

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
«НАВЧАЛЬНО - РЕАБІЛІТАЦІЙНИЙ ЦЕНТР «БЕРЕГІНЯ»
ДНІПРОПЕТРОВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ»**

Н А К А З

07.08.2025 р.

м. Шахтарське

№68-ОД

**Про організацію харчування здобувачів освіти
у КЗО «НРЦ «Берегиня» ДОР» у 2025-2026
навчальному році**

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про повну загальну середню освіту», на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі – Постанова №305), наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020 №2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти».

НАКАЗУЮ:

1. ЗАТВЕРДИТИ триразовий режим харчування та графік прийому їжі, що додається.
2. ЗАТВЕРДИТИ комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

Голова комісії:

Маркова Л.А. – в.о. директора.

Члени комісії:

Азаріна А.В. – сестра медична;

Білова К.С. – заступник директора з навчально-виховної роботи;

Бурлуцька І.В. – вчитель;

Овсієнко І.В. – головний бухгалтер.

3. ЗАТВЕРДИТИ склад групи НАССР:

Бурлуцька І.В. – керівник групи;

Азаріна А.В. – секретар групи.

Члени групи:

Пономарьова В.С. – шеф-кухар;

Федірко С.М. – кухар;

Маслова А.Є. – підсобний робітник.

4. ЗАТВЕРДИТИ Положення про групу НАССР.
5. ЗАТВЕРДИТИ Положення про комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини, що додається.
6. ЗАТВЕРДИТИ Порядок надання заявок на харчування здобувачів освіти, що додається.
7. ЗАТВЕРДИТИ Перелік документів з організації харчування, що додається.
8. ПРИЗНАЧИТИ АЗАРІНУ Аліну Василівну, сестру медичну, відповідальною особою за організацію харчування здобувачів освіти у закладі.
9. ПРИЗНАЧИТИ ЛИФЕНКО Яну Василівну, вихователя, відповідальною особою за ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі здобувачів освіти, які мають особливі дієтичні потреби.
10. ПРИЗНАЧИТИ ПОНОМАРЬОВУ Вікторію Станіславівну, шеф-кухаря, відповідальною особою за харчоблок (їдальню).
11. Класним керівникам та вихователям:
 - 11.1. Щоденно (сьогодні на завтра) надавати відповідну інформацію ЛИФЕНКО Я.В. та уточнювати її зранку поточного дня до 09:00 годин.
 - 11.2. Приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі.
 - 11.3. Вчити здобувачів освіти правилам етикету, привчати їх сидати за стіл в охайному вигляді, з чистими руками, вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.
 - 11.4. Закріпити за кожним вихованцем постійне місце за столом.
 - 11.5. Дотримуватись режиму харчування здобувачів освіти.
 - 11.6. Не садити дітей за столи до закінчення сервірування.
12. Контроль щодо виконання цього наказу залишаю за собою.

В.о. директора

комунального закладу освіти

«Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня»

Дніпропетровської обласної ради»

Любов МАРКОВА

З наказом від 07.08.2025 р. №68-ОД ознайомлені:

Азаріна А.В.

Бобришова А.С.

Бондаренко Н.В.

Білова К.С.

Білоус З.Г.

Бурлуцька І.В.

Василькова А.Л.

Гуртова Н.В.

Данільченко І.О.

Дуднікова О.В.

Донець В.В.

Євтушенко О.М.

Кочетова В.В.

Лифенко Я.В.

Маїло К.С.

Машкіна К.С.

Овсієнко І.В.

Панасенко Л.А.

Петренко В.В.

Пономаренко В.С.

Русаненко Г.Г.

Симоненко А.О.

Сироежкіна І.А.

Степаненко К.В.

Татарнікова Л.В.

Ткач В.Д.

Федірко С.М.

Федорченко І.О.

Щербиніна Л.О.

Щербиніна Є.В.

Донченко К.С.

Старина І.С.

Субботіна С.В.

Крушико Т.О.

Здоровенко І.О.

Напоєвських Т.В.

Маринка М.В.

Гукова С.Ю.

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом в.о. директора

КЗО «НРЦ «Берегиня» ДОР»

від 07.08.2025 р №68-ОД

Положення про комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини

1. Загальні положення

1.1. Це положення про комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини в комунальному закладі освіти «Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня» Дніпропетровської обласної ради» (далі по тексту - Положення, заклад, комісія) визначає компетенцію, функції, завдання, порядок формування та функціонування комісії.

1.2. Комісія створюється та діє з метою здійснення контролю за якістю та безпекою харчування здобувачів освіти.

2. Склад комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини

2.1. Комісія з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини створюється на підставі наказу директора закладу.

2.2. Кількісний склад комісії затверджується директором закладу.

3. Основні завдання

3.1. Комісія з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини здійснює свою діяльність у суворій відповідності з чинним законодавством України про охорону здоров'я та нормативно-правовими актами, що визначають діяльність закладів охорони здоров'я та дитячих закладів освіти з питань організації харчування; чинним законодавством України та нормативно-правовими актами про організацію лікувально-профілактичного та дієтичного харчування в лікувально-профілактичних установах та дитячих закладах освіти.

3.2. Основними завданнями комісії є:

– контроль якості продуктів харчування згідно вимог: фактичний вихід готових страв, їх відповідність щоденному меню, чотириразовому сезонному меню для організації триразового харчування дітей, технологічним картам, нормам харчування, температурним показникам.

3.3. Комісія має право:

– контролювати процес закладки продуктів під час технологічного процесу приготування страв;

– знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, при цьому визначити фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах з подальшим внесенням результатів зняття проб до журналу бракеражу готової продукції;

– перевіряти оригінали або копії відповідних супровідних документів на сиру продукцію (продукти харчування, продовольча сировина) які свідчать про їх походження та якість (сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо);

– брати участь та бути присутнім при бракеражі сирової продукції (бракераж сирової продукції здійснюється завідувачем їдальні).

4. Порядок роботи комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини

4.1. Видача готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

4.2. Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником або особою, що його замінює. Пробу беруть безпосередньо з казана, каструлі тощо перед видачею їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за температури, при якій споживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах), консистенцію, ступінь термічної обробки для кулінарних виробів, термін придатності, який зазначається датою "вжити до". Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

4.3. Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що зазначається ззовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлет, птиці, хлібо-булочних виробів, борошняних кулінарних виробів тощо) їх зважують у кількості п'ять - десять порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

4.4. Результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

4.5. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

4.6. Добові проби відбираються кухарем закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії.

4.7. Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури + 4 - + 8 °C із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня.

4.8. Журнал повинен бути прошнурований, пронумерований, скріплений печаткою і зберігатися у сестри медичної.

4.9. При порушенні технології приготування їжі, а також у разі неготовності блюдо до видачі не дозволяється до усунення виявлених кулінарних недоліків.

В.о. директора комунального закладу освіти
«Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня»
Дніпропетровської обласної ради»



Любов МАРКОВА

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом в.о. директора

КЗО «НРЦ «Берегиня» ДОР»

від 07.08.2025 р №68-ОД

Порядок надання заявок на харчування

1. Щоденно (сьогодні на завтра) класні керівники / вихователі надають відповідну інформацію відповідальній особі за ведення обліку здобувачів освіти та уточнюють її зранку поточного дня до 09:00 годин шляхом заповнення Журналу щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються. Здобувачі освіти, які перебувають в ізоляторі враховуються в заявках чергового вчителя та вихователя.
2. Згідно наданої інформації в Журналі щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються відповідальна особа складає заявку на харчування за особистим підписом.
3. Заявка на харчування надається відповідальною особою щодня до 09:00 години шеф-кухарю.

В.о. директора

комунального закладу освіти

«Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня»

Дніпропетровської обласної ради»

Любов МАРКОВА

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом в.о. директора

КЗО «НРЦ «Берегиня» ДОР»

від 07.08.2025 р №68-ОД

**Порядок
організації харчування здобувачів освіти у комунальному закладі освіти
«Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня» Дніпропетровської
обласної ради»**

1. Цей Порядок визначає механізм організації харчування здобувачів освіти у комунальному закладі освіти «Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня» Дніпропетровської обласної ради (подалі – заклад).
2. При організації харчування здобувачів освіти заклад керується:
 - Конституцією України;
 - Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;
 - Наказами: Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020 №2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти», Міністерства освіти і науки України від 06.03.2019 №221 «Про затвердження Положення про спеціальну школу та положення про навчально-реабілітаційний центр»;
 - Збірником рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах від Євгена Клопотенка, іншими нормативно-правовими актами, що регулюють питання стосовно харчування дітей, та цим Порядком.
3. Процес організації харчування здобувачів освіти складається з:
 - складання чотиритижневого сезонного меню для організації триразового харчування дітей, меню-розкладу та технологічних карт приготування страв;
 - видання наказу щодо організації харчування здобувачів освіти у закладі;
 - ведення обліку дітей, які отримують харчування;
 - контроль за харчуванням;
 - інформування дітей, законних представників дітей про організацію харчування у закладі.
4. Харчування здобувачів освіти у закладі здійснюється відповідно до норм харчування дітей, затверджених Постановою №305. Харчування здобувачів освіти забезпечується безпосередньо у закладі. Потреби закладу на харчування здобувачів освіти задовольняються державою позачергово відповідно до затверджених нормативів, за рахунок бюджетних коштів (кошти обласного бюджету) у відповідності до кошторису, кошторисних призначень (асигнувань).

5. Перелік постачальників (продуктів) визначається рішеннями уповноваженої особи за результатами проведення відповідних процедур закупівель.

6. Відповідальність за безпеку, якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції (страв), дотримання норм харчування покладається на заклад (КЗО «НРЦ «Берегиня» ДОР»), що керується Законом України від 06.09.2005 №2809-IV «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020 №2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти» та іншими нормативно правовими актами.

7. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити до закладу разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо), за наявності та відповідності яких повністю відповідає постачальник (організація, підприємство).

8. Бракераж сирової продукції здійснюється шеф-кухарем, сестрою медичною.

9. Керівником закладу затверджується чотиритижневе сезонне меню для організації триразового харчування дітей, яке погоджується з відповідною територіальною установою управлінням) Держпродспоживслужби (санітарно-епідеміологічної служби, Держспоживнагляду).

10. Наказом керівника закладу призначаються: особа, відповідальна за організацію харчування дітей у закладі та особа, за ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі здобувачів освіти, які мають особливі дієтичні потреби.

До обов'язків відповідальної особи за організацію харчування дітей у закладі входить:

- координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням здобувачів освіти;
- відпрацювання режиму і графіка харчування здобувачів освіти в обідній залі;
- участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника);
- контроль за дотриманням здобувачами освіти правил особистої гігієни та вживанням готових страв;
- контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо.

До обов'язків відповідальної особи за ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі здобувачів освіти, які мають особливі дієтичні потреби входить:

- опрацювання інформації щодо кількості здобувачів освіти, які потребують гарячого харчування.

11. Складання щоденних меню-розкладки здійснюється шеф-кухарем на підставі чотиритижневого сезонного меню для організації триразового

харчування дітей, підписується уповноваженою особою за погодженням з керівником та медичним працівником закладу. Меню-розклад складається єдиним для всіх здобувачів освіти закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, медичних показників, наведеними в нормах харчування. Щоденний меню-розклад ураховує норми харчування, продукти та продовольчу сировину.

12. Працівники їдальні повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до вимог чинного законодавства.

13. Відповідальним за виконання норм харчування є шеф-кухар, бракеражна комісія.

В.о. директора

комунального закладу освіти

«Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня»

Дніпропетровської обласної ради»

 Любов МАРКОВА

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом в.о. директора
КЗО «НРЦ «Берегиня» ДОР»
від 07.08.2025 р №68-ОД

**Перелік
документів з організації харчування**

1. Наказ про організацію харчування.
2. Журнал щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються.
3. Журнал здоров'я працівників їдальні.
4. Примірне чотиритижнєве меню.
5. Щоденне меню.
6. Меню-розклад.
7. Технологічна документація на страви та вироби.
8. Журнал обліку виконання норм харчування.
9. Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів.
10. Бракеражний журнал готових страв.

В.о. директора
комунального закладу освіти
«Навчально-реабілітаційний центр «Берегиня»
Дніпропетровської обласної ради»

 Любов МАРКОВА