|  |
| --- |
| **ІЗЮМСЬКИЙ ПРОФЕСІЙНИЙ ЛІЦЕЙ****Н А К А З** |
|  19.08. 2013 р. |  м. Ізюм  |  № 117 |
| Про організацію харчування учнів ліцею у 2013 – 2014 навчальному році |  |

На виконання законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», на виконання плану роботи Департаменту науки і освіти Харківської обласної державної адміністрації на раїни та Міністерством2013 рік, керуючись постановами Кабінету Міністрів України від 02.02.2011№ 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно – технічних закладах, операції з наданням яких звільнюються від обкладання податком на додану вартість» (із змінами) та від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (із змінами), наказом Міністерства охорони здоров’я України та Міністерством порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941, з метою забезпечення повноцінного раціонального харчування, запобігання харчових отруєнь та виконанням санітарно – гігієнічних правил і норм

Н А К А З У Ю:

Організувати  харчування учнів з числа дітей – сиріт і дітей позбавлених батьківського піклування та учнів, які мешкають на квартирах, та забезпечити дотримання норм харчування відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591.

1. Затвердити документацію, необхідну для правильної та безперебійної роботи їдальні Ізюмського професійного ліцею (додаток 1).
2. Призначити відповідальним за організацію харчування учнів в Ізюмському професійному ліцеї заступника директора з НВихР Машкова О.М.
3. Відповідальному за організацію харчування Машкову О.М.:
	1. Здійснювати контроль з дотриманням учнями правил особистої гігієни та вживання гарячих страв учнями,

санітарно – гігієнічним станом харчоблоку, дотриманням режиму і графіку харчування учнів, чергування педагогічних працівників у їдальні.

 Постійно

* 1. Проводити роз’яснювальну роботу серед учнів та батьків з метою пропаганди гігієнічних основ харчування, залучення до цієї роботи медичних працівників, класних керівників, майстрів виробничого навчання.

 Протягом навчального року

* 1. Інформувати батьків про організацію харчування учнів у їдальні, проводити обговорення на батьківських зборах питань, пов’язаних з організацією харчування.

 Протягом навчального року

* 1. Організувати вільний доступ учнів до питної води під час перебування їх у навчальному закладі в таких формах: стаціонарні питні фонтанчики, бутильована вода.

 Протягом навчального року

* 1. Організувати роботу (лекції, семінари, вікторини, дні здоров’я) щодо формування навичок та культури здорового харчування, етики прийому їжі, профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

 Протягом навчального року

1. Шеф – кухарю Заїці Т.І., медичній сестрі з дієтичного харчування Бережній В.Ф.
	1. Спільно з черговими майстрами виробничого навчання дотримуватись нормативних вимог щодо правильності закладки харчових продуктів.

 Постійно

* 1. Суворо дотримуватись рецептури, технології приготування їжі, та видачі страв.

 Постійно

* 1. Забезпечувати харчування учнів ліцею відповідно до графіку харчування.

 Постійно

* 1. Проводити інструктажі на робочих місцях з працівниками їдальні з техніки безпеки під час роботи з електорообладнанням, ріжучими інструментами та технології приготування страв.

 Постійно

* 1. Здійснювати контроль за виконанням санітарно – гігієнічних вимог на харчоблоці.

 Постійно

1. Медичній сестрі з дієтичного харчування Бережній В.Ф.
	1. Спільно з шеф кухарем здійснювати контроль за якістю харчових продуктів, що надходять до їдальні ліцеї, та умови їх зберігання.

 Постійно

* 1. Складати меню – розклад відповідно до примірного двотижневого меню та картотеки страв з урахуванням наявності учнів, які потребують дієтичного харчування.

Постійно

* 1. Контролювати дотримання технології приготування страв та ведення журналу бракеражу готової продукції.

 Постійно

* 1. Спільно з черговими майстрами виробничого навчання здійснювати контроль закладки продуктів відповідно до норм, якості та виходу готових страв.

 Постійно

* 1. Організувати та контролювати виконання призначень із дієтичного харчування учнів.

 Постійно

* 1. Проводити бракераж готової продукції та результати фіксувати в спеціальному журналі.

 Постійно

* 1. Проводити С – вітамінізацію страв та робити відповідний запис у журналі обліку норм харчування.

 Щоденно, протягом навчального року

* 1. Проводити санітарно – освітню роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних та шкіряних захворювань.

 Постійно

* 1. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівників.

 Постійно

1. Призначити відповідальним за прийом, зберігання, видачу продуктів харчування шеф – кухаря Заїку Т.І.
	1. Замовляти продукти харчування відповідно до двотижневого меню.
	2. Надсилати щомісячне попереднє замовлення на продукти харчування та продовольчої сировини відповідно до примірного двотижневого меню.
	3. Контролювати умови постачання продуктів харчування та продовольчої сировини до навчального закладу.
	4. Здійснювати облік харчування та продовольчої сировини у книзі складського обліку, суворо дотримуватись умов зберігання та терміном реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.
2. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор Ізюмського

професійного ліцею Л.В. Колесник

Підготувала : Машков О.М..

 Додаток 1

 до наказу від №

Документація їдальні

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Назва документа | Відповідальний  |
| 1. | Інструкція з техніки безпеки під час роботи на харчоблоці | Заїка Т.І. |
| 2. | Журнал інструктажу з техніки безпеки на харчоблоці | Заїка Т.І. |
| 3. | Графік проведення медичного огляду працівників їдальні | Брагіна Т.Ю. |
| 4. | Примірне двотижневе меню | Брагіна Т.Ю. |
| 5. | Картотека страв | Заїка Т.І. |
| 6. | Книга заявок на продукти (накопичувальні відомості) | Заїка Т.І. |
| 7. | Зошит обліку відходів | Заїка Т.І. |
| 8. | Журнал обліку виконання норм харчування | Заїка Т.І. |
| 9. | Журнал бракеражу готової продукції | Заїка Т.І. |
| 10. | Журнал бракеражу сирої продукції | Заїка Т.І. |
| 11. | Журнал проведення додаткової вітамінізації | Брагіна Т.Ю. |
| 12. | Книга (папка) актів комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини, що надходять до їдальні ліцею | Заїка Т.І. |
| 13. | Щоденне меню | Заїка Т.І. |
| 14. | Графік роботи їдальні | Заїка Т.І. |
| 15. | Графік харчування учнів | Заїка Т.І. |
| 16. | Список дітей, які потребують дієтичного, що харчування | Брагіна Т.Ю. |
| 17.  | Супровідні документи продуктів харчування та продовольчої сировини, що надходить до їдальні ліцею | Заїка Т.І. |
| 18. | Журнал відгуків та пропозицій | Заїка Т.І. |