



ПИРЯТИНСЬКА МІСЬКА РАДА ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ РІШЕННЯ

26.02.2018

№ 29

Про Положення про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти Пирятинської міської ради

Відповідно до статті 32 Закону України „Про місцеве самоврядування в Україні“, законів України: „Про освіту“, „Про загальну середню освіту“, „Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення“, спільних наказів Міністерства охорони здоров'я та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 „Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах“, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України від 15 червня 2005 року за № 661/10941, від 15.08.2006 № 620/563 „Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах“, з метою ефективної організації харчування учнів, виконком міської ради

ВИРІШИВ:

1. Затвердити Положення про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти Пирятинської міської ради (додається).
2. Відділу освіти Пирятинської міської ради (Коваленко Т.В.) забезпечити якісну організацію харчування у закладах загальної середньої освіти.
3. Визнати таким, що втратило чинність, рішення виконавчого комітету Пирятинської міської ради від 01.04.2016 № 85 „Про затвердження положення про організацію харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів Пирятинської міської ради“.
4. Контроль за виконанням рішення покласти на заступника міського голови з питань діяльності виконкому міської ради Андрейщук Р.А.

Міський голова

О.РЯБОКОНЬ

Додаток

до рішення виконкому
міської ради
26.02.2018 № 29

ПОЛОЖЕННЯ

про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти
Пирятинської міської ради (нова редакція)

1. Загальні положення

1.1. Положення про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти Пирятинської міської ради (далі – Положення) регулює організацію харчування в закладах загальної середньої освіти Пирятинської міської ради.

1.2. Це Положення розроблено згідно з Конституцією України, Законами України „Про освіту“, „Про загальну середню освіту“, „Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення“, постановами Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591 „Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку“ (із змінами), від 19 червня 2002 р. № 856 „Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах“ (із змінами), від 02 лютого 2011 р. № 116 „Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість“ (із змінами), наказом Міністерства охорони здоров'я та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 „Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах“, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України від 15 червня 2005 р. за № 661/10941, наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 „Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах“, іншими нормативно-правовими актами, що регулюють питання організації харчування дітей.

1.3. Це Положення визначає порядок організації харчування в закладах загальної середньої освіти, права та обов'язки учасників процесу організації харчування, а також порядок здійснення контролю за організацією харчування учнів.

1.4. Перелік категорій учнів та вихованців закладів загальної середньої освіти, які звільняються від плати за харчування, грошова норма витрат на гаряче харчування в день на одного учня встановлюється рішенням сесії Пирятинської міської ради.

1.5. Необхідними складовими системи організації харчування у школах є:
відпрацювання режиму і графіка харчування дітей;
визначення постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини;

приймання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості;

створення бракеражної комісії;

складання меню-розкладки;

виготовлення страв;

надання учням готових страв;

ведення обліку дітей, які отримують безкоштовне харчування;

контроль за харчуванням учнів.

1.6. Документація з організації харчування, яка ведеться у закладі:

накази щодо організації харчування учнів;

перспективне меню;

щоденне меню;

книги складського обліку продуктів харчування;

журнал бракеражу готової продукції;

журнал бракеражу сирої продукції;

журнал здоров'я працівників харчоблоку;

журнал обліку виконання норм харчування;

технологічні картки на готові страви (картотека страв);

особисті медичні книжки працівників харчоблоку.

2. Організація харчування в закладах загальної середньої освіти

2.1. Загальне керівництво організацією харчування здійснює керівник закладу загальної середньої освіти.

2.2. На початку навчального року керівник закладу загальної середньої освіти видає наказ про організацію харчування учнів і призначає особу, відповідальну за проведення цієї роботи.

2.3. Режим харчування учнів визначає керівник закладу та медичний працівник, який перебуває у штаті закладу.

2.4. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником або іншою особою, відповідальною за організацію харчування.

3. Обов'язки осіб, відповідальних за харчування учнів

3.1. Загальне управління організацією харчування здійснює керівник закладу, який:

відповідає за правильну організацію харчування;

контролює роботу щодо забезпечення своєчасного складання заявок до торговельних організацій на необхідну кількість продуктів;

контролює правильне використання коштів на харчування;

вивчає питання організації доставки продуктів у заклад, дотримання правил їх збереження й використання;

контролює правильність складання меню-розкладок, дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування й видачі страв, періодично перевіряє організацію харчування дітей під час вживання їжі; включає розділ організації харчування у план роботи закладу.

3.2. Медичний працівник:

контролює санітарний стан харчоблоку;
контролює умови збереження та реалізації продуктів;
складає меню, перевіряє якість та дотримання технології приготування страв, повноту закладки, вихід і якість готових страв;
організовує заняття з працівниками харчоблоку з питань харчової санітарії, профілактики харчових отруєнь;
веде документацію щодо харчування дітей;
спільно з кухарями та комірником складає перспективне меню, меню-розкладку, розробляє технологічні картки (картотека страв);
контролює дотримання правил особистої гігієни персоналом;
контролює своєчасне проходження медичних оглядів;
проводить огляд персоналу на гнійничкові захворювання з відповідним записом у журналі;
медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування учнів, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хв до видачі їжі.

3.3. Комірник:

забезпечує доставку в заклад якісних продуктів харчування;
відповідає за їх якість, асортимент, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні;
відповідає за санітарне утримання складських приміщень;
бере участь у складанні меню;
повинен добре знати вимоги приймання, умови й терміни зберігання харчових продуктів;
повинен знати правила їх доставки, вести облік отримання та видачі продуктів із записом у Книзі складського обліку та накопичувальній відомості.
За відсутності комірника його обов'язки виконує заступник директора з господарської роботи (завідувач господарства), кухар або інший працівник, призначений наказом директора.

3.4. Кухар:

бере участь у складанні меню;
відповідає за високоякісне та своєчасне приготування страв;
забезпечує санітарний стан робочих місць і приміщень харчоблоку тощо;
в присутності медпрацівника або особи, відповідальної за організацію харчування, відбирає в чистий посуд з кришкою добові проби раціону до видачі їжі дітям. На добових пробах проставляється дата, час відбору проби і підпис працівника, який пробу відбирає.

Працівники харчоблоку підпорядковуються шеф-кухареві (кухареві).

3.5. Відповідальний за харчування учнів:

координує та контролює діяльність класних керівників, працівників їдальні, постачальників продуктів харчування, медичної сестри щодо харчування учнів;

відпрацьовує порядок, режим і графік харчування дітей у закладі, у тому числі дітей, які підлягають безоплатному харчуванню за рахунок коштів бюджету Пирятинської міської об'єднаної територіальної громади;

веде облік дітей, які підлягають безоплатному харчуванню відповідно до правових норм, та своєчасно передає їх списки до їдальні закладу;

бере участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медпрацівника);

здійснює моніторинг задоволеності якістю шкільного харчування;

вносить пропозиції щодо покращення організації харчування.

3.6. Заступник директора з господарської роботи (завідувач господарства) контролює:

матеріально-технічний стан харчоблоків (їдалень, буфетів);

додержання вимог санітарного законодавства.

3.7. Класний керівник здійснює облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, вчасно повідомляє про наявність учнів особу, відповідальну за організацію харчування.

3.8. Черговий педагог повинен з'ясовувати:

чому діти не з'їдають і залишають їжу;

усі встановлені факти (несмачно приготовлена їжа, не подобаються страви тощо), що виявляють загальну думку дітей чи їхні індивідуальні особливості, варто зазначати в журналі чергового та повідомляти про них особу, яка відповідає за харчування.

4. Вимоги до видачі готових страв

4.1. Видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції.

4.2. Для організації обслуговування учнів гарячим харчуванням рекомендується попередньо сервірувати столи, у тому числі сільничками та серветницями.

4.3. Перед сервіруванням столів і вживанням їжі діти повинні вмити руки з милом.

4.4. Чергування учнів у шкільній їдальні здійснюється згідно зі Статутом закладу та положенням про організацію самообслуговування.

4.5. Після розподілу на порції температура гарячих страв повинна бути 70-75 °С, прохолодних – не нижче 15 °С.

4.6. Закінчивши харчування, учні 1-5 класів під контролем учителя, учнів 6-11 класів самостійно віддають використаний посуд до приміщення для миття посуду.

5. Заключні положення

5.1. З метою покращення організації харчування учнів заклад загальної середньої освіти:

організовує роботу з підвищення рівня культури харчування учнів;
веде систематичну роботу з батьками щодо важливості щоденного збалансованого харчування дітей;

проводить моніторинг організації харчування;
забезпечує якісну організацію харчування, належний матеріально-технічний стан харчоблоків.

5.2. До Положення можуть вноситися зміни та доповнення відповідно до чинного законодавства.

Керуючий справами
виконкому міської ради

Л.В.Кочур