



**ГОРОХІВСЬКА МІСЬКА РАДА
ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ «ПРОЛІСОК» с.СКОБЕЛКА
ЛУЦЬКОГО РАЙОНУ
ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

НАКАЗ

01 вересня 2023 року

с. Скобелка

№ 53-а/г

**Про організацію харчування дітей
у закладі дошкільної освіти у
2023/2024н.р.**

Відповідно до Законів України «Про дошкільну освіту», «Про освіту», «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування», «Про охорону дитинства», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Постанови КМУ «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість» від 02.02.2011 № 116, наказу «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» від 15.08.2006 № 620/563, системи НАССР, керуючись наказом Управління освіти, культури, молоді, спорту, соціального захисту та охорони здоров'я Горохівської міської ради №179 від 30.08.2023 року «Про організацію харчування вихованців закладів дошкільної освіти Горохівської міської ради з 01.09.2023р.» та з метою організації збалансованого, раціонального харчування дітей у закладі дошкільної освіти, чіткого виконання та дотримання технології приготування страв у відповідності з перспективним двотижневим меню-розкладом, виконання норм та дотримання калорійності, з метою здійснення чіткого адміністративного контролю у 2023-2024 н.р., а також у зв'язку з переходом на осінньо-зимовий режим роботи закладу

НАКАЗУЮ:

1. Організувати харчування у закладі дошкільної освіти у відповідності з 10-денним меню для харчування дітей у віці:

- від 2-х до 6 (7) років.

2.3 метою забезпечення якісного контролю за приготуванням їжі, створити комісію по закладці основних продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:

Голова комісії: Шишко В.В., директор;

Члени комісії:

- Клекоць А.Л., завгосп;
- Гончарук М.П., медична сестра;
- Пасічник М.О., помічник вихователя;

3. Записи за результатами проведеного контролю проводити в журналі закладки продуктів, який зберігається на харчоблоці. Відповідальність за ведення вищезазначеного журналу покладається на медичну сестру.

4.3 01.09.2023р. по 31.05.2024р. затвердити 3-ох разовий режим харчування для дітей груп з 10,5 годинним перебуванням дітей в закладі.

5. Готові страви видавати з харчоблоку на групи тільки після зняття проби за 30 хв. до початку

харчування.

6. Затвердити графік видачі страв із харчоблоку на групи:

Сніданок	групи №1,2,3– 9.15-9.30
Обід	групи №1,2,3 – 12.15-12.30
Вечера	групи №1,2,3 – 15.30-15.45

З 01.09.2023р. медичній сестрі здійснювати контроль за дотриманням графіка видачі їжі.

1. Помічникам вихователів отримувати їжу на групу відповідно до затвердженого графіка та з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог.

2. Видачу продуктів з комори на харчоблок проводити о 14 год. 30 хв.

Створити комісію по зняттю залишків продуктів харчування та продовольчої сировини у коморі харчоблоку та у овочесховищі у складі:

Голова комісії: Шишко В.В., директор;

Члени комісії:

- Клекоць А.Л., завгосп;
- Гончарук М.П., медична сестра;
- Пасічник М.О., помічник вихователя;

3. З 01.09.2023р., комісії щоквартально проводити зняття залишків продуктів та продовольчої сировини. У випадку виявлення порушень складати відповідні акти.

4. З 01.09.2023р. до 31.05.2024р. медичній сестрі ЗДО – Гончарук М.П.:

- стежити за дотриманням питного режиму;
- контролювати дотримання меню, дотримання технології приготування страв, їхню якість і безпеку, відбір добових проб;
- перевіряти стан здоров'я працівників харчоблоку;
- стежити за дотриманням норм харчування дітей у групах;
- для оцінки ефективності харчування, проводити аналіз фізичного розвитку дітей, враховувати абсолютні показники приросту маси тіла, стежити за динамікою цих показників у дітей, особливо групи ризику;
- проводити санітарно-освітню роботу серед персоналу закладу та батьків вихованців з питань раціонального та збалансованого харчування дошкільників.

5. З 01.09.2023р. кухарям ЗДО, Гончарук С.І., Звірко В.О.:

- 1) Працювати тільки по правильно оформленому і затвердженому меню-розкладу.
- 2) Суворо дотримуватися технології приготування страв, часу закладки основних продуктів.
- 3) Проводити закладку продуктів в котел тільки в присутності членів комісії.
- 4) Забезпечити наявність:
 - контрольних страв;
 - добових проб за 1 добу.
- 5) Видачу готових страв з харчоблоку на групи здійснювати лише після відповідного запису в журналі бракеражу готової продукції відповідальними за зняття проб особами.
- 6) Дотримуватися графіка видачі готових страв на групи.
- 7) Брати участь у складанні меню.
- 8) Нести відповідальність за:
 - зберігання та використання денного запасу продуктів;
 - за повноту закладки продуктів;
 - за дотримання технології приготування страв;
 - за вихід страв;
 - за якість і своєчасність приготування їжі;
 - за відбір і збереження добових проб;
 - за дотримання правил особистої гігієни;
 - за санітарний стан кухонного обладнання, інвентаря.

9) Особисто розписуватися в журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність кишкових, вірусних, гнійничкових, респіраторних чи інших захворювань.

6. З 01.09.2023р., директору Шишко В.В. та завідувачому господарства Клекоцю А.Л.:

- 1) Контролювати:
 - умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини від бази-постачальника до закладу;
 - асортимент та якість доставлених продуктів;
 - наявність сертифікатів якості.
- 2) Здійснювати ретельний облік продовольчої сировини в книзі складського обліку.
- 3) Дотримуватися умов санітарного законодавства при зберіганні продуктів, товарного сусідства.
- 4) При прийманні продуктів здійснювати оцінку їх якості.
- 5) При виявленні нестачі або надлишку якогось з продуктів, припинити приймання. Подальше приймання здійснювати комісією з бракеражу за участі представника органу громадського самоврядування та представника постачальника.
- 6) Нести повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування.
- 7) Дотримуватися умов зберігання, термінів реалізації.
- 8) Продукти харчування і продовольчу сировину, а також тару зберігати у коморі та овочесховищі, забезпечивши дотримання санітарних норм і правил, температурний режим.
- 9) При зберіганні продуктів у тарі, на підтоварниках або стелажах, їх необхідно встановлювати на відстані 20 см. від стін.
- 10) У випадку псування продуктів у коморі, повідомити керівника закладу і бракеражну комісію для складання акту.
- 11) Враховуючи можливі перебої у постачанні продуктів до закладу, мати двотижневий запас продуктів тривалого зберігання.
- 12) Брати участь у складанні меню.

7. Підсобному працівнику Гончарук С.І.:

- 13) Всі приміщення харчоблоку утримувати в належному санітарно-гігієнічному стані.
- 14) Не рідше ніж 1 раз на місяць та при потребі здійснювати генеральне приміщення харчоблоку.
- 15) Слідкувати за маркуванням інвентаря для прибирання.
- 16) Дотримуватися правил миття кухонних приміщень, інвентаря, меблів.

8. Всім працівникам харчоблоку забороняється:

- зберігати особисті речі, продукти, придбані для власного вжитку, верхній одяг тощо на робочому місці;
- допускати в приміщення харчоблоку сторонніх осіб;
- готувати страви для власних потреб.

9. Завгоспу Клекоцю А.Л.:

- слідкувати за справністю кухонного обладнання і інвентарю.

10. З 01.09.2023р.:

- 1) Розробити режим роботи кожної вікової групи на 2023-2024н.р., враховуючи режим харчування.
- 2) До 04.09.2023р. провести консультацію для вихователів та помічників вихователів по вихованню у дітей культурно-гігієнічних навичок під час приймання їжі.
- 3) Вносити питання організації харчування дітей на батьківські збори, виробничі наради, педагогічні години тощо.
- 4) Постійно контролювати процес харчування дітей по групах.

11. з 01.09.2023р. вихователя груп:

- 1) Дотримуватися питного режиму.
- 2) Чітко дотримуватися режиму дня.
- 3) За кожною дитиною закріпити місце за столом, підібравши висоту столу та стільця.
- 4) Постійно працювати над вихованням культурно-гігієнічних навичок у дітей.
- 5) Питання раціонального харчування дітей включати в тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, висвітлювати в інформаційних батьківських куточках.
- 6) В інформаційних куточках щоденно розмішувати меню із зазначенням виходу страв.

- 7) Залучати дітей, починаючи з 4-го року життя, до чергування.
12. З 01.09.2023р. до 31.05.2024р. помічникам вихователів:
- 1) Дотримуватися вимог санітарії і гігієни.
 - 2) Дотримуватися питного режиму, графіка отримання їжі з харчоблоку на групи.
 - 3) Сервіровку столу проводити згідно меню.
 - 4) Забороняється садити дітей за столи до закінчення сервірування.
 - 5) Організовувати харчування дітей так, щоб вони не чекали на їжу.
 - 6) Дотримуватися правил миття посуду, обладнання.
 - 7) Миючі, дезінфікуючі засоби зберігати в недоступному для дітей місці.

13. Контроль за організацією харчування дітей у закладі дошкільної освіти залишаю за собою.

Директор

Вікторія ШИШКО

З наказом ознайомлено:

Світлана Гончарук
Вікторія Новаковська
Ірина Бартман
Наталія Галтман
Ірина Клекоць
Майя Панасюк
Світлана Гавура
Анатолій Клекоць
Клавдія Мосейчук
Марія Гончарук
Марія Бойко
Віта Лозін