

НАКАЗ

31.08.2023

м. Первомайськ

№ 27 о/д

Про організацію харчування дітей
у закладі дошкільної освіти № 13
у 2023/2024 н.р.

Відповідно до Законів України «Про охорону дитинства», «Про освіту», постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказів МОЗ України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», 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 \(ХАССП\)](#), відповідно до рішень виконавчого комітету Первомайської міської від 11.08.2023 № 382 «Про встановлення вартості харчування учнів у закладах загальної середньої освіти у 2023/2024 навчальному році», від 11.08.2023 № 381 «Про встановлення вартості харчування дітей у закладах дошкільної освіти Первомайської міської ради протягом вересня-грудня 2023 року», на виконання наказу управління освіти Первомайської міської ради від 28.08.2023 № 128 « Про організацію харчування дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти у 2023/2024 н.р.», з метою забезпечення дітей раціональним харчування, збереження здоров'я дітей, запобігання виникнення захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Працівникам закладу освіти № 13 « Журавлик» :

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 2023/2024 н.р.

1.2. Створити безпечні для здоров'я вихованців ЗДО, дітей пільгових категорій, які харчуються за рахунок батьківської плати, умови харчування відповідно до наказів МОЗ України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», 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 \(ХАССП\)](#).

Термін: протягом 2023/2024 н.р.

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

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

Термін: протягом 2023/2024 н.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. Сестрі медичній старшій:

3.1. 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 2023/2024 н.р.

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

Термін: протягом 2023/2024 н.р.

3.3. Контролювати:

3.3.1. приготування готових страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (ХАССП);

3.3.2. відповідність примірному чотириденному сезонному меню та щоденному меню-розкладу, виконання норм харчування, вартість денного меню (постанова КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»).

Термін: протягом 2023/2024 н.р.

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

Термін: до 12.09.2023

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

Термін: протягом 2023/2024 н.р.

4. Комірнику:

4.1. 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

4.2. 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 2023/2024н.р.

4.3. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в ЗЗСО та ЗДО.

Термін: 2023/2024н.р. та постійно

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

Термін: щодня протягом 2023/2024н.р.

4.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

Термін: протягом 2023/2024н.р.

5. Кухарю:

5.1. 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 2023/2024н.р.

5.2. 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 2023/2024н.р.

5.3. 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 2023/2024н.р.

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

Термін: щодня протягом 2023/2024н.р.

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

Термін: щодня протягом 2023/2024н.р.

5.6. 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 2023/2024н.р.

5.7. 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 2023/2024н.р.

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

Термін: щодня протягом 2023/2024н.р.

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

Термін: щодня протягом 2023/2024н.р.

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

Термін: щодня протягом 2023/2024н.р.

6. Підсобному працівнику харчоблоку:

6.1. забезпечити належне миття кухонної та столової посуду, столів відповідно до санітарних правил і норм.

Термін: щодня протягом 2023/2024н.р.

7. Наказ від 04.10.2022 № 16 «Про організацію харчування дітей у закладі освіти у 2022/2023 н.р.» зняти з контролю як такий, що втратив чинність.

8. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор ДНЗ

Світлана ЖУМАТІЙ

Ознайомлені: