

**ЗАКЛАД ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ**

**«ВЕЛИКОГЛУШАНСЬКИЙ ЛІЦЕЙ»**

44221, Україна, Волинська область, Камінь-Каширський район

вул. Олександра Пасика, 85 с. Велика Глуша тел. (03362)94-9-27

 е-mail:vel\_glusha\_zosh@i.ua

код ЄДРПОУ 23017144

НАКАЗ

02.09.2024 с. Велика Глуша № 106-од

Про організацію харчування

учнів у 2024/2025 навчальному році

Керуючись Законами України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали в наслідок Чорнобильської катастрофи», «Про охорону дитинства», "Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення", "Про захист населення від інфекційних хвороб", «Про правовий режим воєнного стану», Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказу Міністерства охорони здоров’я України від 05.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказом управління гуманітарної політики Камінь-Каширської міської ради Волинської області від 30.08.2024 року № 181, з метою посилення контролю за станом організації харчування в закладах загальної середньої освіти міської ради, відповідальності за створення безпечних умов для здоров’я дітей

НАКАЗУЮ:

1.З 02.09.2024 року організувати харчування учнів 1-11 класів відповідно до нормативно-правових документів та вимог санітарного законодавства.

2.Забезпечити охоплення всіма видами харчування не менше 100% дітей від загальної кількості учнів.

3.Затвердити графік харчування учнів, що додається (додаток 1).

4.Призначити відповідальною за організацію харчування учнів у закладі освіти, згідно з розподілом функціональних обов’язків, заступника директора з виховної роботи Любов ПАСІК.

5.Відповідальному за організацію харчування здобувачів Любові ПАСІК:

5.1. Постійно здійснювати координацію діяльності з роботою медичної сестри щодо контролю за харчуванням дітей.

5.2. До 02.09.2024 року відпрацювати режим і графік харчування учнів, режим чергування педагогічних працівників в обідній залі (додаток 2).

5.3.До 02.09.2024 опрацювати інформацію щодо кількості учнів, які потребують гарячого харчування (у тому числі учнів пільгових категорій).

5.4.Контролювати додержання учнів правил особистої гігієни та вживання готових страв.

5.5.Контролювати санітарно-гігієнічний стан обідньої зали.

5.6.Тримати на постійному контролі якість харчування учнів.

5.7.Не допускати присутності учнів у виробничих приміщеннях їдальні. Не дозволяти залучення учнів до робіт, пов’язаних із приготуванням і роздачею їжі, прибиранням приміщень.

6. Завідуючій виробництвом Тамарі КОСТЕЦЬКІЙ та медичній сестрі Валентині БОНДАР:

6.1.Надати директору закладу освіти затвердження двотижневого меню.

6.2.Не залучати персонал до приготування, порціювання й роздачі кулінарних виробів, проведення санітарної обробки й дезинфекції обладнання, посуду й інвентаря, у посадові обов’язки якого не входять вказані види діяльності.

6.3.Забезпечити на харчоблоці їдальні умови для дотримання персоналом правил особистої гігієни.

6.4.Не допускати порушень вимог нормативно-розпорядчих документів щодо прийому й зберігання продуктів харчування, приготування та реалізації готових страв.

6.5.Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини, суворо дотримуватись умов зберігання та терміну реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

6.6.Перевіряти супровідні документи до продовольчої сировини, які свідчать про їх походження, якість, безпеку, а також про відсутність у складі генетично модифікованих організмів з обов’язковим зазначенням їх частки вмісту в них. У разі відсутності сертифікатів на будь-які продукти – негайно повідомляти відповідального за харчування в ліцеї.

6.7.Щоденно суворо дотримуватися технології закладки продуктів.

6.8.Щоденно суворо дотримуватися рецептури, технології приготування їжі та видачі страв.

6.9.Проводити бракераж сирої продукції та результати фіксувати в спеціальному журналі.

6.1.Щоденно проводити бракераж готової продукції та результати фіксувати в спеціальному журналі.

6.11.Щоп’ятниці проводити генеральне прибирання на харчоблоці.

6.12.Нести персональну відповідальність за дотримання правил техніки безпеки, пожежної, електробезпеки та виробничої санітарії на харчоблоці.

6.13.Систематично проводити дератизацію та дезінфекцію приміщень харчоблоку.

7.Медичній сестрі Валентині БОНДАР:

7.1.Систематично проводити профілактичні заходи з метою попередження гострих шлунково-кишкових інфекцій, харчових отруєнь.

7.2.До 16 години наступного дня надавати на підпис директору закладу освіти меню на наступний день.

7.3.Щоденно брати участь у бракеражі готової продукції.

7.4.Щоденно вести облік виконання норм харчування учнів.

8. Класним керівникам 1-11 класів:

8.1.Систематично проводити профілактичні заходи з метою попередження гострих шлунково-кишкових інфекцій, харчових отруєнь, запобігання поширенню коронавірусної хвороби (COVID-19).

8.2.Щоденно контролювати дотримання графіка харчування.

8.3.Щоденно контролювати додержання дітьми правил особистої гігієни (миття рук) та вживанням готових страв, буфетної продукції.

9.Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор Любов ГУБЧИК

З наказом ознайомленні: Любов ПАСІК

 Валентина БОНДАР

 Тамара КОСТЕЦЬКА