Боцвін Т.В., Безпалу Н. М.
10. Медичній сестрі Пилипенко Н. М., завідувачам філій Красієнко В. А., Налісній Н. І. протягом 2023-2024 н.р.
- 10.1. Забезпечити організацію повноцінного та якісного харчування учнів із затвердженими нормами харчування.
- 10.2. Стежити за доброякісністю сирих продуктів, що поставляють, дотриманням працівниками харчоблока технологічного процесу готування їжі, знімати пробу готової продукції й давати дозвіл на її споживання із записом у бракеражному журналі.
- 10.3. Здійснювати контроль за санітарно-гігієнічним режимом роботи їдальні закладу,

асортиментом продукції, що реалізується, якістю приготування і організації прийому їжі.

10.4. Перевіряти якість продуктів при їх отриманні на склад та кухню, контролювати правильність зберігання запасів продуктів харчування, температурний режим холодильників.

10.5. Брати участь у бракеражі готової продукції.

10.6. Вести журнали бракеражу готової і сирої продукції.

10.7. Контролювати строки реалізації продуктів харчування та умови їх зберігання.

10.8. Здійснювати контроль питного режиму в закладі при необхідності вживати заходів щодо його забезпечення.

10.10. Здійснювати контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, постійно проводити з учнями санітарно-просвітницьку роботу, пов'язану з фактором харчування.

10.11. Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів з питань організації харчування у закладі освіти, зокрема програми НАССР.

10.12. Забезпечити в їдальні закладу застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

10.13. Здійснювати контроль за виконанням норм харчування, якістю продуктів харчування, якістю приготування страв та дотримання правил особистої гігієни дітьми та персоналом.

10.14. Посилити протиепідемічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь. Забезпечити проведення роз'яснювальної роботи серед батьківської громадськості щодо організації харчування у сім'ї дітей різного віку, інформувати батьків, дітей та працівників закладу освіти про заходи з питань запобігання виникненню інфекційних захворювань.

10.15. Складати меню-розкладки для нових страв і подавати директору на затвердження.

10.16. Надавати узагальнені фінансові звіти щодо харчування до централізованої бухгалтерії відділу освіти.

11. Затвердити режим роботи їдальні: з 7.30 до 15.30 щодня.

12. Працівникам кухні Ціхоцькій І. П., Тімаковій Л. Д., Фінаєвій О. А., Забіяці В. М., Рудовій А. М. :

12.1. Забезпечувати якісне та своєчасне виготовлення страв у відповідності до примірного меню на основі калькуляційних карток.

12.2. Спільно з медичною сестрою дотримуватися нормативних вимог щодо правильності закладки продуктів.

12.3. Суворо дотримуватися рецептури, технології приготування їжі та видачі страв.

12.4. Разом із комірником здійснювати бракераж сирої продукції.

12.5. Щоденно відбирати харчові проби та зберігати їх відповідно до санітарно-гігієнічних вимог.

12.6. Кожного дня регулювати меню, узгоджувати його з медсестрою та затверджувати у директора.

13. Призначити відповідальними за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування відповідно до вимог санітарного законодавства Тімакову Л. Д., Фінаєву О. А., Рудову А. М.

14. Комірникам Тімаковій Л. Д., Рудовій А. М., кухарю Фінаєвій О. М. проягом 2023-2024 н.р.:

- 14.1. Відправити проби овочів до районної СЕС на сертифікацію (раз на рік).
- 14.2. При замовленні продуктів харчування дотримуватися розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства.
- 14.3. Надсилати щомісячне попереднє замовлення на продукти харчування до постачальників відповідно до примірного двотижневого меню.
- 14.4. Контролювати умови доставки продуктів харчування до закладу освіти.
- 14.5. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у книзі складського обліку, суворо дотримуватися умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування.
- 14.6. Підтримувати відповідні умови згідно з санітарно-гігієнічними вимогами до овочесховища.
15. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор

Наталія ФЕДОРЧЕНКО

З наказом ознайомились

**Список учнів опорного закладу освіти «Ржищівська гімназія «Гармонія»,
які забезпечуються безкоштовним харчуванням**

1. Бадя Ілля Олегович
2. Шевченко Павло Анатолійович
3. Варава Микола Вадимович
4. Дорошенко Максим Миколайович
5. Гапій Микола Васильович
6. Луцук Андрій Васильович
7. Хайлак Максим Сергійович
8. Хайлак Софія Сергіївна
9. Юрченко Анастасія Денисівна
10. Любич Маргарита Василівна
11. Талах Каріна Віталіївна
12. Хайлак Максим Сергійович
13. Торб'як Анжеліка Сергіївна
14. Вальченко Анна Анатоліївна
15. Марченко Інна Вікторівна
16. Михальченко Дмитро Богданович
17. Музиченко Артем Андоїлович
18. Ціхоцька Марія Андріївна
19. Яржемовська Кароліна Андрівна
20. Вальченко Анна Анатоліївна
21. Карпенко Назар Дмитрович
22. Клочан Ярослав Віталійович
23. Козаченко Арсеній валерійович
24. Козаченко Єва Валеріївна
25. Криворучко Аліса Владиславівна
26. Кушувера Олександр Сергійович
27. Москаленко Софія Федорівна
28. Некоз Дмитро Анатолійович
29. Опалько Варвара Сергіївна
30. Опалько Велеслав Сергійович
31. Сич Ангеліна Віталіївна
32. Сич Марк Віталійович
33. Соломенцев Владислав Олексійович
34. Чернуха Анастасія Владиславівна
35. Шатайло Алевтіна Русланівна
36. Шатайло Кароліна Русланівна
37. Захарченко Анжеліка Сергіївна
38. Кухаренко Наталія Анатоліївна
39. Лазоренко Віталій Вікторович
40. Вархола Максим Степанович
41. Вархола Михайло Степанович
42. Мальцева Мілана Володимирівна
43. Мальцева Ірина Володимирівна
44. Мальцева Світлана Володимирівна
45. Півень Богдан Андрійович

Додаток 2 до наказу № 102 від 01.09.2021 р.

**ПОЛОЖЕННЯ про бракеражну комісію
ОЗО «Ржищівська гімназія «Гармонія»**

1. Загальні положення

- 1.1. Це положення встановлює основні завдання, функції, права, обов'язки, склад, відповідальність, організацію і порядок роботи бракеражної комісії.
- 1.2. Робота бракеражної комісії ґрунтується на принципах колегіальності управління закладом, здійснюється відповідно до Статуту гімназії.
- 1.3. Метою бракеражної комісії є забезпечення гарантій якісного та безпечного харчування учнів закладу.
- 1.4. Для досягнення поставленої мети бракеражна комісія здійснює контроль за організацією харчування дітей, дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час приготування та роздачі їжі (оцінка і прийняття рішень про придатність продукції до реалізації).

2. Порядок створення бракеражної комісії, її склад та функції

- 2.1 Бракеражна комісія створюється наказом керівника закладу на початку навчального року.

2.2. Бракеражна комісія налічує 3-4 члени, зокрема:

- Голова комісії: заступник директора з НВР (відповідальна за організацію харчування), завідувачі філій;
- Члени комісії: комірник.

2.3. За необхідності в склад бракеражної комісії можуть бути включені інші працівники закладу та представники батьківського комітету закладу.

2.4. Діяльність бракеражної комісії регламентується дійсним Положенням, яке затверджене керівником закладу.

3. Повноваження комісії

Бракеражна комісія:

- контролює дотримання санітарно-гігієнічних норм під час транспортування, доставки та розвантаження продуктів харчування;
- перевіряє на придатність складські та інші приміщення, призначені для зберігання продуктів харчування, а також дотримання правил та умов їх зберігання;
- стежить за правильністю складання меню-вимоги; контролює організацію роботи на харчоблоці;
- контролює терміни реалізації продуктів харчування і якість готування їжі;
- перевіряє відповідність їжі фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах;
- стежить за дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
- періодично присутня при закладці основних продуктів, перевіряє вихід страв;
- органолептично оцінює готову їжу, тобто визначає її колір, смак, консистенцію, жорсткість, соковитість;
- перевіряє відповідність обсягів приготовленого харчування обсягу разових порцій і кількості дітей.

11. Оцінювання організації харчування в гімназії

4.1. Результати перевірки виходу страв, їх якості відбиваються в бракеражному журналі. У разі виявлення будь-яких порушень, зауважень бракеражна комісія має право призупинити видачу готової їжі до вивання необхідних заходів щодо усунення зауважень.

4.2. Зауваження та порушення, установлені комісією в організації харчування дітей, фіксують у бракеражному журналі, акті.

4.3. Адміністрація закладу зобов'язана сприяти в діяльності бракеражній комісії та вживати заходів до усунення порушень і зауважень, виявлених комісією.

5. Зміст і форми роботи

5.1. Бракеражна комісія щодня приходиться на зняття бракеражної проби за 30 хвилин до початку роздачі готової їжі. Попередньо повинна ознайомитися з меню: в ньому повинні бути повне найменування страви; вихід порцій. Меню має бути затверджене керівником закладу.

5.2. Бракеражну пробу беруть із загального котла, попередньо перемішавши ретельно їжу в казані. Бракераж починають з страв, що мають слабовиражений запах і смак (супи і т.п.), а потім дегустують ті страви, смак і запах яких виражені виразніше, солодкі страви дегустуються в останню чергу.

5.3. Результати бракеражної проби заносяться в Журнал бракеражу готової продукції. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований та скріплений печаткою. Зберігається у сестри медичної або кухаря.

5.4. Сестра медична або один з членів бракеражної комісії перевіряє наявність контрольної страви і добової проби . Для визначення правильності ваги штучних готових виробів і напівфабрикатів одночасно зважуються 5-10 порцій кожного виду, а каш , гарнірів та інших нештучних страв і виробів - шляхом зважування порцій , взятих при відпустці з харчоблоку в групи.

5.5. Для проведення бракеражу необхідно мати на харчоблоці ваги, харчовий термометр, чайник з окропом для ополіскування приладів, дві ложки, вилку, тарілку з зазначенням ваги на зворотному боці.

6. Відповідальність

6.1. Бракеражна комісія і кожен з її членів несуть персональну відповідальність за якісне проведення контрольних функцій і достовірне відображення їх результатів в обліковій документації.

6.2. Бракеражна комісія має право вносити пропозиції керівнику закладу з питань організації харчування дітей.