**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**

## «ХАРКІВСЬКА СПЕЦІАЛЬНА ШКОАЛ № 12»

## ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ

**Наказ**

**03.09.2021 Харків № 405**

**Про створення робочої групи з упровадження норм та Порядку організації харчування вихованців Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради в 2021/2022 навчальному році**

Відповідно до Постанови Кабінету міністрів України від 24.03.2021р., № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), з метою введення нових норм харчування учнів (вихованців), забезпечення повноцінного раціонального харчування, запобігання харчових отруєнь та здійсненням контролю за харчуванням дітей у Комунальному закладі «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради (далі – КЗ «ХСШ № 12» ХОР),

**Н А К А З У Ю:**

1. Створити робочу групу з упровадження нових норм та Порядку організації харчування:

- Мякінькова Л.О. – помічник директора з адміністративно-господарської роботи КЗ «ХСШ № 12» ХОР;

- Коломієць Т.Т. – заступник директора з виховної роботи КЗ «ХСШ № 12» ХОР;

- Савельєва І.А. – сестра медична КЗ «ХСШ № 12» ХОР;

- Цховребова Л.А. – сестра медична КЗ «ХСШ № 12» ХОР;

- Водолазька Т.Н. – комірник КЗ «ХСШ № 12» ХОР;

-Горносталь Л.В. – шеф-кухар КЗ «ХСШ № 12» ХОР;

- Захарова О.В. –бухгалтер КЗ «ХСШ № 12» ХОР.

2. Медичній сестрі Савелієвій І.А.:

2.1. Ознайомити робочу групу з Постановою КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

01.09.2021

2.2. Розробити заходи з впровадження норм і Порядку організації харчування, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) (Додаток 1)

До 01.10.2021

2.3. Оформити нові норми харчування.

До 01.10.2021

2.4. Розробити технологічні карти.

До 01.10.2021

2.4. Розробити критерії контролю дотримання законодавства щодо харчування здобувачів освіти КЗ «ХСШ № 12» ХОР (Додаток 2).

До 01.10.2021

2.5. Здійснювати контроль за виконанням Постанови КМУ від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

1 раз на тиждень

3. Робочій групі:

3.1. Забезпечити виконання Постанови КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), неухильне дотримання нормативно правових документів щодо організації харчування.

Постійно

3.2. Забезпечити проведення протиепідемічних заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

Постійно

3.5. Розробити примірне чотиритижневе меню, сезонне меню та погодити з Головним управлінням Держпродспоживслужби в Харківській області..

До 31.12.2021

3.6.Оприлюднити інформацію щодо Постанови КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) на сайті закладу.

До 31.12.2021

4. Помічнику директора з адміністративно-господарської роботи КЗ «ХСШ № 12» ХОР Мякіньковій Л.О.:

4.1. Забезпечити шкільну їдальню достатньою кількістю посуду, миючих і дезінфікуючих засобів, прибиральним інвентарем.

Постійно

4.2. Проводити перевірку роботи плит, жарових шаф, холодильних камер, водонагрівача. Своєчасно повідомляти директора закладу освіти про виявлені недоліки.

Постійно

4.3. Забезпечити безперебійне водопостачання їдальні.

Постійно

4.4. Забезпечити виконання норм питного режиму учнів (вихованців).

Постійно

5. Шеф – кухарю їдальні Горностай Л.В.:

5.1. Отримувати необхідну кількість продуктів харчування та забезпечити щоденне виготовлення їжі згідно із затвердженим меню.

Постійно

5.2. Проводити харчування відповідно до графіку.

Постійно

5.3. Дотримуватись санітарно-гігієнічних норм під час приготування їжі, підтримувати належний санітарно-гігієнічний стан приміщення. Контролювати належну обробку та миття кухонного посуду та кухонного приладдя.

Постійно

5.4. Видавати їжу згідно із встановленими нормами.

Постійно

6. Комірнику Водолазській Т.Н. здійснювати контроль щодо кількості необхідних продуктів харчування та робити замовлення постачальникам.

Постійно

7. Заступнику директора з виховної роботи Коломієць Т.Т.:

7.1. Розробити інформаційні пам’ятки для батьків про зміни в харчуванні учнів (вихованців).

До 31.12.2021

7.2. Організувати системну інформаційно-просвітницьку роботу з учасниками освітнього процесу КЗ «ХСШ № 12» ХОР щодо змін в харчуванні учнів (вихованців) задля забезпечення єдиних підходів в організації здорового харчування.

З 01.09.2021

7.3. Оприлюднювати інформаційно-просвітницькі заходи з питань Порядку організації харчування дітей у закладі освіти на сайті закладу.

Постійно

8. Бухгалтеру КЗ «ХСШ № 12» ХОР Захаровій О.В.:

8.1. Провести процедури закупівлі продуктів харчування враховуючі Постанову КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

До 31.12.2021

8.2. Здійснювати облік продуктів харчування враховуючі Постанову КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

Постійно

8. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**Директор закладу Г.КУКЛІНА**

Візи:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Заступник директора з виховної роботи Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради |  | Т. Коломієць |
|  |  |  |
| Помічник директора з адміністративно-господарської роботи Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради |  | Л. Мякінькова |
|  |  |  |
| Головний бухгалтер Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради, уповноважена особа з питань запобігання та виявлення корупції в закладі |  | Ю. Андрієнко |
|  |  |  |
| Медична сестра Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради |  | Л. Цховребова |
|  |  |  |
| Медична сестра Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради |  | І. Савельєва |
|  |  |  |
|  |  |  |

З наказом ознайомлені:

Горносталь Л.В.

Водолазька Т.Н.

Захарова О.В.

Додаток 1 до наказу Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради від 03.09.2021 № 405

Заходи з впровадження норм і Порядку організації харчування,

затверджених постановою КМУ від 24.03.2021р. №305 (зі змінами)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Заходи | Відповідальні | Термін виконання |
| 1 | Забезпечити ознайомлення з Постановою КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) учасників освітнього процесу – провести заходи та оприлюднити на сайті закладу. | Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Коломієць Т.Т. | До 31.12.2021 |
| 2 | Розмістити в інформаційних куточках для батьків інформацію щодо змін в харчуванні учнів (вихованців) задля єдиних підходів в організації харчування в школі та сім’ї. | Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Коломієць Т.Т. | 01.09.2021 |
| 3 | Розробити чотиритижневе меню. | Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Горносталь Л.В. | До 31.12.2021 |
| 4 | Погодити чотиритижневе меню з Головним управлінням Держпродспоживслужби в Харківській області. | Савельєва І.А.  Цховребова Л.А. | До 31.12.2021 |
| 5 | Розробити, ввести корективи, затвердити технологічні картки відповідно до нового меню. | Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Горносталь Л.В. | До 31.12.2021 |
| 6 | Проаналізувати наявні договори на постачання продуктів і продовольчої сировини. При заключенні нових договорів враховувати постанову КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) | Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Захарова О.В.  Водолазька Т.Н. | До 31.12.2021 |
| 7 | Проаналізувати і визначити перелік документації з організації харчування в закладі відповідно до постанови КМУ від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) . | Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Захарова О.В.  Водолазька Т.Н. | До 31.12.2021 |
| 8 | Організувати проведення аналізу облаштування харчоблоку та приміщення їдальні відповідно до нових, сучасних вимог. | Мякінькова Л.О. | Постійно |
| 9 | Забезпечити шкільну їдальню достатньою кількістю посуду, миючих і дезінфікуючих засобів, прибиральним інвентарем. | Мякінькова Л.О. | Постійно |
| 10 | Забезпечити виконання норм питного режиму учнів (вихованців). | Мякінькова Л.О.  Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Захарова О.В.  Водолазька Т.Н. | Постійно |
| 11 | Здійснювати оцінювання дотримання вимог щодо санітарного стану харчоблоку згідно критеріїв контролю. | Мякінькова Л.О.  Савельєва І.А.  Цховребова Л.А.  Коломієць Т.Т. | 1 раз на тиждень |

Додаток 2 до наказу Комунального закладу «Харківська спеціальна школа № 12» Харківської обласної ради від 03.09.2021 № 405

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Критерії контролю | Дата | | | | | Середній бал |
| 1 | Якість отриманих продуктів і продовольчої сировини |  |  |  |  |  |  |
| 2 | Дотримання правил зберігання продуктів та продовольчої сировини в коморі |  |  |  |  |  |  |
| 3 | Наявність супровідних документів, що посвідчують якість продуктів і продовольчої сировини |  |  |  |  |  |  |
| 4 | Дотримання вимог щодо кулінарної обробки продуктів і продовольчої сировини |  |  |  |  |  |  |
| 5 | Відповідність закладки продуктів меню-розкладу |  |  |  |  |  |  |
| 6 | Дотримання технології приготування їжі |  |  |  |  |  |  |
| 7 | Дотримання вимог до видачі готових страв |  |  |  |  |  |  |
| 8 | Смакові та естетичні якості приготовлених страв |  |  |  |  |  |  |
| 9 | Споживання приготовлених страв учнями (вихованцями) |  |  |  |  |  |  |
| 10 | Виконання натуральних норм |  |  |  |  |  |  |
| Середній бал | |  |  |  |  |  |  |
| Підпис шеф-кухаря | |  |  |  |  |  |  |

Шкала оцінювання: 1 бал-низький рівень; 2 бали-достатній рівень;3бали-високий рівень.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата | Висновки, зауваження, пропозиції | Термін виконання | Повторна Перевірка | Підписи працівників |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |