

**СПЕЦІАЛЬНА ШКОЛА І-ІІ СТУПЕНІВ № 12**

**ДАРНИЦЬКОГО РАЙОНУ М. КИЄВА**

 **код ЄДРПОУ 16462352**

НАКАЗ

30.08.2024 р. № 181

Про організацію харчування та питного режиму спеціальної школи № 12 на 2024 - 2025 н.р.

На виконання Законів України «Про освіту», «Про охорону дитинства», «Про загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 01.06.2005 №242/329 «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», постанови КМУ від 19.06.2002 №856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальних навчальних закладах», постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», розпорядження Дарницької районної в місті Києві державної адміністрації від 18.12.2023 № 845 «Про організацію харчування учнів спеціальних шкіл І-ІІ ступенів № 10, № 12 Дарницького району м. Києва комунальної власності»

НАКАЗУЮ:

1. Харчування дітей у 2024-2025 н.р. здійснювати відповідно постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», затверджених Дерпродспоживслужбою сезонних меню та інших нормативно-правових актів з питань організації харчування з обов’язковим суворим дотриманням санітарно-гігієнічних норм.

2. Призначити Демчук Н.Н., заступника директора з виховної роботи, відповідальною за харчування у закладі освіти.

3. **Шеф - кухареві Костюк Н.М. та кухареві Солодовник Н.П.:**

3.1. забезпечити харчування учнів школи відповідно до фізіологічно обґрунтованого режиму дня;

3.2. виконувати правильність закладки продуктів;

3.3. суворо дотримуватись норм харчування, рецептури, технології приготування їжі та видачі страв; 3.4. проводити інструктажі на робочих місцях з працівниками їдальні з техніки безпеки під час роботи з електрообладнанням, ріжучими інструментами та дотримання технології приготування страв;

3.5. здійснювати постійний контроль за виконанням санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці.

4**. Сестрі медичній з дієтичного харчування Пархоменко В.Г.:**

4.1. забезпечити дотримання затвердженого Держпродспоживслужбою примірного чотирьохтижневого сезонного меню при організації харчування учнів в школі;

 4.2. суворо контролювати якість продуктів, які поступають у їдальню та умови їх зберігання;

4.3. контролювати виконання персоналом їдальні правильності закладки, облік продуктів та умови їх зберігання;

4.4. контролювати закладку продуктів відповідно до норм, якості та виходу відпущених страв;

4.5. своєчасно складати щоденне меню-розклад відповідно до норм харчування за віковими групами;

4.6. суворо контролювати та вести підрахунок у відомості накопичування продуктів, своєчасно відмічати дані в журналі бракеражу готової продукції;

4.7. систематично вести точний облік харчових відходів; проводити бракераж готової продукції та результати фіксувати в спеціальному журналі;

4.8. виконувати постійний контроль за організацією та якістю їжі;

4.9. контролювати виконання санітарно-гігієнічних вимог у харчоблоці та в залі їдальні;

4.10. проводити санітарно-освітню роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних та шкіряних захворювань;

4.11. контролювати проходження працівниками харчоблоку медичного огляду;

4.12. вести облік та реалізацію харчових відходів;

4.13. щотижня контролювати ведення журналу бракеражу готової продукції.

5**. Службовцю на складі (комірнику) Діковій Т.П.:**

5.1. суворо контролювати якість продукції, що поступає у їдальню;

5.2. постійно контролювати умови зберігання та строки реалізації отриманої продукції;

5.3. підтримувати відповідні умови зберігання згідно з санітарно-гігієнічними вимогами до овочесховища;

5.4. заборонити видавати продукти з простроченим терміном зберігання.

**6. Черговій медичній сестрі:**

6.1. систематично контролювати якість та вихід приготовлених страв;

6.2. контролювати виконання санітарно-гігієнічних вимог у харчоблоці, в їдальні;

6.3. перевіряти закладку продуктів.

7. Покласти персональну відповідальність на дієтсестру Пархоменко В.Г. та чергову медсестру, класних керівників та вихователів груп за створення безпечних умов організації харчування та забезпечення належного санітарно-епідемічного режиму.

Для цього:

7.1. здійснювати постійний контроль за додержанням учнями та працівниками правил особистої гігієни, дотриманням режиму і графіків харчування дітей;

7.2. проводити роз`яснювальну роботу серед учнів та батьків для пропаганди здорового харчування, гігієнічних основ харчування, залучаючи до цієї роботи медичних працівників та педагогів;

7.3. інформувати батьків про організацію харчування дітей у навчальному закладі;

7.4. не допускати порушень вимог НАССР щодо прийому і зберігання продуктів харчування, приготування та реалізації готових страв ;

7.5. у випадку порушень безпечних умов організації харчування, які становлять загрозу здоров`ю дітей, забезпечити своєчасне інформування директора школи;

7.6. не допускати присутності учнів у виробничих приміщеннях школи;

7.7. не залучати до приготування, порціювання і роздачі, проведення санітарної обробки і дезінфекції обладнання, посуду й інвентарю персонал, у посадові обов`язки якого не входять вказані види діяльності;

7.8. забезпечити в їдальні умови для дотримання персоналом правил особистої гігієни;

7.9. організувати вільний доступ учнів до питної води протягом усього часу їх перебування (індивідуальні питні пляшки, що поповнюються водою «Кодацька»);

7.10. організувати роботу із формування навичок та культури здорового харчування, етики прийому їжі, профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

8. Призначити персонально відповідальними:

8.1. за харчування учнів навчального закладу – заступника директора з виховної роботи Демчук Н.Н., шеф – кухаря Костюк Н.М., сестру медичну з дієтичного харчування Пархоменко В.Г.;

8.2. за бракераж сирої продукції – сестру медичну з дієтичного харчування Пархоменко В.Г.;

8.3. за видачу продуктів згідно зі строками реалізації – службовця на складі (комірника) Дікову Т.П.;

8.4. за виконання технології приготування страв та якість готової продукції на зміні – шеф - кухаря Костюк Н.М., кухаря Солодовник Н.П., а також усіх присутніх на зміні;

8.5. за облік та реалізацію чергових відходів – заступника директора з адміністративно-господарської роботи Тригуб Т.О.;

8.6. за бракераж готової продукції – сестру медичну з дієтичного харчування Пархоменко В.Г., за її відсутності – чергову медсестру;

8.7. за виконання вимог дієтхарчування – сестру медичну з дієтичного харчування Пархоменко В.Г.;

8.8. за ведення відомості накопичування харчів – сестру медичну з дієтичного харчування Пархоменко В.Г.;

8.9. за закладання продуктів – сестру медичну з дієтичного харчування Пархоменко В.Г., чергову медсестру;

8.10. за ведення обліку в окремому журналі відходів – комірника Дікову Т.П., дієтсестру Пархоменко В.Г.;

8.11. за допущення до роботи працівників їдальні тільки після проходження медичного обстеження, а також своєчасність медичного огляду – сестру медичну з дієтичного харчування Пархоменко В.Г.;

8.12. за санітарний стан:

- посуду – мийниць посуду Гливацьку Г.М., Губенко Л.М.;

- кухонного обладнання та інвентарю – шеф - кухаря Костюк Н.М.;

- приміщення кухні – шеф - кухаря Костюк Н.М. та кухаря Солодовник Н.П.;

- кімнати комірника, овочесховища – службовця на складі (комірника) Дікову Т.П.;

- залу їдальні – працівницю школи Головчак Є.М.

 9. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

 Директор школи Олег САВЧУК