



ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ПОЛТАВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
ГІМНАЗІЯ № 8 ІМЕНІ ПАНАСА МИРНОГО
ПОЛТАВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

01.09.2023

м.Полтава

№141

*Про посилення контролю за
дотриманням якості харчування дітей
у 2023/2024 навчальному році*

На виконання 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», постанови Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 №116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість», відповідно до п.1.4 наказу МОЗ та МОН України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, наказу Департаменту освіти Полтавської міської ради від 05.12.2022 №257 «Про посилення контролю за дотриманням якості харчування в закладах освіти», наказу по гімназії від 01.09.2023 №53-г «Про організацію харчування учнів і встановлення вартості харчування», з метою забезпечення повноцінного раціонального харчування, запобігання харчових отруєнь та виконання санітарно-гігієнічних правил і норм

НАКАЗУЮ:

1.Відповідальній за організацію харчування Юлії ЯКИМЕНКО:

1.1.Здійснювати координацію діяльності медичної сестри щодо контролю за харчуванням дітей.

Постійно

1.2.Здійснювати суворий контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали та харчоблоку.

Щоденно

2. Затвердити склад бракеражної комісії.

3. Бракеражній комісії постійно:

3.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про комісію з бракеражу, затвердженого наказом по гімназії від 01.09.2023 №52-г.

3.2. Приймати продукти лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів.

Постійно

3.3. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту повертати його постачальнику.

Постійно

3.4. При виявленні матеріально-відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі їх приймання здійснювати за участю представника постачальника, а також голови профспілкового комітету, результати оформлювати актом приймання.

Постійно

3.5. Здійснювати контроль за організацією повноцінного збалансованого харчування: якість та використання, складання меню, його відповідність перспективному двотижневому меню, дотримання норм.

Постійно

3.6. Контролювати дотримання технологій приготування страв, ведення журналу бракеражу.

Постійно

3.7. Здійснювати контроль за організацією питного режиму.

Постійно

3.8. Оцінку якості готових страв проводити за органолептичними показниками (вигляд, колір, запах, смак, консистенція).

Постійно

3.9. При порушенні технології приготування страв, а також випадку неготовності, – не дозволяти видачу.

Постійно

4. Створити комісію громадського контролю стану організації харчування та роботи харчоблоку (додаток).

5. Комісії громадського контролю стану організації харчування та роботи харчоблоку здійснювати відповідний контроль та оформляти його актом.

Щоквартально

6. Сестрі медичній Янко А.:

6.1. Щодня на кожний наступний день складати меню-розклад із зазначенням пільгових категорій та дієтичного харчування відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв. Під час його складання дотримуватись розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовного об'єму готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп.

6.2. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, а результати вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

Постійно

6.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

- 6.4. Бути присутньою під час відбирання проб кухарями. Постійно
- 6.5. Контролювати виконання норм харчування, аналізувати виконання затвердженого набору продуктів кожні десять днів та щомісячно протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводити коригування харчування із зазначенням у Журналі обліку виконання норм харчування. Постійно
- 6.6. Щодня розмішувати завірене директором опорного закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви. Постійно
- 6.7. Контролювати безпечність та якість продуктів і продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів, відомість про якість продуктів, що швидко псуються. Постійно
- 6.8. Контролювати санітарний стан харчоблоку. Постійно
- 6.9. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівниками їдальні. Постійно
- 6.10. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і ГРВІ у працівників, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку. Постійно
7. Повна матеріальна відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, а також відповідальність за якість і асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за дотримання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання покладається на завідувачу виробництвом Хоменко Н.М.
8. Завідувачій виробництвом постійно:
- 8.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства.
- 8.2. Надсилати попереднє замовлення на продукти харчування до постачальників відповідно до примірного двотижневого меню, а копії замовлень з відміткою про виконання зберігати та облікувати.
- 8.3. Не замовляти та не зберігати продукти, заборонені для вживання.
- 8.4. Контролювати умови доставки продуктів харчування.
- 8.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.
- 8.6. Здійснювати облік продуктів харчування у Книзі складського обліку, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів їх реалізації.
- 8.7. Складати щоденне меню-розклад.
9. Відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування

їжі, за дотримання технології приготування, за відбір та зберігання добової проби страв, за дотримання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку покладається на кухарів.

10. Кухарям їдальні:

10.1. Складати акт, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартні відходи та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

10.2. Відбирати проби в присутності медичної сестри та зберігати в холодильнику на харчоблоці протягом доби.

10.3. Суворо дотримуватись санітарно-технічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для учнів.

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

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

10.6. Заборонити замовляти, приймати і використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо) за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фретюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з додаванням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо), а також продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

10.7. З метою профілактики харчових отруєнь та захворювань шлунково-кишкового тракту категорично заборонити для всіх учасників освітнього процесу продаж та вживання таких продуктів і страв: кондитерські вироби з кремами, морозиво, яйця та м'ясо водоплавної птиці, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту), студні, зельдці, фаршмаки, гриби, молоко-самоквас, сметана, фляжне молоко та сир м'який без термічної обробки, сонсерви непромислового виготовлення, солодкі газовані напої, нарізні салати з майонезом, оцтом, сметаною.

11. Класним керівникам:

11.1. Приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі.

Постійно

11.2. Привчати дітей сидати за стіл в охайному вигляді, з чистими руками, вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно та прибирати свій посуд після їжі.

Постійно

11.3. Закріпити за кожним учнем постійне місце за обіднім столом.

3 04.09.2023

11.4. Дотримуватись режиму харчування учнів.

11.5. Питання раціонального харчування розглядати на батьківських зборах.

Постійно

11.6. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь, заборонити приносити батькам для частування дітей кремові вироби, морозиво, напої, зокрема газовані, тощо.

Згідно плану

11.7. Здійснювати облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, та вчасно повідомляти відповідальну особу про наявність таких учнів.

11.8. Замовляти обіди для учнів класу напередодні до 16 години, згідно потреби.

Постійно

12. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Щоденно

Директор

Світлана БОГОДИСТА