



**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД “ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ “ІВАСИК-ТЕЛЕСИК”
ГУБІНІСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ**

вул.Берегового, 17, смт. Губиниха, Новомосковський район, Дніпропетровська область,
51251 тел.0965159786, E-mail: ivasyk-telesyk@meta.ua, код ЄДРПОУ 38592909

НАКАЗ

01.09. 2021

смт. Губиниха

№ 131 - од

Про організацію харчування та
призначення відповідальних осіб
за організацію харчування дітей в ЗДО

На виконання Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про охорону дитинства», 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», спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», наказів МОН України та МОЗ України від 26.02.2013 № 202/165 «Про затвердження змін до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» та від 17.04.2006 №298/227 «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», наказу МОН України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», листа Міністерства освіти і науки України від 25.06.2013 № 1/9-452 «Про посилення контролю за організацією харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», наказу Міністерства економіки України від 01.08.2006 № 265, Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів та

вимог до організації харчування (р.9 «Організація харчування»), затверджених наказом МОЗ України № 234 від 24.03.2016 р., 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», Постанови МОЗ України та Головного державного санітарного лікаря України від 25.08.2021 № 8 «Про затвердження протиепідемічних заходів у ЗДО на період карантину у зв'язку з поширенням корона вірусної хвороби», дотримання вимог безпечного харчування згідно програми НАССР та з метою забезпечення виконання норм харчування шляхом використання у харчуванні дітей гарячих страв, адекватної компенсації фізіологічних потреб дітей та збереження їх здоров'я, запобігання виникнення захворювань органів травлення та з метою забезпечення запровадження єдиної системи організації харчування якісним та повноцінним харчуванням вихованців

НАКАЗУЮ:

1. Витримувати встановлений в закладі дошкільної освіти триразовий режим харчування дітей. Їжу давати дітям в суворо визначений час:
сніданок – 8 год. 20 хв. – 8 год. 40 хв.
обід – 11 год 50 хв – 12 год 50 хв.
підвечірок – 16 год 00 хв – 16 год 10 хв.
2. Призначити відповідальними особами за організацією харчування:
директора ЗДО Бабенко Н.І., медичну сестру старшу
Калиногорську О. М., завгоспа Корінну С. П..
3. Регламентувати контроль за організацією харчування дітей відповідальній особі Бабенко Н.І., таких обов'язків:
 - 1) Стежити за наявністю у постачальників документів державної реєстрації потужності автотранспорту на транспортування продуктів харчування, довідок про санітарну обробку автотранспорту, особистих медичних книжок водіїв – експедиторів.

- 2) Вчасне отримання меню з відділу ОСМС Губиниської селищної ради затвердженого примірного двотижневого меню в Головному управлінні Держпродспоживслужби у Дніпропетровській області на зимово – весняний та літньо – осінній період.
- 3) Відпрацювання режиму і графіка харчування дітей.
- 4) Ведення обліку дітей, які отримують безоплатне та пільгове гаряче харчування та гаряче харчування за кошти батьків.
- 5) Участь у бракеражі готової продукції.
- 6) Консультативна допомога педагогічному та технічному персоналу, який бере участь в організації харчування дітей, з питань санітарного, гігієнічного та естетичного виховання.
- 7) Здійснення моніторингової діяльності за організацією раціонального харчування дітей:

- за виконанням норм харчування;
- за якістю продуктів, які надходять з бази;
- за технологією приготування їжі;
- за С-вітамінізацією страв;
- за дотриманням графіка видачі їжі з харчоблоку;
- за дотриманням дітьми правил особистої гігієни та вихованням культурно-гігієнічних навичок під час вживання готових страв;
- за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку;
- за дотриманням персоналом правил санітарії та особистої гігієни;
- за веденням документації;
- за батьківською платою;

4. Медичній сестрі старшій Калиногорській О. М.:

- 1) Перспективне двотижневе меню на літньо – осінній та зимово – весняний період використовувати з урахуванням наявності сезонних продуктів.
- 2) Меню-розклад складати на кожен день тижня з урахуванням перспективного меню, згідно з картотекою страв.
- 3) Перевіряти відповідність продуктів харчування, які надходять у заклад дошкільної освіти, вимогам державних стандартів, супроводжувальним документам, які засвідчують її якість (накладні, сертифікати).
- 4) Здійснювати зняття проби за 30 хв. до роздачі їжі з харчоблоку в групи.

5) Контролювати санітарний стан харчоблоку, умови зберігання та реалізації продуктів, стан меню і якість їжі;

6) Вести документацію щодо організації харчування дітей.

7) Проводити санітарно-просвітницьку роботу серед працівників та батьків щодо раціонального харчування; здійснювати наступність у харчуванні дітей у закладі дошкільної освіти та сім'ї.

8) Контролювати якість продуктів, дотримання технології приготування їжі, вихід і якість готових страв.

9) Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність гнійничкових захворювань, відмічати у журналі «Здоров'я» працівників харчоблоку, своєчасне проходження медогляду.

5. Завгоспу Корінній С. П.:

1) На основі перспективного меню надавати щотижневі заявки на продукти.

2) Стежити відповідність продуктів харчування, які надходять у заклад дошкільної освіти, вимогам державних стандартів, супроводжувальним документам, які засвідчують її якість (накладні, сертифікати).

3) Нести матеріальну відповідальність за приймання, зберігання і видачу продуктів харчування .

4) Забезпечувати постачання харчоблоку доброякісними продуктами харчування і їх правильне зберігання.

5) Не брати продуктів без наявності сертифіката якості або посвідчення про якість продуктів.

6) Зберігати посвідчення та сертифікати про якість продуктів.

7) Підтримувати санітарний стан складських приміщень.

8) Дотримуватись вимоги до приймання, умов і терміну зберігання харчових продуктів, правил їх доставки.

9) Ввести облік отримання і видачі продуктів у журналах складського обліку.

- 10) Вчасно надавати документацію з організації харчування в ЗДО в централізовану бухгалтерію відділу ОСМС Губиниської селищної ради.
6. Вихователям груп: Литвин Т. М., Василенко О.М., Деркач Л. В., Іванченко Г.М., Ткаченко О.О., помічникам вихователів Зеленській Л.В. , Кончаківській Ю.Ю., Галенко Н.М.:
 - 1) Щоденно оприлюднювати батькам меню.
 - 2) Надавати батькам та особам, які їх замінюють, рекомендації щодо організації харчування дітей вдома та переліку продуктів, суворо заборонених для вживання дітьми.
 - 3) Роздавати дітям їжу відповідно до норм.
 - 4) Дотримуватися санітарно-гігієнічних правил.
 - 5) Виховувати у дітей культуру споживання їжі, дотримання гігієнічних правил.
 - 6) Дотримуватися правил сервіровки столу згідно з меню.
7. Кухарю Зуб Л. В. та помічнику кухаря, підсобному робітнику Коряк М.В.:
 - 1) Покласти повну матеріальну відповідальність за продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці.
 - 2) Суворо дотримуватися правил безпечного харчування дошкільників згідно програми НАССР.
 - 3) При приготуванні страв суворо дотримуватися послідовності виробничої обробки продуктів. При цьому максимально зберігати їх біологічну цінність, надавати їжі приємного зовнішнього вигляду, смак і запах.
 - 4) Видачу готових страв здійснювати лише після зняття проби старшою медичною сестрою і її запису в журналі «Бракераж готової продукції».
 - 5) Брати участь у складанні меню.
 - 6) Відповідати за закладання продуктів харчування і вихід страв.

- 7) Відповідати за високоякісне і своєчасне приготування страв із дотриманням технології.
- 8) До роздачі їжі дітям відбирати добові проби страв у розмірі порції та зберігати в холодильнику.
- 9) Нести персональну відповідальність за дотримання протиепідемічного режиму.
- 10) Щоденно у журналі «Здоров'я» залишати особистий підпис про відповідальність стану здоров'я.
- 11) Щоденно вносити інформацію в журнал обліку відходів згідно з меню.

8. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор ЗДО _____

Н.І.Бабенко

З наказом ознайомлені:

Калиногорська О. М. -

Корінна С. П. -

Литвин Т. М. -

Іванченко Г.М. -

Деркач Л. В. -

Василенко О.М. -

Ткаченко О.О. -

Кончаківська Ю.Ю. -

Зуб Л. В. -

Коряк М. В. -

Зеленська Л.В. –

Галенко Н.М. -