



УКРАЇНА  
ВІДДІЛ ОСВІТИ, КУЛЬТУРИ, МОЛОДІ, СПОРТУ  
ТА ГЕНДЕРНОЇ РІВНОСТІ  
ВАНЧИКОВЕЦЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ  
ЧЕРНІВЕЦЬКОГО РАЙОНУ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАКАЗ

«16» серпня 2024 р.

№ 38

**Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої освіти у 2024/2025 н.р.**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про охорону дитинства», «Про правовий режим території, що зазнала радіоактивного забруднення внаслідок Чорнобильської катастрофи», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25.05.2020 № 195/2020, Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами), 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), наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», наказів Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації 22.03.2024 № 98 «Про вжиття заходів щодо виконання Стратегії реформування системи шкільного харчування у Чернівецькій області на період до 2027 року» й від 22.06.2024 № 224 «Про проведення регіонального конкурсу «Супер-їдальня/харчоблок» у закладах загальної середньої освіти області», наказу Департаменту освіти і науки обласної військової адміністрації від 09 серпня 2024 року №252 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно-технічної)

освіти у 2024/2025 н.р», та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

### **НАКАЗУЮ:**

1. Провести до 01.10.2024 року I (місцевий) етап конкурсу «Супер-їдальня\харчоблок» серед закладів загальної середньої освіти. Підвести підсумок конкурсу до 05.10.2024 року.

2. Керівникам закладів освіти:

2.1. Забезпечити належну організацію харчування у 2024/2025 навчальному році, враховуючи вимоги чинного законодавства, умов діючого воєнного стану в країні та вживати необхідні заходи щодо створення безпечного середовища в закладах освіти, в тому числі щодо захисту учасників освітнього процесу й працівників у разі виникнення надзвичайних ситуацій техногенного характеру.

2.2. Призначити відповідальних осіб за організацію харчування, склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання (положення про бракеражну комісію).

2.3. Забезпечити вимоги до харчування дітей з особливими дієтичними потребами на підставі медичної довідки, що видана сімейним лікарем/педіатром, де зазначені особливі дієтичні потреби дитини із встановленням відповідного діагнозу.

2.4. Вести чіткий облік здобувачів освіти, що забезпечуються гарячим харчуванням за рахунок бюджетних, власних чи інших залучених коштів, в тому числі здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами

2.5. Забезпечити необхідний запас продуктів харчування та питної води у захисних спорудах цивільного захисту (сховищах, протирадіаційних укриттях, найпростіших укриттях), призначених для укриття учасників освітнього процесу.

2.6. 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.

2.7. Контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.

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

2.9. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції.

2.10. При виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

2.11. 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, із оформленням акту приймання.

2.12. Не рідше одного разу в семестр заслуховувати питання організації харчування в закладах освіти на виробничих нарадах, засіданнях педагогічних рад, батьківських зборах тощо.

2.13. Забезпечити ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти.

2.14. Організувати роботу щодо покращення матеріально-технічного забезпечення торгово-виробничих процесів в їдальнях закладів освіти, впровадження нових енергозберігаючих технологій, форм обслуговування, столового та кухонного інвентаря, технологічного та холодильного обладнання харчоблоків.

2.15. Організувати просвітницьку роботу з формування культури здорового харчування та правильних харчових звичок у здобувачів освіти.

3. Медичним сестрам закладів освіти (при організації очної чи змішаної форми навчання):

3.1. Під час складання меню-розкладки за можливості дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм і Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

3.2. 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.

3.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

3.5. Контролювати виконання норм харчування у закладах дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно-технічної освіти), щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів; кожні десять днів упродовж року, з урахуванням норм заміни продуктів, аналізувати їх за енергоцінністю. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.

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

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

3.10. 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.

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

4. Комірникам закладів освіти (при організації очної чи змішаної форми навчання):

4.1. 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 з дотриманням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

4.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів освіти.

4.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

5. Кухарям закладів освіти (при організації очної чи змішаної форми навчання):

5.1. Забезпечити 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, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку.

5.2. 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.

5.3. Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладів освіти, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

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

5.5. 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.

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

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

5.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників їдалень (харчоблоку) відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

5.9. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

6. Технологу відділу освіти, культури, молоді, спорту та гендерної рівності Ванчиковецької сільської ради

6.1. Здійснювати контроль за станом організації та якістю харчування учнів, виконанням норм харчування, дотриманням чотиритижневого меню, санітарно-гігієнічними умовами та матеріально-технічним станом харчоблоків; моніторинг організації харчування у закладах освіти області, в тому числі впровадження реформи харчування, та координацію роботи із зазначеного питання.

6.2. Визначити упродовж вересня способи організації харчування, виходячи з умов роботи закладів освіти під час воєнного стану, форми організації освітнього процесу тощо та вибрати найбільш доцільну модель організації харчування: постачання харчових продуктів або послуг харчування (кейтеринг чи аутсорсинг); приготування їжі власними силами закладу.

6.3. При організації двозмінного навчання або змішаної форми освітнього процесу розглянути можливість забезпечення дітей сніданком (полуденником) та/або бутербродною продукцією з напоями, в тому числі безоплатним гарячим харчуванням дітей пільгової категорії.

6.4 При формуванні бюджетних пропозицій сприяти виділенню коштів на підвищення рівня забезпечення безкоштовним харчуванням здобувачів освіти пільгових і інших категорій згідно чинного законодавства, модернізацію харчоблоків закладів освіти.

6.5. З метою здешевлення вартості харчування вивчити питання можливості закупівлі сертифікованої сільськогосподарської продукції місцевих виробників, фермерів тощо.

7. Наказ розмістити на інформаційному сайті відділу освіти, культури, молоді, спорту та гедерної рівності Ванчиковецької ТГ.

8. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Начальник Відділу освіти, культури,  
молоді, спорту та гендерної рівності



*Анжела Довганюк*

Анжела ДОВГАНЮК