

УКРАЇНА
Чернівецька міська рада
ЧЕРНІВЕЦЬКА ГІМНАЗІЯ № 6 «БЕРЕГІНЯ»

НАКАЗ

05.01.2023 р.

№ 16

Про організацію харчування дітей у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня» у 2024 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», 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), Постанови КМУ № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) та з метою забезпечення дітей дошкільного підрозділу раціональним харчуванням, збереження їх здоров'я, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Дотримуватись з 01.01.2024 року встановленої вартості харчування однієї дитини в день та розміру батьківської плати відповідно до наказу по Чернівецькій гімназії № 6 «Берегиня» від 01 .01.2024 р. №04 «Про вартість харчування дітей у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії №6 «Берегиня» у 2024році»
 - 1.1. На підставі заяв батьків, свідоцтва про народження дитини, довідки з Управління праці та соціального захисту населення (поновлюється кожних пів року) звільнити з оплати за харчування дітей, сім'ї яких за рівнем доходів належать до малозабезпечених.

1.2. На підставі заяв батьків, рішення суду «Про встановлення опікунства», свідоцтва про народження дитини звільнити з оплати за харчування дітей позбавлених батьківського піклування та які перебувають під опікою, виховуються в прийомних сім'ях та усиновлені.

1.3. На підставі заяв батьків, висновку про комплексну психолого – педагогічну оцінку розвитку дитини звільнити з оплати за харчування дітей з особливими освітніми потребами.

1.4. На підставі заяв батьків, посвідчення учасника військових дій у зоні проведення операції Об'єднання сил на сході України, свідоцтва про народження дитини звільнити з оплати за харчування дітей учасників військових дій у східних регіонах України.

1.5. На підставі заяв батьків, свідоцтва про народження дитини, довідки про взяття на облік внутрішньо переміщеної особи звільнити з оплати за харчування дітей з числа внутрішньо переміщених осіб , які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів, які виховуються в дошкільному підрозділі.

1.6. На підставі заяв батьків, посвідчення багатодітної сім'ї, довідки про склад сім'ї зменшити розмір плати за харчування на 50% від вартості харчування дітей, сім'ї яких виховують трьох і більше дітей до 15 років

1.7. На підставі заяв батьків, посвідчення дитини про інвалідність, свідоцтва про народження дитини звільнити з оплати за харчування дітей – інвалідів.

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 2024 році сестру з дієтичного харчування Павлюк Ю.А. та вихователя – методиста Павлюк С.А.

4. Забезпечити виконання примірного чотиритижневого меню харчування дітей на зимовий період. 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 дітсестри. 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 кількості та якості продуктів харчування, які надходять до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.
9. Здійснювати ефективне функціонування в закладі європейської моделі системи гарантування безпеки і якості продуктів харчування, що базується на процедурах НАССР.
10. 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 2024 року.
11. Висвітлювати впровадження в дошкільному підрозділі бренду здорового харчування на сайті закладу, у групі вайбер та інформаційних куточках для батьків.
12. 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.
13. 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.
14. Контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.
15. Заслуховувати питання організації харчування в закладах дошкільної освіти на виробничих нарадах.

16. Забезпечити впровадження та аналіз ефективного функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоці.

17. 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.

18. Затвердити триразовий режим харчування дітей дошкільного підрозділу:

Назва груп	Сніданок	Обід	Вечеря
Переддошк. гр.«А»	8.35	12.00	16.00
Переддошк.гр. «Б»	8.35	12.00	16.00
Молодша гр. «А»	8.40	12.10	16.00
Молодша гр. «Б»	8.40	12.10	16.10
Молодша гр. «В»	8.40	12.10	16.10
Середня група«А»	8.45	12.20	16.10
Середня група «Б»	8.45	12.20	16.20
Середня група «В»	8.50	12.20	16.20
Старша група «А»	8.50	12.25	16.20
Старша група «Б»	8.50	12.25	16.25
Старша група «В»	8.50	12.25	16.25

19. 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 безпечності та якості харчових продуктів».

20. Старшій медичній сестрі Крисоватій В.В. та медичній сестрі з дієтичного харчування Павлюк Ю.А.

20.1. Під час складання меню – розкладки дотримуватись чотиритижневого меню згідно пір року, частки калорійності їжі та норми споживання продукту за день (додаток 2).

20.2. 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.

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

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

20.5.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.

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

20.7.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.

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

20.9.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.

21. Шеф – кухарю Костенюк Ю.В.:

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

21.2. Щодня здійснювати відбір добових проб кожної страви раціону та слідкувати за збереженням їх упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

21.3.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.

21.4.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. Комірнику Шаповаловій Г.І.

22.1. 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.

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

22.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

23. Розмістити наказ на інформаційному сайті закладу.

24. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою

Директор гімназії №6 «Берегиня» Галина КАПУСТЯК

