**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**

**«ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**

**(ЯСЛА-САДОК) № 382 «ДЖЕРЕЛЬЦЕ»**

**ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ»**

**­­**

**­­НАКАЗ**

30.12.2020 № 114

Про організацію харчування дітей

у закладі дошкільної освіти

у 2021 році

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про дошкільну освіту», на виконання постанов Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 19.06.2002 № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах», 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 7 скликання [від 08.11.2017 № 826/17](https://doc.city.kharkov.ua/uk/profile/document/viewhtml/id/663865) «Про затвердження Комплексної програми розвитку освіти м. Харкова на 2018-2022 роки» (зі змінами), рішення 38 сесії Харківської міської ради 7 скликання  [від 02.12.2020 №2293/20](https://doc.city.kharkov.ua/uk/profile/document/viewhtml/id/682829) «Про бюджет Харківської міської територіальної громади на 2021 рік», рішення виконавчого комітету Харківської міської ради від 24.12.2020 № 772 «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів освіти м. Харкова у 2021 році» (далі – Рішення), наказу Департаменту освіти Харківської міської ради від 28.12.2020 № 303 «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів освіти міста у 2021 році»**,** наказу Управління освіти адміністрації Київського району Харківської міської ради від 30.12.2020 №230 «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів освіти Київського району у 2021 році» з метою забезпечення виконання норм харчування шляхом використання у харчуванні дітей гарячих страв, адекватної компенсації фізіологічних потреб дітей та збереження здоров'я дітей, запобігання виникнення захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Забезпечити неухильне виконання нормативно - правових документів з питань організації харчування.

Упродовж 2021 року

2. Організувати повноцінне, безпечне і якісне харчування дітей у дошкільному закладі, застосовуючи грошові норми харчування на одну дитину згідно затвердженим нормам з 01.01.2021 року:

- для вихованців віком від 1 до 3 років - 30.00 грн (із розрахунку: 12. 00 грн - бюджетні кошти та 18.00 грн - батьківська плата).

- для вихованців віком від 3 до 6 (7) років - 35.00 грн (із розрахунку: 14,00 грн бюджетні кошти та 21,00 грн - батьківська плата).

Упродовж 2021 навчального року

3. Затвердити триразовий режим харчування та графік видачі страв з харчоблоку на групи (Додаток до наказу №1).

04.01.2021

4. Створити в дошкільному навчальному закладі комісію з контролю закладки продуктів харчування до котла на харчоблоці у складі:

Голова комісії: Романенко Світлана Анатоліївна, завідувач.

Члени комісії: Попова Валентина Дмитрівна, сестра медична старша;

інші - відповідно графіку (додаток 2).

Упродовж 2021 року

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

голова комісії - Романенко Світлана Анатоліївна, завідувач;

члени комісії: - Алєксєєва Людмила Федорівна, комірник ;

- Гавриленко Ірина Григорівна, шеф-кухар;

- Попова Валентина Дмитрівна, сестра медична старша;

Упродовж 2021 року

6. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

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

Щоденно

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

Упродовж 2021 року

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

У разі необхідності

6.4. При виявлені матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також представника профспілкового комітету дошкільного навчального закладу Драгунової М.В., результати оформлювати актом приймання.

У разі виникнення 6.5. Якщо прийшло 4 і більше (менше) дітей від запланованої кількості дітей, на яких було розраховано меню членами бракеражної комісії виписувати (знімати) продукти про що складати відповідний акт.

За потребою

7. Призначити відповідальною особою за організацію дитячого харчування сестру медичну старшу Попову Валентину Дмитрівну, у разі її відсутності - вихователя – методиста Бабарику Наталію Григорівну.

Упродовж 2021 року

7.1. Організувати повноцінне, безпечне і якісне харчування дітей (замовлення і прийняття до закладу безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоків, виконання норм харчування тощо).

Упродовж 2021 року

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

Упродовж 2021 року

7.3. 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.

Упродовж 2021 року

7.4. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи в об'ємі не

більше однієї порції дошкільної вікової групи, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

Упродовж 2021 року

7.5. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями, бути присутньою під час відбирання проб кухарем.

Упродовж 2021 року

7.6. Забезпечити розміщення завіреного завідувачем дошкільного навчального закладу перспективного тижневого меню на наступну неділю із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

Кожну середу

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

Щодня, о 8-00

7.8. 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.

Упродовж 2021 року

7.9. 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.

Упродовж 2021 року

7.10. Контролювати санітарний стан харчоблоку, комори , овочесховища для зберігання продуктів харчування та приміщень дошкільного навчального закладу.

Упродовж 2020 року

7.11. Покласти відповідальність за зняття проб готової продукції на сестру медичну старшу Попову В.Д., за її відсутності на комірника Алєксєєву Л.Ф.

Упродовж 2021 року

7.11.1. Знімати проби з готових страв безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об’ємі не більше однієї порції дошкільної вікової групи (від 4 до 6 років) відповідно до переліку страв, які наведено в меню – розкладі, і за тієї температури, за якої вживається страва.

7.11.2. Визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах.

7.11.3. Оцінювати кожну частину страви за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, у котлетах – хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

7.11.4.Здійснювати оцінку тільки ваги порції продуктів промислового виробництва - ковбаси, твердих сирів, кондитерських виробів, хліба, масла вершкового, фруктів, ягід (зняттю проби ці продукти не підлягають).

7.11.5. Вносити результати зняття проби до Журналу бракеражу готової продукції під особистий підпис.

7.11.6. Затвердити наступний графік зняття проби готової продукції: сніданок –7-50; обід – 11-00; полуденок – 14-40.

7.11.7. Знімати добові проби безкоштовно, відповідно до п.1.24 «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерством охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 № 298/227 .

Щодня

7.12. Контролювати безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу; відповідність термінів реалізації на продовольчій сировині та у супровідних документах; терміни реалізації та умови зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини.

Щодня

7.13. Своєчасно інформувати завідувача дошкільного навчального закладу, відділ харчування Управління освіти адміністрації Київського району Харківської міської ради про кожний випадок постачання неякісних продуктів харчування письмово.

У разі необхідності

7.14. Здійснювати моніторингову діяльність за організацією раціонального харчування дітей:

- кожні десять днів - за виконанням норм харчування;

- щотижня - за технологією приготування їжі та виходом страв;

- оперативно - за дотриманням графіка видачі їжі з харчоблоку;

- щомісячно - щодо громадського контролю за харчуванням дітей;

- щомісячно - щодо стану батьківської оплати за харчування.

За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування

7.15. Сприяти громадському контролю за станом харчування в усіх вікових групах та обов’язково відображати відгуки у "Журналі громадського контролю за станом харчування дітей у дошкільному навчальному закладі" та затвердити склад комісій громадського контролю за станом харчування дітей у дошкільному навчальному закладі комісій згідно (додатку № 3).

Упродовж 2021 року

7.16. Проводити роз’яснювальну роботу серед батьків щодо організації харчування дітей різного віку вдома.

Упродовж 2021 року

7.17. Призначити відповідальними за здійснення вхідного контролю якості продуктів харчування сестру медичну старшу Попову В.Д., шеф-кухаря Гавриленко І.Г., комірника Алєксєєву Л.Ф.

Упродовж 2021 року

7.18. Проводити вивчення вимог “Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах”, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерством охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 р. № 298/227 та змін до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах з новоприйнятими працівниками в перший день їхньої роботи.

Упродовж 2021 року

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

Упродовж 2021 року

7.20. 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.

Упродовж 2021 року

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

Упродовж 2021 року

7.22. Проводити антропометричні виміри дітей (зріст, маса тіла): дітей раннього віку – 1 раз на місяць, дітей дошкільного віку – 1 раз на квартал, під час літнього оздоровчого періоду - щомісячно.

7.23. Готувати аналітичну доповідь до наради при завідувачеві про стан дитячого харчування у дошкільному закладі з відображенням конкретних цифрових даних, їх порівняльного аналізу.

Щомісяця, до наради

8. Покласти повну матеріальну 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 на комірника Алєксєєву Людмилу Федорівну.

9. Комірнику Алєксєєвій Людмилі Федорівні:

9.1. Заборонити замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

9.2. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства та примірного двотижневого меню.

Упродовж 2021 року

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

Упродовж 2021 року

9.4. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до дошкільного навчального закладу.

Упродовж 2021 року

9.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

Упродовж 2021 року

9.6. Подавати своєчасно заявки на продукти харчування до Управління освіти адміністрації Київського району відділу харчування. У Журналі заявок на продукти харчування обов'язково зазначати їх виконання.

Щосереди

9.7. Брати участь у складанні щоденного меню-розкладу. Упродовж 2021 року

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

Щоденно

10. Покласти 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 на шеф-кухаря Гавриленко Ірину Григорівну.

Упродовж 2021 року

11. Шеф-кухарю Гавриленко І.Г., кухарю Некрасовій М.В.:

11.1. 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.

Упродовж 2021 року

11.2. Складати акт, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

У разі необхідності

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

Щоденно

11.4. 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 сестри медичної старшої, проби щодня зберігати на харчоблоці у холодильнику протягом доби.

Щоденно

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

Щоденно

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

Упродовж 2021 року

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

Упродовж 2021 року

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

Упродовж 2021 року

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

Щоденно

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

Упродовж 2021 року

11.11. Перед кожною видачею їжі робити вологе прибирання харчоблоку.

Упродовж 2021 року

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

Упродовж 2021 року

11.13. Своєчасно повертати до комори вилучені основні продукти харчування у разі зменшення дітей та отримувати додані основні продукти харчування у разі збільшення кількості дітей згідно актам бракеражної комісії.

12. Помічникам вихователів усіх вікових груп:

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

Упродовж 2021 року

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

Щодня

12.3. Здійснювати видачу готових страв та окремих продуктів, враховуючи потреби кожної дитини, видавати дітям страви у повному об'ємі згідно затверджених норм.

Упродовж 2021 року

13. Вихователю – методисту Бабарикі Наталії Григорівні:

13.1. Проводити медико – педагогічний контроль за організацією харчування дітей .

Щотижня

13.2. Надавати консультативну допомогу педагогічному та обслуговуючому персоналу, який бере участь в організації харчування дітей, з питань санітарного, гігієнічного та естетичного виховання.

Щомісяця

13.3. Здійснювати контроль за формуванням культурно-гігієнічних навичок вихованців.

Щотижня

14. Вихователям усіх вікових груп:

14.1. Приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі. Вчити дітей правильно користуватись виделкою, ножем, серветкою, привчати дітей сідати за стіл в охайному вигляді, з чистими руками; вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.

Упродовж 2021 року

14.2. Закріпити за кожною дитиною постійне місце за столом, розмір стола та стільця підбирати відповідно до зросту дитини. Затверджувати карту розсаджування у завідувача.

Два рази на рік

14.3. Дотримуватись режиму харчування дітей.

Щодня

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

Упродовж 2021 року

14.5. Не садити дітей за столи до закінчення сервірування.

Щодня

14.6. Питання раціонального харчування розглядати на виробничих нарадах, нарадах при завідувачі, загальних зборах (конференціях) колективу дошкільного навчального закладу та батьків, або осіб, що їх замінюють, групових батьківських зборах, розмістити в інформаційних куточках для батьків рекомендації щодо організації харчування вдома.

Згідно графіку

14.7. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь, заборонити приносити батькам у дошкільний навчальний заклад для частування дітей кремові вироби (торти, тістечка) морозиво тощо.

Упродовж 2021 року

14.8.Забезпечити належну роботу з батьками щодо своєчасної оплати за харчування дітей у дошкільному закладі. Тримати це питання під контролем, не допускаючи заборгованості. Звітувати про стан оплати керівнику закладу.

Упродовж 2021 року

15. Контроль за виконання цього наказу залишаю за собою.

Завідувач С.А. Романенко