

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД (ЯСЛА-САДОК) № 136
ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ»**

НАКАЗ

30.12.2021 р.

№ 112

Про організацію харчування дітей в
закладі дошкільної освіти в 2022 році

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», на виконання постанов Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 26.08.2002 № 1243 «Про невідкладні питання діяльності дошкільних та інтернатних навчальних закладів», наказу Міністерства освіти і науки України від 21.11.2002 № 667 «Про затвердження Порядку встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах», Комплексної програми розвитку освіти м. Харкова на 2018-2022 роки, затвердженої рішенням 16 сесії Харківської міської ради 7 скликання від 08.11.2017 № 826/17 «Про затвердження Комплексної програми розвитку освіти м. Харкова на 2018-2022 роки» (зі змінами), рішення 9 сесії Харківської міської ради 8 скликання від 22.12.2021 № 205/21 «Про бюджет Харківської міської територіальної громади на 2022 рік», рішення виконавчого комітету Харківської міської ради від 24.11.2021 № 928 «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів освіти м. Харкова у 2022 році», наказу Департаменту освіти Харківської міської ради від 24.12.2021 № 910 «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів освіти міста у 2022 році», наказу Управління освіти адміністрації Київського району Харківської міської ради «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів освіти Київського району у 2022 році», з метою організації якісного та повноцінного харчування вихованців закладу освіти, допомоги соціально незахищеним категоріям дітей у закладі дошкільної освіти

НАКАЗУЮ:

1. Встановити в закладі дошкільної освіти з 04.01.2022 триразовий режим харчування: – з 9-ти та 12-годинним перебуванням дітей в закладі.

1.1. Забезпечити організацію повноцінного та якісного харчування вихованців в закладі дошкільної освіти згідно із затвердженими грошовими нормами, а саме:

1.1.1. для вихованців віком від 1 до 3 років – 35,00 грн. (із розрахунку: 14 грн. – бюджетні кошти та 21 грн. – батьківська плата);

1.1.2. для вихованців віком від 3 до 6 (7) років – 40,00 грн. (із розрахунку: 16 грн. – бюджетні кошти та 24 грн. – батьківська плата).

2. Призначити відповідальною особою за організацію та виконання норм харчування сестру медичну старшу Рябченко Р.І., у разі її відсутності сестру медичну Руденко О.Ю.

Упродовж 2022 року

3. Призначити відповідальними за здійснення вхідного контролю якості продуктів харчування сестру медичну старшу Рябченко Р.І., шеф-кухаря Почепцову Д.С. (за її відсутності – кухаря Селівестрову А.В.), комірника Ярмач Л.Л.

Упродовж 2022 року

4. Призначити відповідальними щодо зняття проб готової продукції сестру медичну старшу Рябченко Р.І., за її відсутності сестру медичну Руденко О.Ю., вихователя Карачевцеву Н.В.

Упродовж 2022 року

5. Призначити відповідальними за здійснення контролю закладки основних продуктів до котла сестру медичну старшу Рябченко Р.І., за її відсутності – сестру медичну Руденко О.Ю., працівників закладу відповідно до графіку чергування на харчоблоці, у ранковий час – вихователів чергової групи згідно з графіком.

Щоденно

6. Затвердити графік видачі страв з харчоблоку на групи (Додаток до наказу).

7. Затвердити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:

голова комісії – Скорикова О.В. завідувача КЗ ДНЗ №136;

члени комісії:

- Рябченко Р.І., сестра медична старша;
- Ярмач Л.Л., комірника;
- Почепцова Д.С., шеф-кухар.

8. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

8.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.

Щоденно

8.2. Приймати продукти лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів.

Постійно

8.3. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту повертати його постачальнику.

За потребою

8.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також голови профспілкового комітету закладу дошкільної освіти Зіненко О.М., результати оформлювати актом приймання.

У разі виникнення

9. Сестрі медичній старшій Рябченко Р.І.:

9.1. На кожний наступний день складати меню-розклад відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного чотирьохтижневого меню, картотеки страв.

Щодня

9.2. Під час складання меню-розкладу дотримуватись розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовного об'єму готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп.

Щодня

9.3. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції. На період відсутності медичної сестри відповідальність покласти сестру медичну Руденко О.Ю. (за її відсутності – вихователя Карачевцеву Н.В.).

Упродовж 2022 року

9.4. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

Щодня

9.5. Бути присутньою під час відбирання проб кухарем.

Щодня

9.6. Контролювати виконання норм харчування у ЗДО. Вести Журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладки. Аналізувати виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні.

Упродовж 2022 року

9.7. Забезпечити розміщення завіреного завідувачем ЗДО щоденного меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

Щодня

9.8. Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються.

Постійно

9.9 Бути присутньою під час контрольної зачистки свіжих овочів, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів.

Щодня

9.10. Контролювати санітарний стан харчоблоку та груп закладу дошкільної освіти.

Щотижня

9.11. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівниками.

Щомісяця

9.12. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

Щодня

9.13. Посилити протиепідемічні заходи щодо запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

з 04.01.2021

9.14. Проводити роз'яснювальну роботу серед батьків щодо організації харчування дітей різного віку вдома.

Щомісяця

9.15. Організувати харчування працівників закладу дошкільної освіти відповідно до поданих заяв.

з 04.01.2021

9.16. Сприяти громадському контролю за станом харчування в усіх вікових групах та обов'язково відображати відгуки у «Журналі громадського контролю за станом харчування дітей у закладі дошкільної освіти № 136»

Щомісяця

9.17. Своєчасно інформувати завідувача закладу дошкільної освіти, відділ харчування районного Управління освіти про кожний випадок постачання неякісних продуктів харчування письмово.

У разі потреби

10. Повна матеріальна відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування та тари, а також відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання покладається на комірника Ярмач Л.Л.

11. Комірнику Ярмач Л.Л.:

11.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства та примірною чотирихтижневого меню.

Постійно

11.2. Подавати уточнені заявки на продукти харчування до постачальників, в Журналі замовлень продуктів обов'язково зазначати їх виконання.

Щоденно

11.3. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання у закладі дошкільної освіти.

Постійно

11.4. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до ЗДО.

Постійно

11.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

Постійно

11.6. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

11.7. Брати участь у складанні щоденного меню-розкладу.

Щоденно

11.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

Постійно

12. Відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології приготування, за відбір та зберігання добової проби страв, за дотримання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку покладається на шеф-кухаря Почепцову Д. С. та кухаря Селівестрову А.В..

13. Шеф-кухарю Почепцовій Д.С. та комірнику Ярмач Л.Л.:

13.1. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичної сестри, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів.

Постійно

13.2. Складати акт із залученням голови профспілкового комітету ЗДО Зіненко О.М., якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

У разі потреби

13.3. Зберігати до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо.

Постійно

13.4. Відбирати проби з казана в об'ємі порції для дітей молодшої вікової групи в чистий посуд з кришкою до видачі їжі на групи в присутності медичної сестри, проби щодня зберігати на харчоблоці у холодильнику протягом доби.

Постійно

13.5. Видавати готові страви тільки після зняття проби медичною сестрою та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку на групи, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

Щоденно

13.6. Суворо дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

Постійно

13.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.

Постійно

13.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

Щодня

13.9. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

Постійно

13.10. Отримувати хліб та молоко, перевіряючи їх кількість та якість.

Щодня

14. Кухонному робітнику:

14.1. Якісно прибирати приміщення харчоблоку, мити посуд, відповідно до вимог санітарних правил.

Постійно

14.2. Перед кожною видачею їжі робити вологе прибирання харчоблоку.

Згідно графіку

14.3. Суворо дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час попередньої обробки продовольчої сировини, овочів.

Постійно

14.4. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.

Постійно

15. Помічникам вихователів:

15.1. Отримувати їжу на групу лише у промаркованих закритих кришками відрах і каструлях відповідно до затвердженого графіка в чистому санітарному одязі, чистими руками.

Постійно

15.2. Сервірувати столи відповідно до меню перед кожним прийманням їжі.

Щодня

15.3. Здійснювати видачу готових страв та окремих продуктів, враховуючи потреби кожної дитини, видавати дітям страви у повному об'ємі згідно з Інструкцією.

Постійно

16. Вихователям:

16.1 Приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі.

Постійно

16.2. Вчити дітей правильно користуватись виделкою, ножем, серветкою, привчати дітей сидати за стіл в охайному вигляді, з чистими руками; вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.

Постійно

16.3. Закріпити за кожною дитиною постійне місце за столом, розмір стола та стільця підбирати відповідно до зросту дитини.

Постійно

16.4. Дотримуватись режиму харчування дітей.

Щодня

16.5. Вчити дітей, починаючи з чотирирічного віку, чергувати в групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу.

Постійно

16.6. Не садити дітей за столи до закінчення сервірування.

Щодня

16.7. Питання раціонального харчування розглянути на батьківських зборах, розмістити в інформаційних куточках для батьків рекомендації щодо організації харчування вдома.

Згідно графіку

16.8. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь, заборонити приносити батькам у заклад дошкільної освіти для частування дітей кремові вироби (торти, тістечка) морозиво, напої, зокрема газовані, тощо.

Постійно

17. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Завідувач КЗ «ДНЗ № 136» *оригінал підписано* Скорикова О.В.

З наказом ознайомлені:

Белікова Ж.Б.

Леонідова Л.О.

Білецька В.Г.

Пивовар Д.С.

Голуб Є.В.

Почепцова Д.С.

Гузенко І.А.

Пустова Н.О.

Зам'ятіна Т.В.

Ротко О.О.

Звягіна Н.В.

Руденко О.Ю.

Зіненко О.М.

Рябченко Р.І.

Золотарьова О.А.

Савченко Л.М.

Іванюк К.А.

Селівестрова А.В.

Івасенко О.І.

Слащева С.І.

Іщенко Д.В.

Степнова О.В.

Казначеева І.І.

Тінякова О.О.

Карачевцева Н.В.

Чичибаба І.В.

Коваленко Л.П.

Чумак Л.В.

Котелевська Н.Л.

Чуприна А.А.

Кульоміна Н.І.

Ярмак Л.Л.

Левіщева І.Б.

