

**Заклад дошкільної освіти (ясла – садок)
комбінованого типу № 48 «Гніздечко»
Чернівецької міської ради
58002, вул. Крилова Івана, 2-А, місто Чернівці,
Чернівецький район, Чернівецька область, Україна
Тел. (0372) 523720, код ЄДРПОУ 21430437
zdo48cv@gmail.com
НАКАЗ**

28.11.2022

№110-ос

**Про запровадження чотиритижневого меню
на зимовий період 2022/2023 н.р. в ЗДО**

На виконання наказу управління освіти Чернівецької міської ради №313 від 16.11.2022 р. та 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», Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та* Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі - Постанова), Постанови Головного Державного санітарного лікаря України «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах дошкільної освіти на період дії карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (СОУШ-19), 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), рішення виконавчого комітету Чернівецької міської ради від 09.03.2022 № 156/6 «Про забезпечення безкоштовним харчуванням у закладах загальної середньої освіти учнів та звільнення від батьківської плати за харчування дітей у закладах дошкільної освіти комунальної форми власності чернівецької міської територіальної громади батьків, з числа внутрішньо переміщених осіб», наказів управління освіти Чернівецької міської ради від 19.07.2021 №206 «Про зміну

вартості харчування дітей у комунальних ЗДО, НВК/гімназій Чернівецької міської територіальної громади», від 01.11.2021 №328 «Про затвердження плану заходів «Дітям Чернівецької міської територіальної громади — здорове харчування на 2021-2023 роки» та з метою забезпечення здобувачів освіти раціональним харчуванням, збереження їх здоров'я, запобігання виникненню захворювань органів травлення

, НАКАЗУЮ:

1. Запровадити чотиритижневе меню на зимовий період для ЗДО з 01.12.2022р.
2. Посилити:
 - 2.1. Посилити особисту відповідальність та щоденний контроль за організацією харчування з урахуванням встановленого карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19).
 - 2.2. Неухильно дотримуватись пункту 47 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі Порядок).
 - 2.3. Визначити відповідальну особу, враховуючи вимоги пунктів 20 і 21 Порядку, склад бракеражної комісії.

3. Забезпечити:

- 3.1. Ефективне функціонування в закладі дошкільної освіти європейської моделі системи гарантування безпеки і якості продуктів харчування, що базується на процедурах НАССР;
- 3.2. Контроль за організацією безперебійного, повноцінного, безпечного і якісного харчування дітей, за водою гарантованої якості та дотриманням питного режиму, правил особистої гігієни працівників харчоблоків та виконанням чотиритижневого меню на зимовий період 2022/2023 н.р. ;
- 3.3. Впровадження в закладі дошкільної освіти бренду здорового харчування (банери, розділ сайту, інформаційні куточки).
- 3.4. Замовлення продуктів харчування з розрахунку на 10 - 15 календарних днів.
- 3.5. Виконання плану заходів «Дітям Чернівецької міської територіальної громади - здорове харчування на 2021-2023 роки».

4. Здійснювати дієвий контроль:

- 4.1. За кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу дошкільної освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.
- 4.2. За якістю готових страв, їх відповідність щоденному меню.
- 4.3. За виконання приписів спільних обстежень харчоблоків Чернівецьким управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області та державною

установою «Чернівецький обласний лабораторний центр МОЗ України» в частині організації харчування.

5. Затвердити графік харчування здобувачів освіти, враховуючи режим роботи закладу (груп) та кратність харчування дітей.

6. Заслуховувати питання організації харчування в закладах дошкільної освіти на виробничих нарадах.

7. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу:

7.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить до закладу відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування.

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

7.3. При виявленні недоброякісного продукту, комісійно скласти акт у трьох примірниках, недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику в день отримання продукту чи продовольчої сировини.

7.4. 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 ЗДО, із оформленням акту приймання.

8. Медичним сестрам, медичним сестрам з дієтичного харчування закладу ГУБШ ОМ.

8.1. Під час складання меню-розкладу дотримуватись чотиритижневого меню на зимовий період 2022/2023 н.р., частки калорійності їжі та норми (кількості) споживання продукту за день.

8.2. Знімати пробу страв за 30 хв. до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, час закінчення приготування страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

8.3. Контролювати дотримання кухарями технології приготування страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах НАССР.

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

8.5. Контролювати щодня виконання норм харчування у закладі дошкільної освіти

із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування. Здійснювати аналіз кожні десять днів упродовж року та щомісяця доводити до відома директора ЗДО.

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

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. Забезпечити контроль за санітарним станом харчоблоку, 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.

9. Комірникам (завгоспам) ЗДО: Марандюк Н.В.

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

9.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів. .

9.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

10. Кухарям ЗДО: Руда Л.І., Коломейцева М.М. ,

10.1. Забезпечити відповідальність за дотримання санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання денного запасу продуктів, кулінарної обробки продуктів харчування, повноту закладки і вихід страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку. _ .

10.2. Здійснювати приготування готових страв з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування. _

10.3. 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.

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

- 10.5. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.
- 10.6. Видавати готові страви тільки після проби медичною сестрою або відповідальною особою та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням.
- 10.7 Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та засобів індивідуального захисту.
- 10.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.
- 10.9. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.
11. Виконання цього наказу залишаю за собою.

Директор ЗДО №48 «Гніздечко» _____ Марина БОГДАНИЮК

З наказом №110-ос від 28.11.2022 року ознайомлені :

<u>№</u>	<u>Прізвище, ім'я, по батькові</u>	<u>Посада</u>	<u>Підпис</u>
<u>1</u>	<u>2</u>	<u>3</u>	<u>4</u>
<u>6</u>	<u>Доненфельд Яна Михайлівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>7</u>	<u>Загарюк Світлана Василівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>8</u>	<u>Штефанчук Юлія Віталіївна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>9</u>	<u>Ткаченко Оксана Едуардівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>10</u>	<u>Лусян Олександра Володимирівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>11</u>	<u>Струць Марина Петрівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>12</u>	<u>Климчук Анна Анатоліївна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>13</u>	<u>Банкало Неля Вадимівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>14</u>	<u>Козут Наталія Іванівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>15</u>	<u>Руснак Анастасія Іванівн</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>16</u>	<u>Ткачик Яна Юріївна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>17</u>	<u>Прийдун Лариса Григорівна</u>	<u>Вихователь</u>	
<u>18</u>	<u>Гарас Олеся Іванівна</u>	<u>Пом.вихователя</u>	
<u>19</u>	<u>Левицька Галина Дмитрівна</u>	<u>Пом.вихователя</u>	
<u>20</u>	<u>Давиденко Оксана Василівна</u>	<u>Пом.вихователя</u>	
<u>21</u>	<u>Мигалинюк Валентина Василівна</u>	<u>Пом.вихователя</u>	
<u>22</u>	<u>Дереш Катерина Михайлівна</u>	<u>Пом.вихователя</u>	
<u>23</u>	<u>Марковська Антоніна Борисівна</u>	<u>Пом.вихователя</u>	
<u>24</u>	<u>Березовська Євгенія Григорівна</u>	<u>Пом.вихователя</u>	
<u>25</u>	<u>Марандюк Надія Валентинівна</u>	<u>Заст. директора з АГР</u>	
<u>26</u>	<u>Губіш Оксана Михайлівна</u>	<u>Медсестра</u>	
<u>27</u>	<u>Руда Лілія Іллівна</u>	<u>Кухар</u>	
<u>28</u>	<u>Коломейцева Марина Михайлівна</u>	<u>Кухар</u>	
<u>29</u>	<u>Катрик Людмила Володимирівна</u>	<u>Підс.роб.харчоблоку</u>	