



УКРАЇНА
Управління освіти Первомайської міської ради
Миколаївської області
Заклад дошкільної освіти № 13 «Гвоздичка»
м. Первомайськ, вул. Фабрична 26, тел. 3-35-39

Н А К А З

30.08.2021

м. Первомайськ

№ 30 о\д

Про організацію харчування дітей
у закладі дошкільної освіти № 13
у 2021/2022 н.р.

Відповідно до постанов Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (до 31.12.2021 року), від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (з 01.01.2022 року), спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 №298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», наказу МОЗ України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», наказу МОЗ України від 29.09.2020 №2205 «Про затвердження санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), відповідно до рішень виконавчого комітету Первомайської міської ради від 14.05.2021 № 170 «Про встановлення вартості харчування учнів у закладах загальної середньої освіти у 2021 році», від 14.05.2021 № 171 «Про встановлення вартості харчування дітей у закладах дошкільної освіти міста у 2021 році», на виконання наказу управління освіти від 28.08.2021 № 158 « Про організацію харчування дітей у закладах освіти у 2021-2022 н.р.», з метою забезпечення дітей раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникнення захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Працівникам закладу:

1.1. Забезпечити організацію харчування та неухильне дотримання нормативно-правових документів та вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

1.2. Створити безпечні для здоров'я вихованців ЗДО, які харчуються за рахунок батьківської плати, умови харчування відповідно до постанов Головного державного

санітарного лікаря від 20.05.2020 № 25 «Про затвердження Тимчасових рекомендацій щодо організації протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)», від 26.08.2021 № 9 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), а саме:

- розробити графік харчування дітей, забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб;

Термін: до 01.09.2021 р.

- організувати питний режим дітей з допомогою використання індивідуальних ємностей для рідини або фасованої питної продукції;

- забезпечити працівників харчоблоку засобами індивідуального захисту із розрахунку одна захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками, захисним щитком, провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, забезпечити контроль за виконанням цих вимог;

- при організації харчування забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни - рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук, тощо.

Термін: протягом 2020/2021н.р.

1.3. Здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

1.4. Забезпечити проведення щоквартального внутрішнього аудиту зняття залишків продуктів харчування.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

1.5. Контролювати приготування готових страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (ХАССП), відповідність примірному двотижневому (до 31.12.2021 р.) і чотиритижневому (з 01.01.2022р.) сезонному меню та щоденному меню-розкладу, виконання норм харчування, вартість денного меню.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

1.6. Забезпечити роботу громадської комісії з контролю за організацією харчування та комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

1.7. Довести до відома бракеражної комісії інформацію про необхідні технічні, якісні характеристики продуктів харчування, які постачаються в заклад освіти

Термін: до 10.09.2021

1.8. Щомісячно заслуховувати питання організації харчування в закладі на нарадах при керівнику.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

2. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

2.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, відповідно до Положення про комісію з бракеражу (розробляється у закладі освіти).

Термін: відповідно до графіка постачання

2.2. Приймати продукти харчування, продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують відповідність даної продукції вимогам тендерних торгів. Підтверджувати прийняття підписом і печаткою.

Термін: відповідно до графіка постачання

2.3. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини складати акт у трьох примірниках. Недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

Термін: за необхідністю

2.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також голови профспілкового комітету закладу, результати оформлювати актом приймання.

Термін: за необхідністю

3. Медичній сестрі, комірнику при плануванні щоденного меню-розкладки чітко дотримуватись перспективного двотижневого меню, картотеки страв та чинного збірника рецептур.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

4. Медичній сестрі:

4.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до затверджених норм харчування та перспективного меню.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

4.2. 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.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

4.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: протягом 2021/2022н.р.

4.5. Контролювати виконання норм харчування у ЗЗСО та ЗДО, проводити аналіз їх виконання, відповідно до затвердженого набору продуктів, щомісячно кожні десять днів. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: протягом 2021/2022н.р.

4.7. 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.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

4.8. 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.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

4.9. Контролювати санітарний стан харчоблоку закладу.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

4.10. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

Термін: відповідно до особистої медичної книжки працівника

4.11. 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.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

5. Комірнику:

5.1. 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, за додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

Термін: постійно

5.2. Подавати не рідше 2-3 рази на тиждень уточнені заявки на продукти харчування до управління освіти за відповідною формою та реквізитами. У копіях заявок, що залишаються в закладі освіти, обов'язково зазначати їх виконання.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

5.3. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в ЗДО.

Термін: 2021/2022н.р. та постійно

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

5.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

6. Кухарю:

6.1. Забезпечити відповідальність за 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, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан харчоблоку.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

6.2. 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.

Термін: протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

6.4. Зберігати до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо відповідно до п. 1.21. Інструкції з організації харчування.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

6.6. 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.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

6.8. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без спеціального одягу.

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

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

Термін: щодня протягом 2021/2022н.р.

7. Підсобному працівнику харчоблоку:

7.1. Забезпечити належне миття кухонної та столової посуду, столів відповідно до санітарних правил і норм.

Термін: щодня протягом 2021/2022 н.р.

8. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор ДНЗ

Світлана ЖУМАТІЙ

Ознайомлені: