

**У К Р А Ї Н А**

**Чернівецька обласна рада**

**Департамент освіти і науки**

**Чернiвецької обласної державної адміністрації**

**Комунальний заклад**

**„ЧЕРНІВЕЦЬКА СПЕЦІАЛЬНА ШКОЛА № 3”**

**НАКАЗ - О**

**«\_12\_» \_\_01\_\_2024 № 13**

***Про*  *стан харчування***

***та роботу Ради з харчування***

В школі організовано триразове харчування : сніданок, обід, підвечірок. Відповідно до п.3 ст.56 Закону України «Про освіту», Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», керуючись наказом Департаменту освіти та науки Чернівецької обласної військової адміністрації «Про встановлення розміру вартості харчування учнів (вихованців) закладів освіти, що фінансуються з обласного бюджету» від 26.09.2023р. № 259 з 01.01.2024р. вартість харчування однієї дитини складає 110 грн.

Діти щодня отримують м'ясні та рибні страви, різноманітні крупи, яйця, страви з кисломолочних продуктів. Збільшилася кількість свіжих овочів у вигляді свіжих салатів, у натуральному та тушкованому вигляді. Тричі на день діти отримають свіжі фрукти (апельсини, мандарини, ківі, банан, гранат, яблука, виноград).

Щоденна меню-розкладка складається на основі затвердженого чотиритижневого меню, рекомендованого МОН України та рецептурним збірником Є. Клопотенка. Систематично ведеться контроль за виконанням норм харчування відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Згідно журналу калорійність складає близько 1955 Ккал, співвідношення білки : жири : вуглеводи 84,07:84,17: 327,34.

За підсумками тендерних закупівель, продуктів харчування на 2024рік (м'ясо, молочні продукти, овочі, фрукти, круп’яно-борошняні товари, олія, горіхі, сухофрукти, соки) постачальником є ФОП Музика Н.Я.; хліб двох сортів ФОП Чоботар. Хліб завозиться щоденно, а решта продуктів харчування – за портреби. Продукти приймає комірник при наявності супровідних документів (декларації виробника, сертифікатів якості, лабораторних ветеринарних висновків, накладних).

Продовольча сировина та продукти харчування зберігаються у спеціально обладнаних коморах, на овочевому складі, в холодильниках, де дотримуються санітарні норми зберігання, товарне сусідство та температурний режим. Дані про надходження сирої продукції заносяться до журналу «Бракераж сирої продукції».

Щоденно відбираються добові проби, які зберігаються протягом 24 годин після видачі страв в холодильнику у відповідній тарі.

Харчоблок знаходиться у задовільному санітарному стані, в достатній кількості забезпечений миючими засобами. Дотримується дезінфікуючий режим, використовуються деззасоби рекомендовані МОЗ.

Посудомийниця дотримується правил миття посуду. Посуд ретельно вимитий, після миття піддається термічній обробці.

На харчоблоці постійно ведеться необхідна відповідна документація :

- Журнали бракеражу сирої і готової продукції ;

- Журнал обліку виконання норм харчування ;

- Журнал здоров’я працівників харчоблоку ;

- Журнал санітарного стану харчоблоку;

- Журнал контролю за температурним режимом в холодильниках;

- Журнал С-вітамінізації;

- Журнал обліку відходів;

На початку навчального року видано наказ «Про організацію харчування учнів школи у 2023/2024н.р.», в якому створена бракеражна комісія для контролювання якості харчування в школі у складі: Мельник М.І. – заступника директора з НВР, Влад Х.Я. – лікар школи, Баранчан Л.Г.- бухгалтера школи, Достоєвської Г.В. – комірника, Березовської Д.Г. – шеф-кухаря.

Виходячи з вище сказаного та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я

**Н А К А З У Ю:**

1.*Медичному персоналу школи:*

1.1. Забезпечувати належний контроль безпечного та організованого харчування учнів школи.

 *Щоденно*

1.2.Дотримуватися виконання натуральних норм харчування .

 *Постійно*

1.3. Тримати на постійному контролі дотримання умов і термінів зберігання продуктів харчування.

 *Постійно*

 1.4. Тримати на постійному контролі:

 1.4.1.дотримання санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці;

 1.4.2. своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку;

1.4.3. дотримання двотижневого меню при написанні меню-розкладок;

1.4.4.ведення журналів та іншої документації на харчоблоці зі щоденними записами.

2. Дотриматися фінансової дисципліни в питаннях організації харчування учнів.

*Достоєвська Г.В. Постійно*

*Баранчан Л.Г.*

3. Вимагати у постачальника зазначати детальний опис продуктів харчування (м'ясо свинини по категоріях (І, ІІ або ІІІ), по молочних продуктах зазначати відсоток жирності, обов’язковість етикеток.

*Достоєвська Г.В. Постійно*

*Попович В.І.*

4. Посилити контроль за надходженням продуктів харчування та продовольчої сировини та реєстрацією супровідних документів, що свідчать  про їх якість та походження.

*Достоєвська Г.В. Постійно*

5.Дотримуватися графіку завезення продуктів харчування та контролювати якість привезеної сировини

 *Достоєвська Г.В. Постійно*

6.Контролювати вагу завезених продуктів харчування (вибірково)

 *Достоєвська Г.В. Постійно*

1. Посилити контроль за умовами зберігання продуктів харчування, дотриманням товарного сусідства, температурного режиму.

 *Достоєвська Г.В. Постійно*

8.Провести ущільнення продуктів зберігання у холодильниках, дотримуючись товарного сусідства.

 *Достоєвська Г.В. Постійно*

9. Дотримуватися технології приготування їжі.

*Березовська Д.Г. Постійно*

*Ядукова С.Д.*

10. Дотримуватись правил миття посуду згідно інструкції.

  *Мандзюк Л.М.* *Постійно*

11. Неухильно дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог і санітарно-протиепідемічних правил, особистої гігієни, які пов’язані з організацією харчування дітей, санітарно-гігієнічного режиму на харчоблоці та в їдальні.

12.Категорично заборонити:

12.1. Використання у їдальні закладу освіти заборонених Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305.

12.2.Реалізацію та вживання несертифікованої продукції та продуктів харчування, термін придатності яких закінчився.

13.Активізувати просвітницько-роз’яснювальну роботу серед дітей та батьків з питань раціонального та збалансованого харчування, профілактики кишково-шлункових інфекцій та додержання правил особистої гігієни.

*Влад Х.Я.*

*Кушнірик Н.В.*

14. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

**Директор школи Ольга ДОБРЖАНСЬКА**

З наказом ознайомлені:

М.Мельник

В.Попович

Г.Достоєвська

Д.Березовська

Л.Баранчан

Л.Мандзюк

Н.Кушнірик

С.Ядукова

Х.Влад