

УКРАЇНА
Чернівецька міська рада
ЧЕРНІВЕЦЬКА ГІМНАЗІЯ № 6 «БЕРЕГІНЯ»

НАКАЗ

30.08.2022 р.

№ 297

**Про організацію харчування
дітей дошкільного підрозділу
у 2022/2023 навчальному році**

На виконання п.3 ст. 56 [Закону України «Про освіту»](#), статті 35 Закону України «Про дошкільну освіту», абзацу 7 [ст. 5 Закону України «Про охорону дитинства»](#), Законів України «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Постанови Головного Державного санітарного лікаря України «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах дошкільного освіти на період дії карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID - 19), наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (із змінами та доповненнями), наказів управління освіти Чернівецької міської ради від 25.07.2022 № 178 «Про зміну вартості харчування дітей у комунальних ЗДО/НВК/гімназій Чернівецької територіальної громади», від 01.11.2021 № 328 «Про затвердження плану заходів « Дітям Чернівецької міської територіальної громади – здорове харчування на 2021-2023 роки», «Про затвердження чотиритижневого меню на осінній період 2022року та організацію харчування дітей у ЗДО Чернівецької міської ТГ у 2022році» та з метою забезпечення здобувачів освіти раціональним харчуванням, збереження їх здоров'я, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Дотримуватись з 01.08.2022 року встановленої вартості харчування однієї дитини в день та розміру батьківської плати відповідно до наказу управління освіти Чернівецької територіальної громади від 25.07.2022 № 178 «Про зміну вартості харчування дітей у комунальних ЗДО/НВК/гімназій Чернівецької міської територіальної громади».

1.1. Звільнити з оплати за харчування дітей:

- сім'ї яких за рівнем доходів належать до малозабезпечених;
- дітей позбавлених батьківського піклування та які перебувають під опікою, виховуються в прийомних сім'ях та усиновлені;
- дітей з особливими освітніми потребами;
- дітей учасників військових дій у східних регіонах України;
- дітей осіб внутрішньо переміщених з тимчасово окупованої території України і районів проведення операцій об'єднаних сил.

1.2. Зменшити розмір плати за харчування на 50% для сімей, які виховують трьох і більше дітей до 18 років:

2. При організації дитячого харчування керуватись чинним законодавством, вказаними вище нормативно – правовими актами органів охорони здоров'я і освіти, що регламентують питання організації харчування.

3. Призначити відповідальним за процесом організації харчування дітей у дошкільному підрозділі у 2022/2023 навчальному році сестру з дієтичного харчування Кирилюк А.І. та вихователя – методиста Павлюк С.А.

4. Забезпечити виконання примірного чотиритижневого меню харчування дітей. Під час складання меню – розкладу дотримуватись картотеки страв для трьох вікових категорій дітей: до 3 – х років, від 3 –х років до 4 –х років та від 5 –ти до 6(7) років, розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовного об'єму готових страв та наявності продуктів відповідно до затверджених норм харчування.

5. Щоденно оприлюднювати батькам завірене керівником закладу меню біля харчоблоку та входів у дошкільний підрозділ із зазначенням фактичних норм виходу порцій та підписом дієтсестри. Надавати батькам та особам, які їх замінюють, рекомендації щодо організації харчування дітей вдома та переліку продуктів, суворо заборонених для вживання дітьми.

6. Питання раціонального харчування дітей вносити у тематику батьківських зборів, конференцій, консультацій для батьків.
7. Здійснювати жорсткий і дієвий щоденний контроль за організацією харчування з урахуванням встановленого карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.
8. Здійснювати ефективне функціонування в закладі європейської моделі системи гарантування безпеки і якості продуктів харчування, що базується на процедурах HACCP.
9. Здійснювати контроль за організацією повноцінного, безпечного та якісного харчування дітей, за водою гарантованої якості та дотримання питного режиму, правил особистої гігієни працівників харчоблоків та виконання чотиритижневого меню на зимовий період 2022року.
10. Висвітлювати впровадження в дошкільному підрозділі бренду здорового харчування на сайті закладу, у групі вайбер та інформаційних куточках для батьків.
11. Здійснювати дієвий контроль за умовами отримання сировини, продуктів харчування та овочів, які надходять у заклад, їх відповідністю вимогам державних стандартів, супроводжувальним документам, що засвідчують їх якість.
12. При встановленні недоброякісності будь – якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини скласти акт у 3-х примірниках. Недоброякісну продукцію разом із актом, що підтверджує недоброякісність, протягом робочого дня повернути постачальнику.
13. Контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.
14. Заслуховувати питання організації харчування в закладах дошкільної освіти на виробничих нарадах.
15. Забезпечити впровадження та аналіз ефективного функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (HACCP) на харчоблоці.
16. Здійснювати контроль за виконання приписів обстежень Чернівецьким управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій

області та державною установою «Чернівецький обласний лабораторний центр МОЗ України» в частині організації харчування.

17. Затвердити триразовий режим харчування дітей дошкільного підрозділу:

Назва груп	Сніданок	Обід	Вечеря
Переддошк. гр.«А»	8.40	12.00	16.00
Переддошк.гр. «Б»	8.40	12.00	16.00
Молодша гр. «А»	8.45	12.10	16.00
Молодша гр. «Б»	8.45	12.10	16.10
Молодша гр. «В»	8.45	12.10	16.10
Середня група«А»	8.50	12.20	16.10
Середня група «Б»	8.50	12.20	16.20
Середня група «В»	8.50	12.20	16.20
Старша група «А»	8.55	12.25	16.20
Старша група «Б»	8.55	12.25	16.25
Старша група «В»	8.55	12.25	16.25

18. Не допускати приймання та введення в обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей (виробники, постачальники, транспортні засоби), що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».

19. Створити комісію з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі:

голова комісії: Галина Капустяк – директор закладу

члени комісії: Альбіна Кирилук – сестра з дієтичного харчування

Віра Крисовата – старша медична сестра

Сільвія Павлюк – вихователь – методист

Галина Шаповалова - комірник

20. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини дошкільного підрозділу:

20.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить до закладу відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування.

20.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції.

20.3. При виявленні недоброякісного продукту комісійно складати акт у трьох екземплярах та недоброякісну продукцію разом з актом повертати постачальнику в день отримання продукту чи продовольчої сировини.

20.4. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також голови профспілкового комітету закладу, із оформленням акту приймання.

21. Старшій медичній сестрі Крисоватій В.В. та медичній сестрі з дієтичного харчування Кирилук А.І.

21.1. Під час складання меню – розкладки дотримуватись чотиритижневого меню на осінній період 2022 року, частки калорійності їжі та норми споживання продукту за день згідно Постанова КМУ від 24.03.2021 р. № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”

21.2. Знімати пробу страв за 30 хв. до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню – розкладі, при цьому визначити фактичний вихід страв, час закінчення приготування страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

21.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарем з дотриманням процедур, заснованих на принципах НАССР.

21.4. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

21.5. Контролювати виконання норм харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування. Здійснювати аналіз кожні десять днів упродовж року та щомісяця доводити до відома керівника.

21.6. Розміщувати завірене керівником щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та інформаційних куточках для батьків.

21.7. 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.

21.8. Контролювати санітарний стан харчоблоку та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

21.9. Здійснювати контроль за проходженням працівниками харчоблоку обов'язкових профілактичних медичних оглядів, дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і

гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

22. Кухарям Ангеловій Л.І., Калинюк Н.М.:

22.1. Забезпечити відповідальність за дотриманням санітарно – гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання денного запасу продуктів, кулінарної обробки продуктів харчування, повноту закладки і вихід страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку.

22.2. Здійснювати приготування готових страв з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

22.3. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника чи особи, відповідальної за харчування, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів.

22.4. Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначити фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

22.5. Своєчасно здійснювати відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

22.6. Видавати готові страви тільки після проби медичною сестрою або особою, відповідальною за організацію харчування, та з її дозволу відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

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

22.8. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та засобів індивідуального захисту.

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

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

23. Комірнику Шаповаловій Г.І.

23.1. Нести повну персональну відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до технічної, якісної характеристики продуктів харчування за додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Журналі бракеражу сирих продуктів.

23.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу.

23.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

24. Розмістити наказ на інформаційному сайті закладу.

21. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор гімназії №6 «Берегиня»



Галина КАПУСТЯК

Додаток
до наказу № 297 від 30.08.2022 р

№ п/п	Прізвище, ім'я, по батькові	Підпис
1.	Павлюк С.А.	
2.	Таневська Н.В.	
3.	Гончар В.А.	
4.	Драгомецька Р.П.	
5.	Паскал О.М.	
6.	Комісарчук М.В.	
7.	Пелепко І.М.	
8.	Кодовбецька В.В.	
9.	Гуцуляк А.В.	
10.	Берник Т.В.	
11.	Репушинська А.А.	
12.	Кирдей А.В.	
13.	Влад І.Ю.	
14.	Чура А.Р.	
15.	Гончар М.М.	
16.	Колесник І.І.	
17.	Савчук Л.В.	
18.	Никорич Л. І.	
19.	Дідух Ю.С.	
20.	Вебер О.В.	
21.	Червоноградська І.С.	
22.	Українець Т.В.	
23.	Андрійчук К.А.	
24.	Турос Г.А.	
25.	Гулінська С.Р.	
26.	Бурлака Н.І.	
27.	Томнюк Ю.В.	
28.	Шкеул Т.А.	
29.	Мукан Г.І.	
30.	Мінтянська М.С.	
29.	Руснак Д.М.	
30.	Дубкович М.М.	
31.	Заєць Г.І.	
32.	Франціскевич І.В.	
33.	Качукова В.В.	
34.	Григор'єва Н.В.	
35.	Гостюк М.Д.	
36.	Матейчук Н.В.	
37.	Ангелова Л.І.	
38.	Калинюк Н.М.	
39.	Кирилюк Т.С.	
40.	Шаповалова Г.І.	
41.	Редька Т.В.	