



ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА РАДА
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ХАРКІВСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ
САНАТОРНА ШКОЛА-ІНТЕРНАТ І-ІІІ СТУПЕНІВ № 13»

НАКАЗ

20.08.2012

м. Харків

№ 148

Про організацію дитячого харчування
в 2012/2013 навчальному році

На виконання законів України «Про охорону дитинства», «Про освіту», «Про загальну середню освіту», "Про дошкільну освіту", «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», постанов Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», від 22.11.04 №1591 «Про запровадження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», від 02.02.2011 «Про затвердження порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість», спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», від 15.06.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 17.04.2006 №299/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування

дітей у дошкільних навчальних закладах», наказу Міністерства охорони здоров'я України від 18.11.99 №272 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», розпорядження Харківської обласної державної адміністрації від 21.10.2004 № 428 «Про заходи щодо реалізації в області Концепції поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення», наказів Головного управління освіти і науки Харківської обласної державної адміністрації від 25.01.05 № 37 і санітарно-епідеміологічної служби Харківської області від 24.01.05 №6 «Про забезпечення дітей організованих колективів водою гарантованої якості», з метою належної організації дитячого харчування, удосконалення системи роботи харчоблоку, посилення відповідальності працівників закладу,

НАКАЗУЮ:

1. Призначити відповідальною за організацію харчування вихованців школи-інтернату заступника директора з кінезотерапії Рубан В.Т.
2. Призначити відповідальною за безперебійне функціонування харчоблоку та якісну роботу працівників заступника директора з господарсько-адміністративної роботи Шведову А.П.
3. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покласти на комірника Лупіку Г.В. та дієтсестру Черноткач О.О., готової продукції – на шеф-кухаря Семерніну М.М. та дієтсестру Черноткач О.О., за виконання норм харчування – на дієтсестру Черноткач О.О.
4. Затвердити графік постачання продуктів харчування (додаток 1).
5. Затвердити графік роботи їдальні (додаток 2).
6. Затвердити графік харчування дітей (додаток 3).
7. Затвердити графік організації роботи з основними продуктами та закладки їх у котел, здійснювати контроль за його дотриманням (додаток 4).
8. Заступнику директора з кінезотерапії Рубан В.Т.:
 - 8.1. Забезпечити контроль за дотриманням рецептури та технології приготування

страв під час їх виготовлення відповідно до меню-розкладу та санітарно-гігієнічних вимог.

Постійно

8.2. Тримати на контролі дотримання термінів проходження працівниками харчоблоку медичних оглядів.

Постійно

8.3. Разом з вихователями, класними керівниками та черговими адміністраторами забезпечити належний облік вихованців та своєчасну подачу заявок на харчування.

Постійно

8.4. Здійснювати контроль за санітарно-гігієнічним станом приміщень кухні, обідньої зали та дотриманням дітьми гігієнічних вимог під час прийому їжі.

Постійно

8.5. Налагодити систему інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

Постійно

9. Заступнику директора з адміністративно-господарської роботи Шведовій А.П.:

9.1. Організувати роботу працівників харчоблоку згідно з посадовими інструкціями, відповідно до затвердженого графіку.

Постійно

9.2. Забезпечити безперебійне та безпечне функціонування кухонного обладнання.

Постійно

9.3. Здійснювати контроль за чітким дотриманням техніки безпеки працівників кухні.

10. Шеф-кухарю Семерніній М.М.:

10.1. Здійснювати закладку продуктів у котел відповідно до меню-розкладу та графіка закладки продуктів.

Постійно

10.2. Дотримуватись рецептури, технології приготування їжі та видачі страв.

Постійно

10.3. Разом з дієтичною сестрою Черноткач О.О. здійснювати бракераж готової продукції.

Постійно

10.4. Забезпечити харчування учнів школи-інтернату за чотирма віковими категоріями відповідно до графіка харчування дітей.

Постійно

10.5. Проводити приготування страв для дошкільної групи в окремо виділеній тарі.

Постійно

10.6. Проводити з працівниками їдальні інструктажі на робочих місцях з техніки безпеки під час роботи з електрообладнанням та ріжучими інструментами.

Згідно графіку інструктажів

10.7. Забезпечити чітке дотримання працівниками харчоблоку санітарно-гігієнічних вимог.

Постійно

10.8. Провести технологічне обстеження електрообладнання з оформленням відповідної документації.

До 20.08.2012

11. Комірникові Лупіці Г.В.:

11.1. Замовлення на продукти харчування здійснювати відповідно до перспективного меню згідно із заявкою, затвердженою директором. Заміну продуктів (при необхідності) здійснювати лише за погодженням з директором закладу.

11.2. Прийом продуктів харчування організувати лише за наявності супровідних документів, які засвідчують їх походження, терміни виготовлення й реалізації та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

11.3. Разом з дієтсестрою Черноткач О.О. та шеф-кухарем Семерніною М.М. здійснювати бракераж сирової продукції.

11.4. Забезпечити належні санітарно-гігієнічні умови у приміщеннях для зберігання харчових продуктів, холодильних камерах комори, овочесховищі.

11.5. Чітко дотримуватись термінів реалізації продуктів харчування. Не допускати використання неякісних продуктів .

11.6. При прийомі продуктів здійснювати контроль за цінами, у разі їх змін погоджувати це питання з директором закладу.

11.7. Видачу продуктів харчування здійснювати на підставі щоденного меню-розкладу, затвердженого директором закладу.

12. Лікарю-педіатру Івашині Т.Г.:

12.1. Проводити щоденний контроль за якістю приготованої їжі.

12.2. Надавати пропозиції з організації дієтичного харчування учнів та контролювати виконання лікарських призначень .

12.3. Проводити санітарно-просвітницьку роботу серед працівників харчоблоку щодо попередження інфекційних та шкіряних захворювань.

13. Дієтсестрі Черноткач О.О.:

13.1. Розробити і подати директору закладу на затвердження примірне двотижневе меню на літньо-осінній та зимово-весняний періоди 2012/2013 навчального року з урахуванням вікових особливостей дітей для подальшого погодження з санітарно-епідеміологічною службою Київського району м. Харкова.

До 20.08.2012

13.2. Розробляти щоденне меню-розклад за віковими групами на підставі меню та подавати на затвердження директору.

Напередодні нового дня

13.3. Контролювати якість продуктів, які поступають у комору та їдальню, дотримання термінів реалізації та умови їх зберігання.

Постійно

13.4. Контролювати закладку продуктів у котел згідно з меню-розкладом.

Щодня

13.5. Згідно з вимогами санітарно-епідеміологічної станції проводити підрахунок калоражу харчування.

На перше число наступного місяця

13.6. Вести чіткий облік продуктів, своєчасно вносити дані у накопичувальні відомості.

13.7. Заповнювати своєчасно номенклатурну документацію харчоблоку.

Постійно

13.8. Проводити відбір добових харчових проб до видачі страв окремо - страви дошкільної групи та страви для школярів.

Постійно

13.9. Опечатувати бікс з добовими харчовими пробами з вказівкою дати та часу після кожного відбору проб.

Постійно

13.10. Здійснювати постійний контроль за організацією приготування та якістю їжі. Щоденно брати проби готових блюд і надавати дозвіл на вживання їх дітьми.

13.11. Виконувати призначення лікаря-педіатра з дієтичного харчування.

13.12. Вести чіткий облік використання м'яса, риби та птиці.

Постійно

13.13. Здійснювати аналіз та контроль за виконанням натуральних норм. У разі необхідності проводити корегування використання продуктів під час розроблення меню-розкладу.

14. Головному бухгалтеру Романовій І.М.:

14.1. Вести бухгалтерський облік харчових продуктів.

14.2. Своєчасно готувати звітну інформацію для Головного управління освіти і науки та інших організацій.

14.3. Проводити звірення даних про продукти харчування, наданих поставщикам.

14.4. Здійснювати контроль за цінами на продукти харчування, проводити моніторинг цін та не допускати їх перевищення від середньоринкових цін по області.

14.5. Урахувати зміни та забезпечити дотримання натуральних норм харчування у межах відповідних бюджетних призначень.

15. Заступнику директора з навчальної роботи Одокієнко Л.Ю. організувати постійне чергування педагогічних працівників у їдальні під час вживання дітьми готових страв.

16. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор школи

Г.В. Михайленко

Рубан В.Т. 315.00.56

З наказом від 20.08.2012 № 148 ознайомлені:

Заступник директора з кінезотерапії

В.Т. Рубан

Заступник директора з навчальної роботи

Л.Ю. Одокієнко

Заступник директора з адміністративно

господарської роботи

А.П. Шведова

Головний бухгалтер

І.М. Романова

Шеф-кухар

М.М.Семерніна

Комірник

Г.В. Лупіка

Дітсестра

О.О.Черноткач

Педіатр

Т.Г. Івашина

№ п/п	День постачання	Час завозу	Перелік продуктів
1	Щодня	До 09.00	Хлібо-булочні продукти
2	Щодня	До 09.00	Молочні продукти
3	Понеділок	08.00-15.00	Кури,масло вершкове
4	Понеділок, серeda	08.00-15.00	Риба,ковбасні вироби,сир твердий, сир кисломолочний, овочі, крупи, макаронні вироби, кондитерські вироби, цукор, фрукти, сік, консерви рибні
5	Серeda	08.00-15.00	Яловичина
6	П'ятниця	08.00-15.00	Овочева консервація, овочі (великі поставки).

наказу від 20.08.2012 № 148

Графік роботи їдальні

№ п/п	Режим харчування	Робота обідньої зали	
1	Ранковий сік	07.40	08.00
2	I сніданок	08.50	09.05
3	II сніданок	11.40	11.55
4	Обід I зміна	14.00	14.20
5	Обід II зміна	14.30	14.50
6	Підвечірок	16.40	16.50
7	I вечеря	19.20	19.50
8	II вечеря	20.40	20.50

Графік харчування дітей

№ п/п	Режим харчування	Початок прийому їжі	Закінчення прийому їжі
1	Ранковий сік	07.40	08.00
2	I сніданок	08.50	09.05
3	II сніданок	11.40	11.55
4	Обід I зміна	14.00	14.20
5	Обід II зміна	14.30	14.50
6	Підвечірок	16.40	16.50
7	I вечеря I ст.	19.20	19.40
	II – III ст.	19.30	19.50
8	II вечеря I ст.	20.45	20.50
	II – III ст.	20.40	20.45