

УКРАЇНА
Чернівецька міська рада
ЧЕРНІВЕЦЬКА ГІМНАЗІЯ № 6 «БЕРЕГІНЯ»
НАКАЗ

24.08.2023р.

№ 241

Про організацію харчування в осінній період та запровадження чотиритижневого меню на осінній період 2023 року в дошкільному підрозділу Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня»

На виконання пункту 3 статті 56 Закону України «Про освіту», статті 35 Закону України «Про дошкільну освіту, абзацу 7 статті 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 захворювань», «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «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», Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 № 234, 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), наказу ДОН ОВА від 15.08.2023р. «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно – технічної) освіти у 2023/2024н.р., наказів Управління освіти Чернівецької міської ради від 01.11.2021р. № 328 «Про затвердження плану заходів «Дітям Чернівецької міської територіальної громади здорове харчування на 2021-2023 роки», від 25.08.2023р. №190 «Про організацію харчування в осінній період та запровадження примірного чотиритижневого мені на осінній період 2023 року в ЗДО, дошкільних підрозділах ЗЗСО чернівецької міської територіальної громади» та з метою забезпечення здобувачів освіти раціональним харчуванням, збереження їх здоров'я, запобіганню виникненню захворювань органів травлення, запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей дошкільного підрозділу

НАКАЗУЮ:

1. Запровадити з 01.09.2023 року примірне чотиритижневе меню на осінній період 2023 року для дітей дошкільного підрозділу Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня».
2. Посилити щоденний контроль за організацією харчування у закладі в осінній період 2023 року.
3. Призначити відповідальним за процесом організації харчування дітей у дошкільному підрозділі сестру з дієтичного харчування Павлюк Ю.А., старшу медичну сестру Крисовату В.В. та вихователя – методиста Павлюк С.А.
4. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини дошкільного підрозділу проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить до закладу відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, що базується на процедурах НАССР.
5. Систематично здійснювати контроль за організацією безперебійного, повноцінного, безпечного і якісного харчування дітей, за водою гарантованої якості та дотримання питного режиму, правил особистої гігієни працівників харчоблоку та виконання чотиритижневого меню на осінній період 2023 року.
7. Здійснювати контроль за якістю продуктів харчування, які надходять до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.
8. Здійснювати контроль за якістю готових страв, їх відповідність щоденному меню.
9. Здійснювати контроль за виконання приписів спільних обстежень харчоблоку Чернівецьким управлінням Головного управління Держпродспоживслужбою в Чернівецькій області та державною установою «Чернівецький обласний лабораторний центр МОЗ України» в частині організації харчування.
10. Затвердити графік харчування здобувачів освіти, враховуючи режим роботи дошкільного підрозділу під час освітнього процесу в 2023/2024н.р..
11. Не допускати приймання та введення в обіг харчових продуктів, які не пройшли реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» .
12. Заслухати питання організації харчування на виробничій нараді дошкільного підрозділу.
13. Привести у відповідність до вимог Постанови журнал бракеражу сирої та готової продукції.

14. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

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

14.2. Приймати продукти харчування та продовольчої сировини лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції.

14.3. При виявленні недоброякісного продукту, складати акт у трьох примірниках, недоброякісну продукцію разом із актом повернути постачальнику в день отримання продукту чи продовольчої сировини.

14.4. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів приймання здійснювати за участі представника постачальника із оформленням акту приймання.

15. Старшій медичній сестрі, медичній сестрі з дієтичного харчування:

15.1. Під час складання меню – розкладу дотримуватись чотиритижневого меню на осінній період 2023 року, частки калорійності їжі та норми споживання за день.

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

15.3. Контролювати дотримання кухарями технології приготування страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах НАССР.

15.4. Щодня бути присутньою від час відбору кухарем добових страв раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

15.5. Контролювати щодня виконання норм харчування у закладі із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування. Здійснювати аналіз щотижня, підсумковий – щомісяця та доводити до відома керівника.

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

15.7. 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.

15.8. Забезпечити контроль за санітарним станом харчоблоку, за проходженням працівниками харчоблоку обов'язкових профілактичних медичних оглядів, 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.

16. Комірнику Шаповаловій Г.І.:

16.1. Нести повну персональну відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування з додержанням вимог зберігання.

16.2. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

16.3. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктів сировини до закладу.

16.4. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

17. Шеф –кухарю та кухарям:

17.1. Забезпечити відповідальність за дотримання 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.

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

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

17.4. Складати акт із залученням членів патронажної комісії закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

17.5. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігання упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

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

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

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

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

18. Вихователям:

18.1.Проводити санітарно – просвітницьку роботу з родинами вихованців з питань профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань.(постійно)

18.2. Привчати дітей мити руки безпосередньо перед тим, як діти сідають за обідні столи, та після приймання їжі.

18.3. Повідомити батьків про заборону принесення до дошкільного навчального закладу для частування дітей кремових виробів (тортів, тістечок та ін.), морозива, напоїв, зокрема солодких газованих.

18.4.Ізолювати дитину від колективу при перших ознаках захворювання, надати першу медичну допомогу та повідомити батьків , адміністрацію закладу.

19. Помічникам вихователів:

19.1.Суворо дотримуватись санітарно – протиепідемічного режиму усіх приміщень(постійно)

19.2. Проводити вологе прибирання приміщень кожні 2 години при відкритих вікнах із застосуванням деззасобів.

19.3. Отримувати їжу на групу відповідно до затвердженого графіка та з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог.

20. Завгоспу :

20.1. Вжити заходів щодо знешкодження комах та гризунів у приміщеннях, отруйних рослин на території закладу.(постійно)

20.2. Стежити за тим, щоб на території закладу не відбувався вигул собаків і котів.(постійно)

20.3. Забезпечити в достатній кількості миючих засобів, мила для миття рук, деззасобів , інвентарем для прибирання приміщень. (постійно)

21. Наказ оприлюднити на сайті закладу.

22. Контроль за виконанням наказу покласти на вихователя – методиста

Павлюк С.А..

Директор гімназії № 6 «Берегиня» **Галина КАПУСТЯК**

