



**ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ
ВЕЛИКОДИМЕРСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
БРОВАРСЬКОГО РАЙОНУ КИЇВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Р І Ш Е Н Н Я

19 лютого 2019 року

смт Велика Димерка

№ 22

Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчально-виховних об'єднаннях Великодимерської об'єднаної територіальної громади

З метою створення умов для збереження здоров'я дітей Великодимерської об'єднаної територіальної громади та забезпечення їх якісним, раціональним харчуванням, відповідно до Закону України «Про освіту», Закону України «Про охорону дитинства», Закону України «Про загальну середню освіту», Закону України «Про дошкільну освіту», Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», на виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (зі змінами), постанови Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2011 року № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість» (зі змінами), спільного наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941 «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», спільного наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397 «Про затвердження Інструкції організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», керуючись підп. 8 пункту «б» ст. 32, ч. 6 ст. 52 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», виконавчий комітет Великодимерської селищної ради

ВИРІШИВ:

1. Затвердити Порядок організації харчування у навчально-виховних об'єднаннях Великодимерської об'єднаної територіальної громади, що додається.
2. Контроль за виконанням цього рішення покласти на першого заступника селищного голови Прянішнікову К.В.

Селищний голова

А. Бочкарьов

ПОРЯДОК
організації харчування дітей в навчально-виховних об'єднаннях
Великодимерської об'єднаної територіальної громади

I. Харчування учнів в закладах освіти Великодимерської об'єднаної територіальної громади здійснюється за місцем навчання відповідно до законодавства, нормативних та методичних документів, затверджених в установчому законодавством порядку.

Рациональне харчування учнів та дітей дошкільного віку будується на дотриманні трьох основних принципів:

- 1) забезпечення відповідності енергетичної цінності раціону харчування енергозатратам організму;
- 2) задоволення фізіологічних потреб організму у визначеній кількості енергії і співвідношенні у харчових речовинах;
- 3) дотримання оптимального режиму харчування, тобто обґрунтованого розподілу кількості спожитої їжі протягом дня.

II. Процес організації харчування дітей у навчальних закладах складається з:

- відпрацювання режиму і графіка харчування дітей;
- прийому продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості;
- складання меню-розкладу;
- приготування страв;
- проведення реалізації готових страв і буфетної продукції;
- надання дітям готових страв і буфетної продукції;
- ведення обліку дітей, які отримують гаряче харчування, а також гаряче харчування за кошти батьків;
- контроль за харчуванням;
- інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

III. Для забезпечення раціонального харчування дітей в закладах освіти Великодимерської об'єднаної територіальної громади виділяються кошти місцевого бюджету відповідно до Цільової Програми «Організація харчування дітей закладів освіти Великодимерської об'єднаної територіальної громади». Навчальні заклади, що отримують такі кошти, проводять тендерні закупівлі на послуги з організації харчування. Під час проведення тендерних закупівель замовники таких торгів мають виписати в тендерній документації відповідно до чинного законодавства вимоги до учасників, що планують надавати послугу з організації гарячого харчування дітей.

IV. Якість послуг харчування повинна відповідати вимогам діючих стандартів ДСТУ 4281:2004, ГОСТ 30390-95, ГОСТ 30523-97, ГОСТ 30524-97, вимогам постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (зі змінами), постанови Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2011 року № 116 (зі змінами) «Про затвердження Порядку надання послуг харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість», спільного наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941 «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», спільного наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397 «Про затвердження Інструкції організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», постанови головного державного санітарного лікаря України від 14 серпня 2001 року № 63 «Про державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу», наказу Міністерства охорони здоров'я України від 24 березня 2016 року № 234 «Про затвердження санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів».

Відповідно до зазначених нормативних документів:

- Харчування дітей повинно бути збалансоване та раціональне.
- Організація харчування дітей повинна здійснюватися лише на харчоблоках навчальних закладів Великодимерської об'єднаної територіальної громади.
- Послуги з організації харчування дітей повинні відповідати вимогам чинного законодавства.
- Повинно постійно дотриматись санітарно - гігієнічні норми в організації харчування дітей.
- Виконавець повинен забезпечувати доставку продуктів харчування та сировини спеціалізованим автотранспортом. Автотранспортні засоби мають відповідати санітарно - гігієнічним вимогам.
- Продукти харчування та продовольча сировина повинна поступати на харчоблоки навчальних закладів разом із супровідними документами, що засвідчують їх якість та безпечність відповідно до графіку завою продуктів, що мають обмежений термін зберігання та реалізації.
- Щоденна кількість раціонів харчування повинна визначатися згідно із замовленням, яке надає адміністрація навчальних закладів відповідно до фактичної кількості дітей.
- Виконавець забезпечує харчоблоки навчальних закладів столовим

посудом, кухонним посудом та інвентарем.

- Виконавець забезпечує проходження медогляду працівниками, що будуть залучатися до надання послуги.
- Виконавець забезпечує перевірку терезів на харчоблоках навчальних закладів.
- Виконавець забезпечує харчоблоки навчальних закладів миючими та дезінфікуючими засобами.
- Виконавець забезпечує працівників харчоблоків спецодягом.
- Виконавець забезпечує проведення косметичних ремонтів харчоблоків.
- Виконавець забезпечує обслуговування, дрібний та середній ремонт технологічного та холодильного обладнання.
- Виконавець організовує бухгалтерський облік матеріальних цінностей, грошових надходжень для організації харчування дітей, надходження на виробництво та списання продуктів харчування.
- Виконавець організовує технологічну службу.
- Виконавець несе відповідальність за охорону праці працівників підприємства.
- Виконавець несе відповідальність за пожежну безпеку на харчоблоках навчальних закладів.
- Виконавець нараховує заробітну плату працівникам підприємства відповідно до чинного законодавства.

V. Навчальні заклади Великодимерської об'єднаної територіальної громади:

- надають у безкоштовне користування Виконавцю у кожному закладі освіти приміщення, які відповідають необхідним санітарно-технічним вимогам;
- забезпечують оплату послуг з гарячого та холодного водопостачання для здійснення харчування учнів та дітей дошкільного віку, оплату послуг з опалення та поточний ремонт цих приміщень;
- надають Виконавцю безоплатно технологічне та холодильне обладнання, меблі, необхідні для забезпечення харчування учнів та дітей, обліковують це майно на своєму балансі;
- керівництво НВО надає Виконавцю списки учнів у закладах загальної середньої освіти та дітей у дошкільних закладах, які мають право на пільгове харчування відповідно до чинного законодавства та згідно з рішенням Великодимерської громади;
- керівники навчальних закладів спільно з Виконавцем постійно вживають заходів щодо активного впровадження прогресивних форм обслуговування, які сприяють максимальному забезпеченню дітей навчальних закладів гарячим харчуванням;
- керівництво НВО забезпечує проведення в закладах освіти роз'яснювальної роботи серед дітей та батьків щодо гігієни харчування, залучає до цієї роботи медичних працівників навчальних закладів, сприяє обговоренню на батьківських зборах питань, пов'язаних з організацією гарячого харчування дітей;
- керівництво НВО призначає відповідальних осіб з числа працівників

навчальних закладів та покладає на них обов'язки з ведення обліку та розрахунку за харчування дітей навчальних закладів;

- організовує проведення щоденного прибирання приміщень їдалень (підлоги, меблів) техперсоналом навчальних закладів;

- оплачує фактичну вартість електроенергії, необхідної для забезпечення технологічного процесу приготування, зберігання й реалізації їжі для пільгових категорій дітей закладів освіти;

- відповідальний за харчування дітей або класні керівники щоденно за 1 годину до сніданку надають інформацію про фактичну кількість дітей, що буде харчуватись, інформація заноситься до відповідного журналу та засвідчується підписом відповідальної особи (журнал пронумерований, прошнурований та скріплений печаткою директора навчального закладу);

- медичний працівник навчального закладу перед початком роботи має оглянути працівників харчоблоку та заповнити журнал здоров'я (журнал має бути пронумерований, прошнурований та скріплений печаткою директора навчального закладу);

- медичний працівник контролює температурний режим в холодильному обладнанні та веде відповідний журнал;

- в закладі освіти наказом директора створюється бракеражна комісія, яка щоденно проводить бракераж кожної партії готових страв та допускає їх до споживання дітям. При цьому в бракеражному журналі проводиться запис про якість готових страв, підписуються всі члени бракеражної комісії та старший кухар;

- під час надходження продуктів харчування та продовольчої сировини до харчоблоку навчального закладу медичний працівник проводить бракераж продуктів та робить відповідні записи про якість в бракеражному журналі сирової продукції. Бракеражні журнали повинні бути пронумеровані, прошнуровані та скріплені печаткою директора навчального закладу;

- виконавцем послуги з організації харчування дітей навчальних закладів Великодимерської громади складаються та затверджуються територіальним управлінням Держпродспоживслужби примірні двотижневі меню;

- складання щоденних меню, меню - розкладів здійснюється працівниками організації Виконавця (матеріально - відповідальною особою харчоблоку навчального закладу, старшим кухарем) на підставі примірних двотижневих меню, контролюється медичним працівником та погоджується директором навчального закладу;

- щоденне меню вивіщується в обідній залі на доступному для огляду місці;

- щоденне меню подається матеріально-відповідальною особою у вигляді звіту за 5 робочих днів для перевірки та обліку, підписання бухгалтером, що веде матеріально-відповідальну особу та інженером-технологом, директором організації Виконавця, та використовується в складі інших документів, що входять до звіту матеріально-відповідальної особи для складання акту наданих послуг;

- керівники навчальних закладів щоденно підписують груповий талон та

забірний лист - документи, що підтверджують кількість та категорії дітей, що отримують харчування, а також перелік та кількість страв, що входять до раціонів харчування. На підставі групового талону і забірного листа складається акт наданих послуг за 5 днів, який підписується керівниками підприємства Виконавця та керівником навчального закладу. Акт наданих послуг є підставою для оплати послуги з організації харчування дітей навчального закладу.

- відповідальними за виконання норм харчування є Виконавець послуги та дирекція навчальних закладів;
- контроль та санітарно - епідеміологічний нагляд за організацією харчування дітей у навчальних закладах Великодимерської громади здійснюється працівниками Головного управління Держпродспожив- служби в Київській області;
- дирекція навчальних закладів має право, у разі невиконання Виконавцем зобов'язань, достроково розірвати договір, повідомивши про це Виконавця, голову Великодимерської селищної ради та начальника відділу освіти виконавчого комітету Великодимерської селищної ради у строк 30 календарних днів до дати розірвання.

Керуюча справами виконавчого комітету

Ю. Москаленко