

Про організацію харчування учнів у**2025-2026 навчальному році**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про місцеве самоврядування в Україні», на виконання статті 56 Закону України «Про освіту», статті 20 п.7 Закону України «Про повну загальну середню освіту», з метою організації раціонального харчування учнів

НАКАЗУЮ:

1. Адміністрації школи, медичній сестрі, комірнику, вчителям та кухарю.
 - 1.1 Вжити невідкладних заходів щодо створення необхідних умов для організації харчування дітей.
2. Забезпечити неухильне дотримання нормативно - правових документів щодо організації харчування у закладі освіти.
3. Функції по контролю організації гарячого харчування для учнів 1-9 класів покласти на медичну сестру школи Сидоренко О.О.
4. У разі відсутності медичної сестри школи контроль здійснює директор чи З НВР.
5. Відповідальним за приготування страв для харчування учнів 1-9 класів призначити кухаря Костенко Н.А.
6. Організувати безкоштовне гаряче харчування для учнів 1-4 класів.
7. Організувати гаряче харчування за рахунок батьківської плати для учнів 5 – 9 класів. Вартість харчування встановлюється на основі рішення виконкому Білоцерківської міської ради.
8. Відповідальність за якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування покласти на кухаря Костенко Н.А. та комірника Скорбу С.П.
9. Організувати повноцінне, безпечне і якісне харчування дітей (замовляти і приймати до закладу безпечні і якісні продукти харчування і продовольчу сировину у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, виконання норм харчування тощо).
10. Не замовляти та не використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, пирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі бачи, річкову та копчену рибу, гриби, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремкові вироби, вершково - рослинні масла та масла чи будь - якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.
11. Розгорнути роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо організації харчування у сім'ї дітей різного віку. Висвітлити дане питання через інформаційні стенди для батьків та на батьківських зборах.

12. Посилити протиепідемічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.
13. Усі працівники харчоблоку повинні неухильно дотримуватись правил особистої гігієни.
14. Забезпечити організацію гарячого категорійних дітей за рахунок бюджетних коштів. С
15. Враховуючи змішаний режим роботи школи, встановити наступний графік харчування учнів :
 - 11³⁵ – 11⁵⁰ сніданок 1-4 класи
 - 12³⁵ – 12⁵⁰ сніданок 5-9 класи
17. Систематично здійснювати контроль за організацією харчування в школі (медична сестра, черговий учитель, адміністрація школи)
2. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.



Людмила БОРОЗЕНЕЦЬ