

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

26.08.2024 р.

№ 249

**Про організацію харчування дітей
дошкільного підрозділу Чернівецької
гімназії № 6 «Берегиня» у 2024/2025 н.р.**

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 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», 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)», Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами) (далі – Постанова), Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 (із змінами та доповненнями), рішення виконавчого комітету міської ради від 23.05.2023 № 320/11 «Про розмір плати батьків за харчування дітей у комунальних закладах дошкільної освіти та дошкільних підрозділах закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади», наказу управління освіти міської ради від 20.03.2024 № 102 «Про зміни у вартості харчування у ЗДО та дошкільних підрозділах ЗЗСО Чернівецької міської ТГ», наказу управління освіти міської ради від 22.08.2024 № 210, наказу по закладу від 01.04.2024 № 129 «Про зміну вартості харчування у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня» та з метою забезпечення здобувачів освіти раціональним збалансованим харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Під час організації харчування дотримуватися вартості харчування, встановленої наказом управління освіти міської ради від від 20.03.2024 № 102 для комунальних ЗДО, дошкільних підрозділів ЗЗСО (Далі – ДП

ЗЗСО) Чернівецької міської територіальної громади та наказу по закладу від 01.04.2024 № 129 «Про зміну вартості харчування у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня».

2. Посилити особисту відповідальність та щоденний контроль за організацією харчування у закладі впродовж 2024/2025 н.р.

3. Під час організації харчування в закладі дотримуватися пункту 47 «Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі – Порядок).

4. Призначити відповідальним за організацію харчування в дошкільному підрозділі вихователя – методиста Павлюк С.А., старшу медичну сестру Крисовату В.В., сестру з дієтичного харчування Павлюк Ю.А.

5. Бракеражній комісії, створеній наказом від 05.01.2024 № 17 «Про створення комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня» на 2024 рік слідкувати за якістю продуктів та приготуванням страв, дотримуватися Положення про бракеражну комісію.

6. Затвердити графік харчування дітей дошкільного підрозділу, враховуючи режим роботи закладу (груп) та кратності харчування (Додаток)

7. Здійснювати систематичний моніторинг та опитування батьків і дітей стосовно якості харчових продуктів в закладі.

8. Заслуховувати питання організації харчування в дошкільному підрозділі на виробничих нарадах, нарадах при директорові, батьківських зборах (не рідше одного разу в семестр).

9. Забезпечити:

9.1. Належну організацію харчування на 2024/2025 н.р., враховуючи вимоги чинного законодавства, умови діючого воєнного стану в країні.

9.2. Безпечне середовища в закладі, в тому числі щодо захисту учасників освітнього процесу й працівників у разі виникнення надзвичайних ситуацій техногенного характеру.

9.3. Вимоги до харчування дітей з особливими дієтичними потребами на підставі медичної довідки, що видана сімейним лікарем/педіатром, де зазначені особливі дієтичні потреби дитини із встановленням відповідного діагнозу.

9.4. Необхідний запас продуктів харчування та питної води у захисних спорудах цивільного захисту (сховищах, протирадіаційних укриттях, найпростіших укриттях), призначених для укриття учасників освітнього процесу.

9.5. Ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках.

9.6. Організацію просвітницької роботи з формування культури здорового харчування та правильних харчових звичок у здобувачів освіти. (вихователі, протягом навчального року)

9.7. Організацію роботи щодо покращення матеріально-технічного забезпечення виробничих процесів на харчоблоці, впровадження нових енергозберігаючих технологій, форм обслуговування, столового та кухонного інвентаря, технологічного обладнання.

9.8. При формуванні бюджетних пропозицій передбачати кошти на модернізацію харчоблоку.

9.9. При проведенні тендерних процедур щодо закупівлі продуктів харчування, здійснюваєм закупівлю в першу чергу продуктів довготривалого зберігання; проводити процедури закупівлі на період до кінця календарного року або на 3-4 місяці, враховуючи можливість погіршення безпекової ситуації або складнощів із проходженням опалювального періоду в закладі.

9.10. Вивчення питання можливості закупівлі сертифікованої сільськогосподарської продукції місцевих виробників, фермерів з метою здешевлення вартості харчування.

9.11. Виконання приписів обстежень харчоблоків Чернівецьким районним управлінням Держпродспоживслужби у Чернівецькій області в частині організації харчування та про здійснення моніторингу роботи харчоблоку щомісячно до 8 числа інформувати за покликанням:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/12NbJ51nwArTgbVaJ-DNJh4nvZte5cGxBgiBIHLFJkBA/edit?gid=1379965494#gid=1379965494>

(вихователь – методист)

9.12. Довідки по проведенню обстежень організації харчування в дошкільному підрозділі (скан у PDF-форматі) подавати постійно за покликанням:

<https://drive.google.com/drive/folders/1Zi9gTptDdpkTxSpaTvkOoz5zFtqnMPQe?usp=sharing>

10. Здійснювати дієвий контроль:

10.1. За кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

10.2. Якістю готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.

10.3. Додержанням дітьми правил особистої гігієни, санітарно-технічним станом груп, харчоблоку, дотриманням режиму і графіків харчування дітей.

11. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти:

11.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування.

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

11.3. При виявленні будь-якого недоброякісного продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

11.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів

здійснювати за участю представника постачальника, комірника, сестри з дієтичного харчування із оформленням акту приймання.

12. Старшій медичній сестрі Крисоватій В.В., сестрі з дієтичного харчування Павлюк Ю.А.:

12.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм і Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).

12.2. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

12.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

12.5. Контролювати виконання норм харчування удошкільному підрозділі, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів; кожні десять днів упродовж року, з урахуванням норм заміни продуктів, аналізувати їх за енергоцінністю. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.

12.6. Розміщувати завірене керівником закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч із вікном видачі їжі з харчоблоку, в інформаційних куточках для батьків і вебсайтах закладу.

12.7. 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.

12.8. 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.

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

12.10. Забезпечити контроль за 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.

13. Комірнику Шаповаловій Г.І.:

13.1. Нести повну персональну відповідальність за якість і асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів

харчування з додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

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

13.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

14. Кухарям Костенюк Ю., Клещевій С., Шаповаловій Г.:

14.1. Забезпечити зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології приготування, відбір та зберігання добової проби страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку.

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

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

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

14.5. 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.

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

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

14.8. Власним підписом засвідчувати в Журналі здоров'я відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

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

15. Розмістити наказ на сайті закладу.

16. Відповідальність за виконання цього наказу залишити за собою.

Директор гімназії №6 «Берегиня» Галина КАПУСТЯК



