



**КАРЛІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ СОКОЛІВСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ
КРОПИВНИЦЬКОГО РАЙОНУ
КІРОВОГРАДСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Н А К А З

від 26 серпня 2026 року

№ 92-од

с.Карлівка

Про організацію харчування учнів
та вихованців Карлівського ліцею
у 2026/2027 навчальному році

Відповідно до Закону України «Про повну загальну середню освіту», Постанов Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 року № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах» (зі змінами), від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» з метою підвищення якості та ефективності організації харчування здобувачів освіти в Карлівському ліцеї, забезпечення повноцінного гарячого харчування учнів 1–11 класів, контролю за створенням безпечного освітнього середовища та захисту прав дітей, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність харчових продуктів у пристосованих приміщеннях (у тому числі захисних спорудах цивільного захисту та найпростіших укриттях)

НАКАЗУЮ:

1. Організувати харчування учнів та вихованців Карлівського ліцею з 01 вересня 2026 року.
2. Призначити відповідальною за організацію харчування в опорній школі Карлівського ліцею Ірину ПОЛЯКОВУ – заступника директора з навчально–виховної роботи.
3. Призначити відповідальним за організацію харчування в Диминській філії Карлівського ліцею Віталія ЛУЧАНОВА – завідувача філії.
4. Призначити відповідальною за організацію харчування в Назарівській філії Карлівського ліцею Ларису БУРКОВСЬКУ – завідувача філії.
5. Відповідальним за організацію харчування Ірині ПОЛЯКОВІЙ, Віталію ЛУЧАНОВУ та Ларисі БУРКОВСЬКІЙ:
 - 5.1. Забезпечити додержання вимог чинного законодавства.

5.2. Забезпечити стовідсоткове охоплення безкоштовним харчуванням здобувачів освіти 1-4 класів та дітей пільгових категорій.

5.3. Створити умови для забезпечення харчування здобувачів освіти 5-11 класів, які харчуються за власні кошти.

5.4. Брати участь у бракеражі готової продукції.

Постійно

5.5. Заборонити реалізацію готової продукції без її бракеражу.

Постійно

5.6. Зобов'язати класних керівників 1–11 класів письмово (або через офіційні канали комунікації закладу) поінформувати батьків або інших законних представників здобувачів освіти про можливість організації дієтичного (особливого) харчування для дітей, які мають відповідні медичні показання, та роз'яснити порядок надання медичної довідки від лікаря первинної ланки медичної допомоги.

До 05 вересня 2026 року

6. Організувати питний режим в Карлівському ліцеї для здобувачів освіти з допомогою використання індивідуальних ємностей для рідини або фасованої питної продукції.

7. Заборонити використання питної охолодженої кип'яченої води із чайників, скляних стаканів, чашок або одноразових пластикових стаканчиків.

8. Завгоспу Карлівського ліцею Лілії СИЧ, завідувачам Назарівської та Диминської філій Карлівського ліцею Ларисі БУРКОВСЬКІЙ та Віталію ЛУЧАНОВУ:

8.1. Організовувати повноцінне, безпечне та якісне харчування здобувачів освіти закладу, забезпечувати виконання норм харчування.

Постійно

8.2. Забезпечити складання необхідної бухгалтерської документації та ведення звітності щодо обліку харчових продуктів та дітей, які їх споживають.

8.3. Своєчасно надавати підтверджуючі документи на встановлені пільги згідно з законодавством.

8.4. Не допускати використання приміщення їдальні не за цільовим призначенням.

8.5. Приймати продукти харчування виключно з супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо), здійснювати постійний бракераж сирової та готової продукції.

8.6. При завезенні до закладу освіти неякісної продукції складати відповідні акти із залученням представників від постачальної організації та здійснювати повернення товару.

8.7. Забороняти тримати та використовувати для приготування їжі м'ясо, яйця (без належного ветеринарного контролю), річкову, копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, картопляне пюре, напої, квас, кремкові вироби, вершкові рослинні масла, продукти, що містять синтетичні барвники та ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку та аромату, консервантів, вироби з кремом, непастеризоване молоко та молочні продукти,

що виготовлені з непастеризованого молока, каву та кавові напої, риби, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, газовані напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва та інші зазначені в нормативах продукти і складові.

Постійно

8.8. Здійснювати бракераж сирової продукції.

Постійно

8.9. Заносити до бракеражного журналу записи про перевірку сирової продукції.

Постійно

8.10. Забезпечувати дотримання правил безпеки життєдіяльності під час приготування їжі.

Постійно

8.11. Організувати харчування учнів згідно графіка поетапного харчування здобувачів освіти.

8.12. Контролювати своєчасну дератизацію приміщень харчоблоку та інших приміщень ліцею.

8.13. Забезпечувати організацію харчування учнів закладу освіти відповідно до Чотиритижневого сезонного меню для організації одноразового харчування дітей віком від 6 до 18 років, погодженого Кропивницьким районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області.

8.14. Забезпечувати розробку та затвердження щоденних меню-розкладок та меню на підставі примірних чотирьохтижневих меню.

8.15. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та обов'язкового профілактичного медичного огляду.

9. Покласти в обов'язок відповідальним за харчування (чергового адміністратора) брати участь у бракеражі готової продукції та проводити огляд працівників харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань примітних частин тіла (руки, обличчя та ін.), опитувати про дисфункцію шлунку та виконувати відповідні записи у журналі в разі відсутності сестри медичної.

10. Класним керівникам 1-11 класів:

10.1. Своєчасно виявляти здобувачів освіти, які відносяться до пільгових категорій та мають право на отримання безкоштовного харчування.

Постійно

10.2. Проводити систематичну роботу щодо збільшення кількості здобувачів освіти 5-11 класів, охоплених гарячим харчуванням.

Постійно

10.3. Проводити бесіди щодо дотримання санітарно-гігієнічних норм та поведінки дітей в їдальні.

Постійно

10.4. Проводити зі здобувачами освіти та їх батьками роз'яснювальну роботу щодо необхідності раціонального харчування.

Постійно

10.5. Вести облік дітей, охоплених гарячим харчуванням, вчасно повідомляти про наявність здобувачів освіти особу, відповідальну за харчування.

Постійно

10.6. Письмово (або через офіційні канали комунікації закладу) поінформувати батьків (або інших законних представників) здобувачів освіти про можливість організації дієтичного харчування за наявності відповідних медичних показань.

До 05 вересня 2026 року

10.7. Роз'яснити батькам порядок подання заяви та медичної довідки від лікаря первинної ланки медичної допомоги для забезпечення дитини особливим харчуванням.

11. Завгоспу Карлівського ліцею Лілії СИЧ, завідувачам Назарівської та Диминської філій Карлівського ліцею Ларисі БУРКОВСЬКІЙ та Віталію ЛУЧАНОВУ:

11.1. Враховуючи, що в укрітті відсутні умови для організації повноцінного харчування, дозволити використовувати продукти харчування, що можуть вживатись дітьми в укріттях при забезпеченні відповідних умов їх зберігання (температурний режим, вологість повітря, терміни споживання):

- хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені на основі житнього або ціЛЬНОзернового житнього, пшеничного або ціЛЬНОзернового житнього, пшеничного або змішаного, або безглютенового борошна: з сиром твердим, крім плавленого сиру, яйцями, зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі, з овочами та/або фруктами;

- вода питна негазована в споживчій упаковці;

- печиво сухе без начинок, глазури, бубличні вироби (сушка, бублики, сухарики, соломка) без солі та цукру, вафлі та бісквітні вироби, каші швидкого приготування без заборонених складових;

- інші незаборонені харчові продукти, дозволені в харчуванні вихованців та здобувачів освіти закладів дошкільної та загальної середньої освіти.

11.2. Створити умови в укрітті для отримання особистої гігієни (миття рук).

12. Сестрі медичній опорної школи Карлівського ліцею Ларисі ГРАНАТ, сестрі медичній дошкільного структурного підрозділу Диминської філії Карлівського ліцею Тетяні ОЛЕКСІЙОВЕЦЬ:

12.1. Забезпечувати постійний контроль за організацією та якістю приготування їжі.

Щоденно

12.2. Проводити огляд працівників харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань примітних частин тіла (руки, обличчя та ін.), опитувати про дисфункцію шлунку та виконувати відповідні записи у журналі.

Постійно

12.3. Контролювати виконання санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці та їдальні.

Постійно

12.4. Проводити санітарно-освітню роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних та шкірних захворювань, контролювати проходження працівниками харчоблоку медичного огляду.

12.5. Здійснювати гігієнічне навчання з працівниками їдальні згідно затвердженої програми.

Під час осінніх, зимових, весняних та літніх канікул

12.6. Перевіряти закладку продуктів.

12.7. Забороняти використовувати продукти з простроченим строком зберігання.

Постійно

12.8. Систематично контролювати дотримання санітарних вимог по обладнанню, устаткуванню, утриманню харчоблоку, дотриманню особистої та виробничої гігієни на харчоблоці.

12.9. Забезпечувати щодня відбір, маркування та зберігання (протягом доби) добових проб кожної страви раціону.

12.10. Брати участь у бракеражі готової продукції.

Постійно

12.11. Заносити до бракеражного журналу записи про перевірку готової продукції.

Постійно

12.12. Заборонити реалізацію готової продукції без її бракеражу.

Постійно

12.13. Здійснювати контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв.

Постійно

13. Кухарям харчоблоку Валентині НІКОЛЕНКО (опорна школа Карлівського ліцею), Ларисі ШИШЦІ (Назарівська філія) та Ганні ІВАНОВІЙ (Диминська філія):

13.1. Разом із сестрою медичною (за наявності) виконувати правильність закладки продуктів.

13.2. Суворо дотримуватися рецептури та технології приготування їжі та видачі страв.

13.3. Здійснювати постійний контроль за виконанням санітарно-гігієнічних вимог у харчоблоці.

13.4. Суворо дотримуватися техніки безпеки при роботі з електрообладнанням, ріжучими інструментами.

13.5. Здійснювати щоденний відбір добових проб (в стерильний посуд з кришками, окремо гарніри, салати згідно меню, зберігати в холодильнику протягом 24 годин).

13.6. Щомісяця проводити санітарний день на харчоблоці (останній день місяця) та в переддень оздоровлення.

14. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини (додаток 1).

15. Бракеражній комісії:

15.1. Здійснювати прийом продуктів харчування тільки при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо);

15.2. При завезенні неякісної продукції складати відповідний акт із залученням представників від постачальної організації та здійснювати повернення товару;

15.3. Облік продуктів харчування та продовольчої сировини здійснювати у Книзі складського обліку встановленої форми, суворо контролювати дотримання умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

16. Створити Раду з питань контролю за організацією харчування дітей Карлівського ліцею (додаток 2).

17. Затвердити Положення про Раду з питань контролю за організацією харчування дітей (додаток 3).

18. Членам ради з питань контролю за організацією харчування дітей Карлівського ліцею:

18.1. Здійснювати контроль за організацією харчування дітей згідно Положення про Раду з питань контролю за організацією харчування дітей Карлівського ліцею, затвердженого цим наказом;

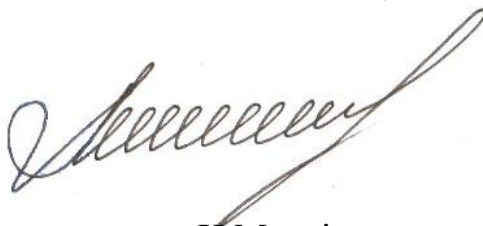
18.2. Розглядати питання контролю за організацією харчування дітей Карлівського ліцею двічі на рік (в кінці семестрів).

19. Затвердити графік поетапного харчування здобувачів освіти Карлівського ліцею (додаток 4).

20. Ознайомити з даним наказом педагогічний колектив Карлівського ліцею.

21. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор



Інна ІСТОМІНА

З наказом ознайомлені:

І.Полякова
Н.Лелека
А.Гупалова
О.Семененко
О.Сокуренко
Т.Левченко
Т.Шевченко
В.Бас
В.Лучанов
Г.Іванова
Н.Метенька
Н.Грін

Н.Маркіна
О.Мельник
В.Ніколенко
Л.Сич
В.Шамановська
О.Сікірда
Т.Вернигора
Н.Кіблик
Л.Бурковська
Н.Руда
О.Коваленко
Т.Олексійовець

О.Іноценко
Л.Гранат
А.Тригубенко
Є.Шишка
Л.Шишка
Н.Бережна
А.Залевський
З.Таран
Н.Смоколіна
Н.Глобенко
А.Тригубенко

Додаток 1
до наказу директора
Карлівського ліцею
26.08.2026 № 92-од

СКЛАД
КОМІСІЇ З БРАКЕРАЖУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ
ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ
Опорної школи Карлівського ліцею:

- Лілія СИЧ, завгосп;
- Лариса ГРАНАТ, сестра медична;
- Валентина НІКОЛЕНКО, кухар.

СКЛАД
КОМІСІЇ З БРАКЕРАЖУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ
ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ
Диминської філії Карлівського ліцею:

- Віталій ЛУЧАНОВ, завідувач філії;
- Тетяна ОЛЕКСІЙОВЕЦЬ, сестра медична;
- Ганна ІВАНОВА, кухар.

СКЛАД
КОМІСІЇ З БРАКЕРАЖУ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ
ТА ПРОДОВОЛЬЧОЇ СИРОВИНИ
Назарівської філії Карлівського ліцею:

- Лариса БУРКОВСЬКА, завідувач філії;
- Євгенія ШИШКА, завгосп дошкільного СП;
- Лариса ШИШКА, кухар.

Додаток 2
до наказу директора
Карлівського ліцею
26.08.2026 № 92-од

**СКЛАД
РАДИ З ПИТАНЬ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНІЗАЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ
В ОПОРНІЙ ШКОЛІ КАРЛІВСЬКОГО ЛІЦЕЮ**

1. Ірина ПОЛЯКОВА, заступник директора з навчально-виховної роботи;
2. Лариса ГРАНАТ, сестра медична;
3. Лілія СИЧ, завгосп;
4. Оксана СОКУРЕНКО, вчитель;
5. Тетяна СТАНІЛА, представник батьківської громадськості;

**СКЛАД
РАДИ З ПИТАНЬ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНІЗАЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ
В ДИМИНСЬКІЙ ФІЛІЇ КАРЛІВСЬКОМУ ЛІЦЕЇ**

1. Віталій ЛУЧАНОВ, завідувач філії;
2. Тетяна ОЛЕКСІЙОВЕЦЬ, сестра медична;
3. Оксана СІКІРДА, комірник;
4. Олена СЕМЕНЕНКО, представник батьківської громадськості.

**СКЛАД
РАДИ З ПИТАНЬ КОНТРОЛЮ
ЗА ОРГАНІЗАЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ
В НАЗАРІВСЬКІЙ ФІЛІЇ КАРЛІВСЬКОМУ ЛІЦЕЇ**

1. Лариса БУРКОВСЬКА, завідувач філії;
2. Євгенія ШИШКА, завгосп дошкільного СП;
3. Ольга КОВАЛЕНКО, вчитель;
4. Олег РУСІНСЬКИЙ, представник батьківської громадськості.

Додаток 3
до наказу директора
Карлівського ліцею
26.08.2026 № 92-од

ПОЛОЖЕННЯ **про Раду з питань контролю за організацією харчування дітей**

Рада з питань контролю за організацією харчування дітей (далі - Рада), утворюється при закладі освіти з метою здійснення контролю за організацією повноцінного збалансованого харчування, роботою харчоблоку, організацією постачання продуктів харчування.

До складу Ради з питань контролю за організацією харчування дітей входять:

- особа, відповідальна за організацію харчування, визначена наказом по закладу;
- завгосп (комірник);
- сестра медична;
- практичний психолог (соціальний педагог);
- представник профспілкового комітету (представник колективу);
- представник батьківської громадськості.

У своїй діяльності Рада керується Конституцією України, Законами України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», нормативно-правовими актами Міністерства освіти і науки України, розпорядженнями та наказами відділу освіти Соколівської сільської ради.

Основною формою роботи Ради є засідання, які проводяться у міру необхідності, але не менш ніж один раз на півріччя.

Рекомендації Ради приймаються колегіально, більшістю голосів від загальної кількості присутніх членів Ради.

Рекомендації Ради оформляються протоколами, які підписуються головою Ради та її відповідальним секретарем.

Завдання комісії:

- контролювати безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо);
- контролювати роботу харчоблоку в закладі освіти, їх матеріально-технічний та санітарний стан;
- активно сприяти покращенню обслуговування учнів, вихованців та співробітників;
- забезпечувати належні умови харчування та здійснювати контроль за додержанням вимог санітарного законодавства, виконання

проти епідеміологічних заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь;

- виявляти недоліки у діяльності робітників харчоблоку і активно допомагати їх усуненню, вносити пропозиції на розгляд адміністрації ліцею та вимагати усунення вказаних недоліків;

- контролювати облік дітей, які отримують безоплатне гаряче харчування, та гаряче харчування за кошти батьків;

- здійснювати, відповідно до чинного законодавства, перевірку обліку виконання норм харчування;

- перевіряти меню та правильність калькуляції приготовлених страв;

- контролювати наявність у їдальні на видному місці меню, в якому чітко та ясно були б вказані найменування страв, вага порції та ціна страви;

- перевіряти дотримання умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини;

- звітувати про свою роботу на засіданнях Ради закладу.

Додаток 4
до наказу директора
Карлівського ліцею
26.08.2026 № 92-од

ГРАФІК ПОЕТАПНОГО ХАРЧУВАННЯ
здобувачів освіти Карлівського ліцею
у 2026/2027 навчальному році

Класи	Харчування	Провітрювання
1-4 класи	після 2 уроку – 10.05	Після завершення харчування (10:20-10:30)
5-7 класи	після 3 уроку – 11.05	Після завершення харчування (11:25-11:35)
8, 9, 11 класи	після 4 уроку – 12.10	Після завершення харчування (12:30-12:40)