Спеціальна школа І-ІІ ступенів № 12 Дарницького району м. Києва

НАКАЗ

01.09.2020 р. № 74

**Про організацію харчування та питного режиму спеціальної школи № 12 на 2020-2021 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», постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», постанови Головного державного санітарного лікаря України №50 від 22.08.2020 року «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти в період карантину в зв’язку з поширенням короновірусної хвороби (COVID-19)», спільних наказів Міністерства охорони здоровʼя України та МОН України від 01.06.2005 №242/329 «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», Регламенту підготовки та організації освітнього процесу в закладах загальної середньої освіти в умовах адаптивного карантину з метою організації якісного харчування, збереження здоровʼя учнів, запобігання виникненню захворювань органів травлення та поширенню короно вірусної хвороби (COVID-19) серед учнів спеціальної школи І – ІІ ст. №12

НАКАЗУЮ:

1. Харчування дітей у 2020/2021 н.р. здійснювати відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та інших нормативно-правових актів з питань організації харчування з обов’язковим суворим дотриманням вимог адаптивного карантину, а саме:

* харчування здійснювати за графіком, що передбачає уникнення скупчення учнів;
* відстань між столиками - не менше 1,5 метра;
* за одним столиком можуть розташуватися на більше чотирьох учнів;
* мити багаторазовий посуд при високій температурі в посудомийній машині;
* столові прилади повинні бути в індивідуальних упаковках;
* співробітники повинні проходити перевірку температури тіла перед початком роботи. Якщо температура вище 37,2 або є симптоми ГРВІ, працювати такому співробітнику не можна;
* на вході організовано місце для обробки рук антисептиком;
* позначена розмітка — для дотримання дистанції не менше 1,5 метра та напрямок руху дітей;
* заходити і пересуватися територією їдальні можна тільки в масці, а ось сидіти за столом можна без неї;
* використання багаторазових рушників заборонено;
* вологе прибирання виробничих приміщень і поверхонь,місць контактів рук згідно затвердженому графіку прибирання;
* централізований збір використаних засобів індивідуального захисту і паперових серветок в окремі урни.

2. З 01.09.2020 затвердити комісію по перевірці харчування у такому складі: голова – Шевчук І.А., члени комісії: Сулима В.І.,Шевчук М.М., чергова медсестра.

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

3.1. забезпечити харчування учнів школи відповідно до фізіологічно обґрунтованого режиму дня та вимог адаптивного карантину;

3.2. виконувати правильність закладки продуктів;

3.3. суворо дотримуватись норм харчування, рецептури, технології приготування їжі та видачі страв;

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

4**. Дієтсестрі Сулимі В.І.:**

4.1. забезпечити вчасне погодження та дотримання примірного двотижневого 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. своєчасно проводити призначення дієтхарчування, організовувати та контролювати його виконання;

4.11. систематично проводити аналіз стану фізичного розвитку та здоров`я учнів з урахуванням якості отримуваного харчування;

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

4.13. контролювати проходження працівниками харчоблоку медичного огляду;

4.14. вести облік та реалізацію харчових відходів;

4.15. щотижня контролювати ведення журналу бракеражу готової продукції.

5. **Комірнику Горяєвій О.Г.:**

5.1. постійно контролювати умови збереження та строки реалізації отримуваної продукції;

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

5.3. заборонити видавати продукти з простроченим терміном зберігання.

**6. Черговій медсестрі:**

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 Сулиму В.І. та чергову медсестру, 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, використання ЗІЗ, дотриманням режиму і графіків харчування дітей;

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

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

7.4. не допускати порушень вимог нормативно-розпорядчих документів 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 кулінарних виробів, проведення санітарної обробки і дезінфекції обладнання, посуду й інвентарю персонал, у посадові обов`язки якого не входять указані 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 бутилочки, що поповнюються бутильованою водою);

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 працівників школи – дієтсестру Сулиму В.І.;

8.2. за бракераж сирої продукції – дієтсестру Сулиму В.І.;

8.3. за видачу продуктів згідно зі строками реалізації – комірника Горяєву О.Г.;

8.4. за виконання технології приготування страв та якість готової продукції на зміні – шеф - кухаря Костюк Н.М., та 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 – дієтсестру Сулиму В.І., за її відсутності – чергову медсестру;

8.7. за виконання вимог дієтхарчування – дієтсестру Сулиму В.І.;

8.8. за ведення відомості накопичування харчів – дієтсестру Сулиму В.І.;

8.9. за закладання продуктів – дієтсестру Сулиму В.І., чергову медсестру;

8.10. за ведення обліку в окремому журналі відходів – комірника Горяєву О.Г., дієтсестру Сулиму В.І.;

8.11. за допущення до роботи працівників їдальні тільки після проходження медичного обстеження, а також своєчасність медичного огляду – дієтсестру Сулиму В.І., медичну сестру Бабокову О.Ф..;

8.12. за санітарний стан:

- посуду – посудомийок 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 – комірника Горяєву О.Г.;

- залу їдальні – працівницю школи Головчак Є.М.

 **9. Заступнику директора з АГР Тригуб Т.О.:**

 9.1. проводити інструктажі на робочих місцях з працівниками їдальні з техніки безпеки під час роботи з електрообладнанням, ріжучими інструментами та дотримання технології приготування страв.

 10. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

 Директор спеціальної школи №12 Олег САВЧУК

З наказом ознайомлені:

Шевчук І.А. …………………. Гливацька Г.М..………………….

Губенко Л.М.. ………………. Костюк Н.М…………….………..

Шевчук М.М. ………………. Солодовник Н.П……………….

Бабокова О.Ф. ……………….. Головчак Є.М……………….….

Тригуб Т.О.. ………………..… Горяєва О.Г. ……………….….

Сулима В.І. …………………... Кірпач Т.Ю……………………