

БІЛОЦЕРКІВСЬКА ПОЧАТКОВА ШКОЛА «КАЗКА»
БІЛОЦЕРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАКАЗ

29.08.2025

№ 67-од

м. Біла Церква

**Про організацію гарячого харчування вихованців/
здобувачів освіти у 2025/2026 навчальному році**

Відповідно до частини третьої статті 56 Закону України «Про освіту», частини сьомої статті 20 Закону України «Про повну загальну середню освіту», статті 35 Закону України «Про дошкільну освіту», частини четвертої статті 2 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», законів України «Про охорону дитинства», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», «Про соціальний і правовий захист військовослужбовців та членів їх сімей», «Про внесення змін до деяких законів України щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей внутрішньо переміщених осіб», Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24 березня 2016 року № 234, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 14 квітня 2016 року за №563/28693, Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року №2205, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за №1111/35394, Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305, Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти у 2024 році, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 4 жовтня 2024 року № 1145, Програми організації харчування здобувачів освіти в комунальних закладах дошкільної та загальної середньої освіти Білоцерківської міської територіальної громади на 2021-2025 роки, затвердженої рішенням Білоцерківської міської ради від 24 грудня 2020 року №67-05-VIII (зі змінами), Стратегії реформування системи харчування в комунальних закладах загальної середньої освіти Білоцерківської міської територіальної громади на 2024-2027 роки, затвердженої рішенням Білоцерківської міської ради від 19 грудня 2023 року №4998-48-VIII (зі змінами), рішень виконавчого комітету Білоцерківської міської ради від 15 жовтня 2024 року № 836 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах освіти комунальної власності Білоцерківської міської територіальної громади», від 15 жовтня 2024 року № 838 «Про внесення змін до рішення виконавчого комітету Білоцерківської міської ради від 10 вересня 2024 року № 720 «Про мережу закладів освіти Білоцерківської міської територіальної громади на 2024/2025 навчальний рік», на виконання рішень виконавчого комітету Білоцерківської міської ради від 25 лютого 2025 року № 124 «Про внесення змін до рішення виконавчого комітету від 15 жовтня 2024 року № 836 «Про організацію харчування здобувачів освіти у закладах освіти комунальної власності Білоцерківської міської територіальної громади» (зі змінами) та з метою забезпечення повноцінного раціонального харчування, запобігання харчових отруєнь та виконання санітарно – гігієнічних правил і норм

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити триразовий режим харчування та графік видачі страв з харчоблоку на групи дошкільного підрозділу БПШ «Казка» (додаток 1).
2. Затвердити графік прийому їжі дітьми в групах дошкільного підрозділу БПШ «Казка» (додаток 2).
3. Затвердити одноразовий режим харчування та графіки видачі страв з харчоблоку та прийому їжі дітьми шкільного підрозділу БПШ «Казка» (додаток 3).
4. Сестрі медичній з дієтичного харчування дошкільного підрозділу БПШ «Казка» ПЕТРИЧЕНКО Наталії Анатоліївні:
 - 4.1. Щодня на кожний наступний день складати меню–розкладку із зазначенням пільгових категорій та дієтичного харчування відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного двотижневого/чотиритижневого меню, картотеки страв на дошкільний підрозділ БПШ «Казка».
 - 4.2. Під час складання меню–розкладу дотримуватись розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовного об'єму готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових категорій.
 - 4.3. Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі на групи в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню – розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції.
 - 4.4. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.
 - 4.5. Бути присутньою під час відбирання проб кухарем.
 - 4.6. Контролювати виконання норм харчування у дошкільному підрозділі закладу. Аналізувати виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні десять днів, протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводити корегування харчування із зазначенням в журналі обліку виконання норм харчування.
 - 4.7. Щодня розмішувати завірене керівником навчального закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з видачею їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.
 - 4.8. 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.
 - 4.9. Виконувати контрольні зачистки свіжих овочів. Контролювати результати обробки, відходи після холодної обробки, або другої термічної обробки риби, м'яса кухарями та їх записи у зошиті обліку відходів.
 - 4.10. Контролювати санітарний стан харчоблоку та груп дошкільного підрозділу закладу.
 - 4.11. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівниками.
 - 4.12. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначити в журналі здоров'я працівників харчоблоку.
5. Сестрі медичній шкільного підрозділу БПШ «Казка» ПОЛІЩУК Валентині Миколаївні:

- 5.1. Щодня на кожний наступний день скласти меню–розкладку із зазначенням пільгових категорій та дієтичного харчування відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного двотижневого/чотиритижневого меню, картотеки страв на шкільний підрозділ закладу.
- 5.2. Під час складання меню–розкладу дотримуватись розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовного об'єму готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових категорій.
- 5.3. Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі на групи в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню – розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції.
- 5.4. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.
- 5.5. Бути присутньою під час відбирання проб кухарем.
- 5.6. Контролювати виконання норм харчування у шкільному підрозділі закладу. Аналізувати виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні десять днів, протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводити корегування харчування із зазначенням в журналі обліку виконання норм харчування.
- 5.7. Щодня розмішувати завірене керівником освітнього закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з видаванням їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.
- 5.8. 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.
- 5.9. Виконувати контрольні зачистки свіжих овочів. Контролювати результати обробки, відходи після холодної обробки, або другої термічної обробки риби, м'яса кухарями та їх записи у зошиті обліку відходів.
- 5.10. Контролювати санітарний стан харчоблоку та дальні шкільного підрозділу закладу.
- 5.11. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівниками.
- 5.12. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначити в журналі здоров'я працівників харчоблоку.
6. Повна матеріальна відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування та тари, а також відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог державного законодавства щодо їх зберігання покладається на комірника КРАВЧУК О. М.
7. Комірнику КРАВЧУК О. М.:
 - 7.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства.
 - 7.2. Один раз на 2 – 3 дні подавати уточненні заявки на продукти харчування до баз – постачальників за відповідною формою відповідно до меню.

- 7.3. Не замовляти, не приймати продукти заборонені інструкціями для вживання в закладах освіти.
- 7.4. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктивної сировини до БПШ «Казка».
- 7.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.
- 7.6. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у книгах складського обліку дошкільного та шкільного підрозділу відповідно, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.
- 7.7. Брати участь у складанні щоденного меню – розкладу.
8. Відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладку продуктів та вихід страв, за якість та своєчасне приготування їжі, за дотримання технології приготування, за відбір та зберігання добової проби страв, за дотримання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку покладаються на кухарів дошкільного підрозділу БПШ «Казка» КУЛАКОВУ О. В., КОРНІЄНКО Т. О. та кухарю шкільного підрозділу МАРТИНЮК О. В.
9. Кухарям дошкільного підрозділу БПШ «Казка» КУЛАКОВІЙ О. В., КОРНІЄНКО Т. О. та кухарю шкільного підрозділу МАРТИНЮК О. В.:
- 9.1. Забезпечувати щодня всі групи дошкільного і класи шкільного підрозділів достатньою кількістю кип'яченої води.
- 9.2. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності сестер медичних, що відповідають за організацію харчування, результати обробки відходів після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у зошиті обліку відходів.
- 9.3. Складати акт із залученням голови ПК закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартні відходи та зазначати фактичну кількість відходів у зошиті обліку відходів.
- 9.4. Зберігати до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо.
- 9.5. Відбирати проби з казана в об'ємі порції для дітей молодшої вікової групи в чистий посуд з кришкою до видачі їжі на групи в присутності сестер медичних, що відповідають за харчування, проби щодня зберігати на харчоблоці у холодильнику протягом доби.
- 9.6. Видавати готові страви тільки після зняття проби сестер медичних, що відповідають за харчування, (в разі їх відсутності – керівником освітнього закладу, завідувачем господарством) та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку на групи, тільки в посуд з відповідним маркуванням.
- 9.7. Суворо дотримуватись санітарно – гігієнічних вимог та протиепідемічних вимог під час зберігання кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуватись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.
- 9.8. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.
- 9.9. Власним підписом засвідчувати у журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутності дизфункції кішківника та гострих респіраторних інфекцій.
- 9.10. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.
- 9.11. Отримувати харчові продукти, що завозяться позаробочі години комірнику КРАВЧУК О. М., перевіряючи їх кількість та якість.

10. Помічникам вихователів груп дошкільного підрозділу та працівникам шкільної їдальні:
- 10.1. Отримувати їжу на групи та їдальню лише у промаркованих закритих кришками відрах і каструлях відповідно до затвердженого графіка в чистому санітарному одязі, чистими руками.
 - 10.2. Міняти кип'ячену воду не рідше одного разу на добу, охолоджувати до кімнатної температури та зберігати у добре вимитому посуді, забезпечувати водою дітей за індивідуальною потребою.
 - 10.3. Сервірувати столи відповідно до меню перед кожним прийманням їжі.
 - 10.4. Здійснювати видачу готових страв та окремих продуктів, враховуючі потреби кожної дитини, видавати дітям страви у повному об'ємі згідно з інструкцією.
11. Вихователям:
- 11.1. Приділяти увагу формуванню культурно – гігієнічних навичок під час вживання їжі.
 - 11.2. Вчити дітей правильно користуватись виделкою, ножом, серветкою, привчати дітей сидіти за стіл в охайному вигляді з чистими руками; вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.
 - 11.3. Закріпити за кожною дитиною постійне місце за столом, розмір стола та стільця підбирати відповідно до зросту дитини.
 - 11.4. Дотримуватись режиму харчування дітей.
 - 11.5. Вчити дітей, починаючи з чотирирічного віку чергувати в групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу.
 - 11.6. Не садити дітей за столи до закінчення сервірування.
 - 11.7. Питання раціонального харчування розглядати на батьківських зборах, консультаціях, в бесідах з батьками, тощо.
- 12.3 метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь заборонити приносити батьками в навчально-виховний комплекс для частування дітей солодощі, печиво, кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема газовані, тощо.
13. Сестрі медичній шкільного підрозділу БПШ «Казка» ПОЛІЩУК Валентині Миколаївні та сестрі медичній з дієтичного харчування ПЕТРИЧЕНКО Наталії Анатоліївні ознайомити з даним наказом всіх працівників відповідних підрозділів БПШ «Казка».
14. Контроль за виконання цього наказу залишаю за собою.

ДИРЕКТОР



Олена ЗОЛОТАРЕНКО

З НАКАЗОМ ОЗНАЙОМЛЕНІ:

19.08.2025г. І. Савицька
25.08.2025г. І. Савицька

Наталія ПЕТРИЧЕНКО
 Валентина ПОЛІЩУК