

Ліцей № 11
Івано-Франківської міської ради

НАКАЗ

Від 01.09.2026 р.

№ 190

Про посилення заходів щодо
створення належних умов
для безпечного харчування
здобувачів освіти ліцею № 11
упродовж 2026-2027 н.р.

Відповідно до нормативно-правових документів які регламентують питання організації та забезпечення в закладах загальної середньої освіти процесу харчування та з метою дотримання вимог щодо якості та безпечності харчування здобувачів освіти ліцею № 11, посилення контролю за організацією та здійснення процесу харчування учнів, НАКАЗУЮ:

1. Продовжити контроль(щоденно) за забезпеченням та дотриманням належних умов для безпечного харчування учнів, керуючись нормативно-правовими документами, які регламентують дане питання.

постійно

2.Здійснювати щоденний контроль за якістю продуктів, які надходять до ліцею, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації, технології приготування страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні ліцею, буфеті, торговою націнкою та асортиментом буфетної продукції...

постійно,
члени бракеражної комісії

3.Організовувати проведення опитування учасників освітнього процесу щодо оцінки якості харчування та обслуговування в їдальні та буфеті ліцею.

жовтень, березень
соціально-психологічна
служба ліцею.

4.Заслуховувати питання стану організації та здійснення процесу харчування в ліцеї на засіданнях педагогічної ради , БК ліцею , нарадах при директорові, оперативних нарадах класних керівників.

упродовж навч.року

5. Приватному підприємцю Тришкалюку М.М.

5.1.Забезпечувати належні та безпечні умови харчування учнів у їдальні ліцею.
постійно

5.2.Дотримуватись умов Договору про закупівлю послуг із організації харчування.

постійно

5.3.Забезпечувати при організації харчування дотримання усіх санітарно-протиепідемічних вимог .

постійно

5.4. Забезпечувати усіх працівників харчоблоку засобами індивідуального захисту (маски, одноразові рукавички, анти септики...)

постійно

5.5. Тримати на постійному контролі питання дотримання працівниками харчоблоку правил особистої гігієни, санітарно-гігієнічних вимог (працювати у відповідному одязі, бути чистим, не приступати до роботи у випадках наявності інфекційних захворювань) та дотриманням правил ТБ всіма працівниками харчоблоку.

постійно

5.6. Приділяти належну увагу покращенню матеріально-технічного забезпечення торгово-виробничих процесів в їдальні, впроваджуючи нові енергозберігаючі процеси.

постійно

5.7.Забезпечувати надходження до їдальні безпечних та якісних продуктів харчування вітчизняного виробництва.

5.8.Вимагати у постачальників продуктів харчування належно оформлених документів.

постійно

5.9. Зберігати усі документи, які посвідчують якість продуктів харчування, систематизувавши їх за групами товарів

постійно

5.10.Дотримуватись температурного режиму готових страв , відповідних умов та термінів зберігання харчових продуктів.

5.11.Своєчасно проводити лабораторні випробування, вимірювання, дослідження та експертизи харчових продуктів.

постійно

6.Постійно організувати роботу щодо дотримання вимог санітарного законодавства, запобігання харчових отруєнь школярів відповідно до Комплексно-цільової програми розвитку харчування .

Тришкалюк М.М., комісія
громадського контролю

7. Комісії громадського контролю проводити рейди-перевірки з питань дотримання належного санітарного стану приміщення обіднього залу та з питань якості процесу харчування.

раз в 2 місяці

8. Класним керівникам 1-11 класів:

8.1. Організувати проведення виховних заходів спрямованих на формування в учнів культури безпечного харчування, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при харчуванні в обідніх залах ліцею.

8.2. Взяти під свій контроль питання чіткої організації процесу харчування учнів свого класу.

8.3. Інформувати адміністрацію ліцею про випадки порушень правил щодо безпечного харчування учнів, недотримання санітарно-гігієнічних вимог у їдальні, про зауваження та пропозиції батьківської громадськості

упродовж навчального року

9. Заступнику директора ліцею з господарських питань Чигурі Л.А. тримати на постійному контролі питання забезпечення та дотримання санітарного стану в приміщенні їдальні ліцею

10. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор ліцею

Н.РОМАНИШИН