



ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА РАДА
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ХАРКІВСЬКИЙ САНАТОРНИЙ
НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС № 13»

НАКАЗ

08.08.2013

м. Харків

№ 176

Про організацію дитячого харчування
в 2013/2014 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 №298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування

дітей у дошкільних навчальних закладах», від 15.06.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 17.04.2006 №298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», від 26.02.2013 №202/165 «Про затвердження Змін до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», від 05.11.2012 № 870/1246 «Про посилення заходів з профілактики гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей у загальноосвітніх навчальних закладах», наказів Міністерства охорони здоров'я України від 18.11.99 №272 «Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», від 20.02.2013 №144 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів», 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, 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 навчально-виховного комплексу № 13 заступника директора з медичної роботи Рубан В.Т.
2. Призначити відповідальною за безперебійне функціонування харчоблоку та якісну роботу працівників заступника директора з адміністративно-господарської роботи Шведову А.П.
3. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини покласти на комірника Лупіку Г.В. та дітсестру Зарембовську Н.С., готової продукції на шеф-кухаря Семерніну М.М. та дітсестру Зарембовську Н.С. за виконання норм харчування – на дітсестру Зарембовську Н.С.,
4. Заступнику директора з медичної роботи Рубан В.Т.:
 - 4.1. Забезпечити контроль за дотриманням рецептури та технології приготування страв під час їх виготовлення відповідно до меню-розкладу та санітарно-гігієнічних вимог.

Постійно
 - 4.2. Тримати на контролі дотримання термінів проходження працівниками харчоблоку медичних оглядів.

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

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

Постійно
 - 4.5. Налагодити систему інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.
 - 4.6. Скласти та подати на затвердження директору наступні графіки організації дитячого харчування:

- графік постачання продуктів харчування (додаток 1).
- графік роботи їдальні (додаток 2).
- графік харчування дітей (додаток 3, 4).
- графік організації роботи з основними продуктами та закладки їх у котел (додаток 5).

До 02.09.2013

4.7. Скласти та подати на затвердження директору план контролю за організацією харчування вихованців.

До 02.09.2013

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

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

Постійно

5.2. Забезпечити безперебійне та безпечне функціонування кухонного обладнання.

Постійно

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

6. Шеф-кухарю Семерніній М.М.:

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

Постійно

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

Постійно

6.3. Разом з дієтичною сестрою Зарембовською Н.С. здійснювати бракераж готової продукції.

Постійно

6.4. Забезпечити харчування вихованців навчально-виховного комплексу за чотирма віковими категоріями відповідно до графіка харчування дітей.

Постійно

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

Постійно

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

Згідно графіку інструктажів

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

Постійно

6.8. Провести технологічне обстеження електрообладнання з оформленням відповідної документації.

До 20.08.2013

7. Комірникові Лупіці Г.В.:

7.1. 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.

Протягом навчального року

7.2. 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).

Постійно

7.3. Разом з дієтсестрою Зарембовській Н.С. та шеф-кухарем Семерніною М.М. здійснювати бракераж сирової продукції.

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

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

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

7.7. Видачу продуктів харчування здійснювати на підставі щоденного меню-розкладу,

затвердженого директором закладу.

8. Лікарю-педіатру Івашині Т.Г.:

8.1. Проводити контроль за якістю приготованої їжі.

Протягом навчального року

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

Протягом навчального року

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

За планом

9. Дітсестрі Зарембовській Н.С.:

9.1. Розробити і подати директору закладу на затвердження примірне двотижневе меню на літньо-осінній та зимово-весняний періоди 2013/2014 навчального року з урахуванням вікових особливостей дітей для подальшого погодження з головним державним санітарним лікарем в Харківській області.

До 12.08.2013

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

Напередодні нового дня

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

Постійно

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

Щодня

9.5. Проводити підрахунок калоражу харчування вихованців.

На перше число наступного місяця

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

Постійно

9.7. Заповнювати своєчасно номенклатурну документацію харчоблоку.

Постійно

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

Постійно

9.9. Опечатувати бікс з добовими харчовими пробами із зазначенням дати та часу після кожного відбору проб.

Постійно

9.10. Здійснювати постійний контроль за організацією приготування та якістю їжі та надавати дозвіл на вживання її дітьми.

Щоденно

9.11. Виконувати призначення лікаря-педіатра з дієтичного харчування.

Постійно

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

Постійно

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

Постійно

10. Головному бухгалтеру Романовій І.М.:

10.1. Вести бухгалтерський облік харчових продуктів.

10.2. Своєчасно готувати звітну інформацію для Департаменту науки та освіти і інших організацій.

10.3. Проводити звірення даних про продукти харчування, наданих поставщиками.

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

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

11. Заступнику директора з навчальної роботи Петренко О.В. організувати

чергування педагогічних працівників у їдальні під час вживання дітьми готових страв.

Протягом навчального року

12. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

В.о. директора НВК

А.П. Шведова

Рубан В.Т. 315.00.56

З наказом від 12.08.2013 № 176 ознайомлені:

Заступник директора з медичної роботи

В.Т. Рубан

Заступник директора з навчальної роботи

О.В. Петренко

Заступник директора з адміністративно

господарської роботи

А.П. Шведова

Головний бухгалтер

І.М. Романова

Шеф-кухар

М.М.Семерніна

Комірник
Лупіка

Г.В.

Дітсестра

Н.С. Зарембовська

Педіатр

Т.Г. Івашина

Додаток 1
наказу від 08.08.2013 № 176

Графік завою продуктів харчування

№ п/п	День постачання	Час завою	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).
7	IX-X 2013 XI-XII 2013	-----	Овочі

Додаток 2

наказу від 08.08.2013 № 176

Графік роботи їдальні

Режим харчування	Робота обідньої зали	
Ранковий сік	07.40	08.00
I сніданок	08.50	09.05
I сніданок дошкільної групи	09.00	09.20
II сніданок	11.40	11.55
II сніданок дошкільної групи	11.00	11.20
обід дошкільної групи	13.30	14.00
Обід I зміна	14.00	14.20
Обід II зміна	14.30	14.50
Підвечірок дошкільної групи	16.00	16.20
Підвечірок	16.40	16.50
I Вечеря дошкільної групи	18.45	19.00
I вечеря	19.20	19.50
Підвечірок дошкільної групи	16.00	16.20
II вечеря	20.40	20.50

Рубан В.Т. 315 00 56

Додаток 3

наказу від 08.08.2013 № 176

Графік харчування учнів навчально-виховного комплексу № 13

Режим харчування	Початок прийому їжі	Закінчення прийому їжі
Ранковий сік	07.40	08.00
I сніданок	08.50	09.05
II сніданок	11.40	11.55
Обід I зміна	14.00	14.20
Обід II зміна	14.30	14.50
Підвечірок	16.40	16.50
I вечеря I ст.	19.20	19.40
I вечеря II –III ст.	19.30	19.50
II вечеря I ст.	20.45	20.50
II – III ст.	20.40	20.45

Рубан В.Т. 315 00 56

Додаток 4
наказу від 08.08.2013 № 176

Графік

харчування вихованців дошкільної групи навчально-виховного комплексу № 13

№ п/п	Режим харчування	Початок прийому їжі	Закінчення прийому їжі
1	Ранковий сік	07.40	08.00

2	I сніданок	09.00	09.20
3	II сніданок	11.00	11.20
4	Обід	13.30	14.00
6	Підвечірок	16.00	16.20
7	I вечеря	18.45	19.00
8	II вечеря	20.00	20.15

Рубан В.Т. 315 00 56

Додаток 5
наказу від 08.08.2013 №

176

Графік

закладки продуктів у котел та роботи з основними продуктами на харчоблоці у комунальному закладі «Харківський санаторний навчально-виховний комплекс № 13» Харківської обласної ради

№ п/п	Перелік продуктів	Період харчування	Початок роботи
----------	-------------------	-------------------	----------------

		Сніданок	
1	Сир твердий		07.30
2	Ковбасні вироби		08.00
3	Масло		08.00
4	Цукор		08.00
		II сніданок	
1	Цукор		11.00
2	Масло		11.15
		Обід	
1	М'ясо		10.00
2	Цукор		11.30
3	Масло		13.30
		I вечеря	
1	Риба		17.30
2	Масло		18.45
3	Сир твердий		18.45
4	Цукор		19.00

Рубан В.Т. 315 00 56

ЗАТВЕРДЖЕНО

Директор НВК

Г.В. Михайленко

.08.2013

Графік закладки продуктів у котел

№ п/п	Перелік продуктів	Період харчування	час
		сніданок	
1	Сир твердий		07.30
2	Ковбасні вироби		08.00
3	Масло		08.00
4	Цукор		08.00
		II сніданок	
1	Цукор		11.00
2	Масло		11.15
		Обід	
1	М'ясо		10.00
2	Цукор		12.00

3	Масло		13.30
		I Вечеря	
1	Риба		17.30
2	Масло		18.45
3	Цукор		19.00

Шеф-кухар

М.М. Семерніна

Дієтсестра

Н.С. Зарембовська

Заступник директора з медичної роботи

В.Т.Рубан



ХАРКІВСЬКА ОБЛАСНА РАДА
КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ХАРКІВСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ
САНАТОРНА ШКОЛА-ІНТЕРНАТ I-III СТУПЕНІВ № 13»

НАКАЗ

.08.2013

м. Харків

№

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», спільного наказу 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», 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», наказу по школі-інтернату від 08.02.2011 № 52 «Про удосконалення системи організації дитячого харчування школи-інтернату в 2011 році», 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 перелік ділової документації з організації харчування (додаток 1).
5. Затвердити графік постачання продуктів харчування (додаток 2).
6. Затвердити форму заявки на продукти (додаток 3).
7. Затвердити графік роботи їдальні (додаток 4)
8. Затвердити графік харчування дітей (додаток 5).
9. Заступнику директора з кінезотерапії Рубан В.Т.:
 - 9.1. Забезпечити контроль за дотриманням рецептури та технології приготування страв під час їх виготовлення відповідно до меню-розкладу та санітарно-гігієнічних вимог.

Постійно
 - 9.2. Подати на затвердження графік закладки продуктів у котел та здійснювати контроль за його дотриманням.

До 30.08.2012
 - 9.3. Тримати на контролі дотримання термінів проходження працівниками харчоблоку медичних оглядів.

Постійно
 - 9.4. Разом з вихователями, класними керівниками та черговими адміністратором забезпечити належний облік вихованців та своєчасну подачу заявок на харчування.

Постійно
 - 9.5. Здійснювати контроль за санітарно-гігієнічним станом приміщень кухні та обідньої зали.

Постійно
 - 9.6. Налагодити систему інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

Постійно
10. Заступнику директора з адміністративно-господарської роботи Шведовій А.П.:
 - 10.1. Організувати роботу працівників харчоблоку згідно з посадовими інструкціями, відповідно до затвердженого графіку.

Постійно

10.2. Забезпечити безперебійне та безпечне функціонування кухонного обладнання.

Постійно

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

11. Шеф-кухарю Семерніній М.М.:

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

Постійно

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

Постійно

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

Постійно

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

Постійно

11.*. Проводити приготування страв для дошкільної групи в окремо виділеній тарі.

Постійно

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

Згідно графіку інструктажів

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

Постійно

12. Комірникові Лупіці Г.В.:

12.1. 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.

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

12.3. Разом з дієтичною сестрою Черноткач О.О. та шеф-кухарем Семерніною М.М. здійснювати бракераж сирової продукції.

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

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

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

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

13. Лікаря-педіатру Івашині Т.Г.:

13.1. Проводити щоденний контроль за якістю приготованої їжі.

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

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

14. Дієтсестрі Черноткач О.О.:

14.1. Розробляти і подавати 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 01.08.2012

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

Напередодні нового дня

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

Постійно

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

Щодня

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

На перше число наступного місяця

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

14.7.Заповнювати своєчасно номенклатурну документацію харчоблоку.

Постійно

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

Постійно

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

Постійно

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

14.10.Виконувати призначення лікаря-педіатра з дієтичного харчування.

14.11.Вести облік та реалізацію харчових відходів.

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

15.Головному бухгалтеру Романовій І.М.:

15.1.Вести бухгалтерський облік харчових продуктів.

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

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

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

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

16. Заступнику директора з навчальної роботи Одокієнко Л.Ю.:

16.1. Організувати постійне чергування педагогічних працівників у їдальні під час вживання дітьми готових страв.

17. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор школи

Г.В. Михайленко

Рубан В.Т. 315.00.56

З наказом від .08.2012 № ознайомлені:

Заступник директора з кінезотерапії

В.Т. Рубан

Заступник директора з господарських питань

А.П. Шведова

Головний бухгалтер

І.М. Романова

М.М.Семерніна

Г.В. Лупіка

О.О.Черноткач

Т.Г. Івашина

Додаток 1

до п.4.Наказу від 29.07.2011 № 177

Ділова документація організації харчування

Індекс	Назва документа або напряму діяльності	Термін зберігання	Хто веде	Де зберігається
02-16	Книга обліку харчування учнів школи	3 роки	Класні керівники, заст. дир.	заст. директора з кінезотерапії
05-54-01	Журнал обліку закладення сирії	3 роки	дітсестра	кабінет дітсестри

	продукції			
05-54-02	Журнал бракеражу готової продукції	3 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-54-3	Журнал закладення сирої продукції в котел	3 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-55	Журнал бракеражу сирих продуктів	2 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-56	Журнал коригування перспективного меню	1 рік	дітсестра	кабінет дітсестри
05-57	Журнал обліку розділення м'яса, риби та птиці	2 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-58	Журнал обліку вітамінізації 3-х страв	3 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-59	Журнал медичного огляду працівників харчоблоку	5 років	дітсестра	кабінет дітсестри
05-60	Папка накопичувальних відомостей та калоражу за поточний рік	2 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-61	Картотека страв та технологія їх приготування	Пост.	дітсестра	кабінет дітсестри
05-62	Книга обліку відходів	3 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-63	Книга обліку руху дітей поставлених на харчування	3 роки	заст. дир. з кінезот.	кабінет заступника
07-08	Журнал інструктажу з техніки безпеки	Пост.	керів. підр.	керів.струк.підр

	під час роботи на харчоблоці			
07-23	Інструкції з охорони праці та безпеки життєдіяльності	Пост.	інженер з охор. праці керів.підр.	кабінет з ОП керів. підроз.
07-11	Журнал реєстрації травм на виробництві	Пост.	інженер з охор. праці керів.підр.	кабінет з ОП керів. підроз.
07-08	Журнал реєстрації інструктажів з питань охорони праці	Пост.	керів. підр.	керів.струк.підр
05-78	Журнал обліку продуктів	2 роки	комірник	комора
05-79	Журнал обліку заявок на продукти харчування	2 роки	комірник	комора
05-83	Перспективне меню	3 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-84	Папка обліку меню-розкладу	3 роки	бухгалтер	бухгалтерія
05-85	Графік поставки продуктів	3 роки	комірник	комора
05-86	Папка обліку дозвільних документів на продукти	1 рік	дітсестра	кабінет дітсестри
05-87	Папка обліку договорів на поставку продуктів харчування	3 рік	бухгалтер	бухгалтерія
05-88	Папка звітів про харчування	3 роки	бухгалтер	бухгалтерія
05-89	Журнал накопичувальних відомостей	3 роки	дітсестра	кабінет дітсестри
05-90	Папка дозвільних документів поставщиків	1 рік	дітсестра	кабінет дітсестри

05-91	Папка звітної аналітичної діяльності з питань харчування	3 роки	бухгалтер	бухгалтерія
05-92	Журнал обліку битої посуду	3 роки	шеф-кухар	харчоблок

Додаток 2

до п.5. наказу від 29.07.2011 № 177

Графік постачання продуктів харчування

№ 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	Середа	08.00-15.00	Яловичина
6	П'ятниця	08.00-15.00	Овочева консервація, овочі (великі поставки).

Додаток 3

до п.6. Наказу від 29.07.2011 № 177

ЗАЯВКА НА ПРОДУКТИ ХАРЧУВАННЯ НА «__» _____ 201__р.

№ п/ п	Найменування продуктів	Кількіс ть	Заміна продуктів(при необхідності)	Отримано продуктів (кількість)	Повнота виконання заявки	Примітка

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

Додаток № 5

до п. 8. Наказу від 29.07.2011 № 177

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

ЗАТВЕРДЖЕНО
Директор школи-інтернату
Г.В. Михайленко
31.08.2011

Графік закладки продуктів у котел

№ п/п	Перелік продуктів	Період харчування	час
		сніданок	
1	Сир твердий		07.30
2	Ковбасні вироби		08.00
3	Масло		08.00

4	Цукор		08.00
		II сніданок	
1	Цукор		11.00
2	Масло		11.15
		Обід	
1	М'ясо		10.00
2	Цукор		12.00
3	Масло		13.30
		I Вечеря	
1	Риба		17.30
2	Масло		18.45
3	Цукор		19.00

Заступник директора з кінезотерапії

В.Т.Рубан