



ГОРОХІВСЬКА МІСЬКА РАДА
ЛУЦЬКОГО РАЙОНУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ
ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ «КОЛОБОК»

вул. Центральна ,24, с. Ватин, 45707, e-mail;volianyuknelya@uk.net. код ЄДРПОУ 36131543

НАКАЗ

14.09.2023р.

Протокол № 25-а/г

**Про організацію харчування дітей
в ЗДО «Колобок» у 2023-2024 р.**

Керуючись статтями 140, 146 Конституції України, підпунктом 6 пункту «а», Законами України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 26.08.2002 №1243, від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 02.02.2011 №116 «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» (зі змінами), наказами Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», від 21.11.2002 № 667, наказу МОЗ України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», з метою забезпечення харчуванням дітей закладу дошкільної освіти «Колобок» ;

НАКАЗУЮ:

1. Встановити в ЗДО «Колобок» триразовий режим харчування дітей, в оздоровчий період чотирьох разовий. Витримувати встановлений в ЗДО

режим харчування. Їжу давати дітям у суворо визначений час (згідно графіка видачі їжі).

2. Під час оздоровчого періоду організувати додатковий прийом їжі – другий сніданок – з 10.30 до 11.00 год. у вигляді фруктів, соків, що видаються під час прогулянки.

3. Вихователю різновікової групи закладу:

3.1. Ознайомити батьків вихованців з переліком необхідних документів для забезпечення пільгового харчування.

Протягом року

3.2. Забезпечити виконання Програми щодо виконання у дітей культурно-гігієнічних навичок під час процесу харчування.

Протягом року

3.3. Дотримуватися принципів наступності, єдності вимог в закладі дошкільної освіти і в родині - висвітлювати в інформативних куточках для батьків, чи осіб, що їх замінюють, питання організації харчування дітей у закладі і вдома; питання раціонального харчування дітей вносити у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків.

Постійно

4. Помічнику вихователя:

4.1. Забезпечувати дітей питною водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду давати після охолодження до кімнатної температури. Зберігати у добре вимитому посуді і міняти не рідше ніж 1 раз на добу.

Постійно

4.2. Доставляти їжу у групу лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каstrулях у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка) та лише чистими руками.

Постійно

4.3. Збирати залишки їжі після харчування дітей у спеціально марковані ємкості, які наповнюються не більше ніж на 2/3 об'єму.

Постійно

5. Призначити відповідальною за організацію харчування у закладі директора – Волянюк Н.Ф.. Відповідальній особі – Волянюк Н.Ф.:

5.1. Забезпечити охоплення безкоштовним харчуванням дітей пільгових категорій.

Протягом 2023-2024 року

5.2. Надавати відповідні документи щодо підтвердження пільгового статусу вихованців до бухгалтерії відділу освіти .

Протягом 2023-2024 року

5.3. Нести персональну відповідальність за якість організації харчування в закладі.

Постійно

5.4. Забезпечити контроль за якістю дитячого харчування, виконанням норм харчування, дотриманням чотиритижневого примірного меню.

Постійно

5.5. Забезпечити контроль за дотриманням встановленої вартості харчування , виконання норм харчування, дотримання чотирьох тижневого примірного меню.

Протягом 2023-2024 року

5.6. Проводити щомісячний облік харчування дітей різновікової групи щоденно у дітоднях.

Щомісяця

5.7. Складати щоденні меню-розкладки на підставі примірних чотиритижневих меню відповідно до картотеки страв для двох вікових груп - дітям від 3 до 4 років та дітям віком від 4 до 6(7) років відповідно до затверджених норм харчування.

Щоденно на наступний день

5.8. Розміщувати щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви на харчоблоці та в інформаційних куточках закладу, а також у куточках групових приміщень для інформування батьків вихованців.

Щоденно

5.9. Здійснювати бракераж готової продукції.

5.10. Контролювати безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, під час приймання кухарем, директором з відповідним записом у Журналі бракеражу сирової продукції (за термінами реалізації і умовами зберігання).

Протягом 2023 Постійно

5.11. Приймати від постачальників продукти харчування та продовольчу сировину гарантованої якості з супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (товаротранспортні накладні, сертифікати відповідності (якості), висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

5.12. Вести Журнал обліку виконання норм харчування, кожні десять днів проводити аналіз якості харчування, а за потреби здійснювати його корекцію.

Щоденно

5.13. Контролювати вихід, безпечність і якість страв, дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку, наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій, своєчасність проходження медичних оглядів.

Щоденно

5.14. Спільно з кухарем складати заявки на постачання продуктів харчування.

Постійно

5.15. Здійснювати контроль за дотриманням дітьми культурно-гігієнічних правил в процесі харчування.

Постійно

2 рази на рік

5.16. Здійснювати контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом закладу.

Щоденно

5.17. Організовувати профілактичні заходи щодо запобігання харчовим отруєнням, протиепідемічні заходи у разі виявлення осередку інфекції.

Постійно

5.18. Надавати консультативну допомогу педагогічному та технічному персоналу, який бере участь в організації харчування дітей, з питань санітарії, гігієнічного та естетичного виховання.

Протягом 2023-2024 року

5.19. Документацію з організації харчування дітей вести відповідно до вимог нормативно-правових документів

Постійно

5.20. Здійснювати контроль за відвідуваністю та організацію харчування дітей пільгових категорій в групах.

Постійно

6. Призначити відповідальною за матеріально-технічний стан харчоблоку кухара – Шульгу А.М.:

6.1. Тримати на постійному контролі робочий стан технологічного обладнання.

Постійно

6.2. Своєчасно реагувати та виконувати заявки щодо ремонту та забезпечення харчоблоку відповідним обладнанням, посудом, кухонним інвентарем, мийними засобами та засобами для дезінфекції.

Постійно

6.3. Продовжити оснащення харчоблоку та комори відповідно вимог системи НАССР.

Постійно

6.4. Разом із директором здійснювати огляд обладнання, столового посуду, інвентарю для прибирання, меблів у групових приміщеннях.

2 рази на рік

6.5. Дотримуватися вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснювати їх облік у Журналі складського обліку.

Постійно

6.6. Ураховуючи перебої у постачанні продуктів харчування, дбати про запас продуктів харчування (згідно п. 1.16 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах).

Постійно

Постійно

7. Кухарю, ..

7.1. Відповідати за зберігання та використання денного запасу продуктів харчування, за повноту закладки продуктів і вихідстрав, за якість і своєчасне приготування їжі, за санітарний стан приміщень харчоблоку закладу.

Постійно

7.2. Суворо дотримуватися під час приготування страв поточності виробничого процесу (технології приготування).

Постійно

7.3. Щодня відбирати і зберігати добові проби кожної страви раціону.

7.4. Видавати дітям готові страви не раніше ніж за півгодини після зняття проби

7.5. Суворо дотримуватися правил особистої гігієни. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінювати при забрудненні.

Постійно

7.6. Розписуватися особисто всім працівникам харчоблоку у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

Постійно

8. Працівникам, задіяним у процесі харчування дітей:

8.1. Дотримуватися у роботі вимог Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і

науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 №298/227.

Постійн

о

8.2. Дотримуватись вимог чинного законодавства з питань санітарії та гігієни.

Постійно

8.3. Проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

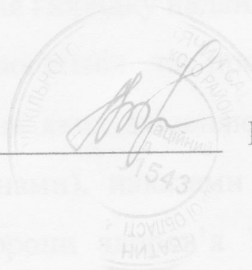
За графіком

8.4. Питання організації харчування заслуховувати на різних зібраннях (виробничі наради, наради при директору, загальні збори колективу працівників та батьків, батьківські збори), висвітлювати в інформаційних повідомленнях, довідках, наказах.

За планом

9. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор ЗДО



Н.Ф. ВОЛЯНЮК

З наказом ознайомлені:

М.В.КУЗЬМУК

Т.В.МИКИТЮК

А.М.ШУЛЬГА

НАКАЗУЮ:

1. Встановити в ЗДО «Колобок» тригодинний режим харчування дітей, в підготовчий період чотирьох годин. Виконувати установленний в ЗДО