

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ХАРКІВСЬКИЙ САНАТОРНИЙ  
НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС №13»  
ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ

НАКАЗ

31.07.2017

м. Харків

№ 136

Про організацію дитячого харчування  
в 2017/2018 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 безпечність та якість харчових продуктів», постанови Кабінету міністрів України від 22.11.04 №1591 «Про запровадження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», 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 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних 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», 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», від 24.03.2016 № 231 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», «Статуту» закладу, 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.
  - 4.2. Тримати на контролі дотримання термінів проходження працівниками харчоблоку медичних оглядів.

Постійно

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. Дотримуватись системи інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

4.6. Надати для роботи їдальні режим дня вихованців, затверджений директором та погоджений з начальником Головного управління Держпродспоживслужби в Харківській області.

До 31.08.2017

4.7. Скласти та подати на затвердження директору наступні графіки організації дитячого харчування:

- графік постачання продуктів харчування (додаток 1);
- графік організації роботи з основними продуктами та закладки їх у котел (додаток 2).

До 31.08.2017

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.

Постійно

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 28.08.2017

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 організовувати 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 дітсестрою Зарембовською 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 Мартиновій Ю.О.:

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 2017/2018 навчального року з урахуванням вікових особливостей дітей для подальшого погодження з начальником Головного управління Держпродспоживслужби в Харківській області.

До 15.08.2017

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 Ладигіній О.Е.:

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.

Директор НВК

Г.В.Михайленко

Рубан В.Т. 315.00.56

З наказом від 31.07.2017 № 136 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

О.Е. Ладигіна

Шеф-кухар

М.М.Семерніна

Комірник

Г.В. Лупіка

Дітсестра  
лікар-педіатр

Н.С. Зарембовська  
Ю.О. Мартинова

### Графік завозу продуктів харчування

| №<br>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,<br>середа     | 08.00-15.00 | Риба,ковбасні вироби,сир твердий, сир<br>кисломолочний, овочі, крупи, макаронні<br>вироби, кондитерські вироби, цукор,<br>фрукти, сік, консерви рибні |
| 5        | Середа                   | 08.00-15.00 | Яловичина                                                                                                                                             |
| 6        | П'ятниця                 | 08.00-15.00 | Овочева консервація, овочі (великі<br>поставки).                                                                                                      |
| 7        | IX-X 2017<br>XI-XII 2017 | -----       | Овочі                                                                                                                                                 |

## Графік

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

| №<br>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          |

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Директор НВК  
Г.В. Михайленко  
17.08.2017

### Графік закладки продуктів у котел

| №<br>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  
Дітсестра  
Заступник директора з медичної роботи

М.М. Семерніна  
Н.С. Зарембовська  
В.Т.Рубан