**УКРАЇНА**

**Чернівецька міська рада**

**ЧЕРНІВЕЦЬКА ГІМНАЗІЯ № 6 «БЕРЕГИНЯ»**

**НАКАЗ**

**01.01. 2025р. № 18**

**Про стан харчування дітей дошкільного**

**підрозділу Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня»**

**за 2024р.**

Відповідно до пунктів 4,9,14 Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спеціальним наказом МОЗ і МОН України дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом МОН і МОЗ від 17.04.2006 № 298/ 227, Постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» у дошкільному підрозділі проведено моніторинг стану харчування дітей за 2024 рік.

При проведені моніторингу було встановлено, що на початку 2024 року було видано наказ від 01.01.2024 № 04 «Про вартість харчування дітей у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня», наказ від 05.01.2014 № 16 «Про організацію харчування дітей у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня»» з метою забезпечення дітей збалансованим та раціональним харчуванням, збереження їх здоров’я, запобігання виникненню захворювань органів травлення.

У дошкільному підрозділі при 10,5 годинному перебуванню дітей, здійснювалось триразове харчування згідно затвердженого графіка отримання їжі та режиму дня, відповідно до віку дітей.

Всі групи дошкільного підрозділу забезпечені необхідною кількістю посуду, який відповідає санітарним вимогам. В достатній кількості забезпечені миючими засобами.

За організацією харчування здійснювався постійний контроль старшою медичною сестрою та сестрою з дієтичного харчування. При складанні меню – вимоги сестра з дієтичного харчування дотримувалася сезонного чотиритижневого меню.

Для отримання достатньої кількості продуктів, вчасно заключено договори з постачальниками. Створена наказом бракеражна комісія закладу постійно здійснювала контроль за якістю отриманої продукції. Комірник систематично здійснював контроль за продуктами, вчасно замовляв їх в достатній кількості, слідкував за супроводжувальними документами, якістю, терміном реалізації.

Відповідно до штатного розпису дошкільний підрозділ повністю укомплектовано працівниками, які забезпечують організацію харчування дітей.

Харчоблок закладу відповідає санітарно – гігієнічним вимогам, обладнаний відповідним технологічний обладнанням, повністю забезпечений миючими та дезінфікуючими засобами, проточною гарячою водою, посудом.

У 2024 році, для полегшеного приготування м’ясних страв, придбано пароконвектомат.

Протягом 2024 року здійснювався контроль за умовами зберігання, дотримання строків реалізації продуктів харчування і технологією приготування їжі.

Систематично здійснювався сестрою з дієтичного харчування аналіз норм харчування протягом кожного тижня, місяця, квартала.

(таблиця додається)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування**  **продуктів** | **К- сть порцій в місяць** | **І квартал** | | **ІІ квартал** | | **ІІІ квартал** | | **ІVквартал** | | **Виконання к-сті порцій** | | **%** |
|  |  |  | **ясла** | **сад** | **ясла** | **сад** | **ясла** | **сад** | **ясла** | **сад** | **яслі** | **сад** |  |
| 1 | Овочі | 60 | 49,9 | 50,2 | 47,6 | 41,5 | 49,0 | 50,7 | 54,6 | 54,6 | **- 9,7** | **-10,7** | **83,0** |
| 2 | Фрукти | 40 | 38,3 | 39,6 | 35,8 | 35,2 | 33,4 | 33,0 | 31,0 | 31,4 | **- 5,4** | **-5,0** | **87,0** |
| 3 | Крупи, макарони, бобові | 60 | 52,0 | 51,2 | 54,0 | 52,4 | 50,8 | 52,0 | 51,3 | 50,4 | **-8,0** | **- 8,5** | **86,2** |
| 4 | Молочні продукти | 48 | 45,1 | 41,0 | 48,8 | 43,3 | 50,2 | 44,3 | 47,6 | 44,1 | **+** | **-4,8** | **90,0** |
| 5 | Картопля | 16 | 13,7 | 13,9 | 12,0 | 11,8 | 13,4 | 13,4 | 14,0 | 14,6 | **- 2,7** | **-2,6** | **83,0** |
| 6 | Свинина | 4 | 4,6 | 4,3 | 3,5 | 3,9 | 4,6 | 5,0 | 8,0 | 7,6 | **+5,2** | **+5,2** | **+130** |
| 7 | Яловичина | 4 | 2,9 | 3,2 | 3,1 | 2,9 | 3,0 | 2,7 | 2,2 | 2,1 | **-1,2** | **-1,3** | **69,0** |
| 8 | Курятина | 24 | 24 | 24 | 23,5 | 23,3 | 23,0 | 23,0 | 21,2 | 20,6 | **-1,1** | **-1,3** | **95,0** |
| 9 | Риба | 8 | 7,0 | 7,0 | 7,9 | 7,5 | 7,8 | 8,2 | 7,0 | 7,5 | **-0,6** | **-0,4** | **94,0** |
| 10 | Масло вершкове | 60 | 42,1 | 45,0 | 54,4 | 54,4 | 51,0 | 51,0 | 59,0 | 57,3 | **-8,4** | **-8,0** | **86,3** |
| 11 | Олія | 60 | 34,2 | 44,5 | 42,5 | 52,1 | 40,0 | 51,4 | 44,0 | 56,5 | **-18,0** | **-8,9** | **77,7** |
| 12 | Цукор | 60 | 14,7 | 22,5 | 14,9 | 26,3 | 16,5 | 25,2 | 18,7 | 29,5 | **-43,8** | **-34,1** | **65,0** |
| 13 | Яйця (шт) | 8 | 54,0 | 54,0 | 47,5 | 48,0 | 62,4 | 62,4 | 60,3 | 60,3 | **-1,4** | **-1,4** | **83,0** |
| 14 | Сік | 8 | 6,8 | 7,2 | 8,0 | 7,3 | 8,3 | 8,2 | 7,4 | 7,2 | **-0,4** | **-0,5** | **94,4** |
| 15 | Сухофрукти | 12 | 7,7 | 7,8 | 5,4 | 4,8 | 6,4 | 8,1 | 6,5 | 5,8 | **-5,5** | **-5,4** | **54,6** |
| 16 | Хліб | 40 | 39,2 | 39,5 | 39,3 | 38,6 | 39,0 | 39,0 | 39,2 | 39,2 | **-0,8** | **-0,9** | **98,0** |
| 17 | Какао | 8 | 2,4 | 2,1 | 3,4 | 3,0 | 4,0 | 3,5 | 3,7 | 3,4 | **-4,6** | **-5,0** | **40,0** |
| 18 | Чай | 8 | 8,0 | 5,2 | 7,0 | 4,6 | 7,6 | 5,4 | 8,0 | 5,3 | **-0,4** | **-2,9** | **79,4** |
|  | | | | | | | | |  |  |  |  |  |

Аналіз виконання норм харчування за 2024 рік показав, що харчування дітей у дошкільному підрозділі здійснювалося наближено до норм, було раціональним, збалансованим, різноманітним.

Ураховуючи зазначене вище, з метою раціонального, збалансованого харчування дітей

**НАКАЗУЮ:**

1. **Сестрі з дієтичного харчування Юлії Павлюк:**
   1. Продовжувати аналізувати виконання норм харчування дітей різних вікових груп, ураховуючи заміну продуктів за енергетичною цінність, щодекади.
   2. Забезпечити належний стан ведення Журналів бракеражу сирої та готової продукції, іншої документації, що стосується організації харчування відповідно до системи НАССР та Інструкції з щодо організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, згідно з графіком роботи.
   3. Здійснювати контроль за дотриманням режиму харчування, отримання їжі та питного режиму, згідно з графіком.
   4. Своєчасно проводити заміну продуктів харчування в разі несвоєчасної доставки, враховуючи їх біологічну цінність, за потреби.
2. **Комірнику Галині Шаповаловій:**

2.1. Проводити аналіз завозу продуктів харчування з метою замовлення необхідної кількості продуктів, щотижня.

2.2. Тримати комору та обладнання в належному санітарно - гігієнічному стані, звіряти залишки продуктів у коморі щотижня.

**3. Працівникам кухні:**

3.1.Дотримуватися технології приготування їжі, термінів зберігання готової продукції та її реалізації, під час приготування страв.

3.2. Видавати їжу в повному об’ємі, згідно з графіком.

3.3. Призначити відповідальною особою за матеріально – технічний стан харчоблоку та забезпечення належної організації дитячого харчування шеф – кухаря Костенюк Ю.В.

**4. Вихователю – методисту Сільвії Павлюк:**

4.1. Активізувати роботу педагогів закладу з дітьми з формування культурно – гігієнічних навичок до та під час вживання їжі, починаючи з раннього віку.

4.2. Постійно здійснювати контроль за правильною сервіровкою столів під час прийому їжі дітьми.

**5. Помічникам вихователів:**

5.1. Роздавати їжу згідно з зазначеними у меню об’ємами готових страв та окремих продуктів, під час прийому їжі дітьми.

5.2. Отримувати їжу з харчоблоку згідно затвердженого графіка.

6. Вихователям проводити роботу з батьками та дітьми щодо організації збалансованого раціонального харчування, профілактики харчових отруєнь, виконання правил особистої гігієни, дотримання санітарних норм.

7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою

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