

ШЕПТИЦЬКА МІСЬКА РАДА

Заклад дошкільної освіти № 5

Н А К А З

15.08.2025 р.

м. Соснівка

№ 70

Про організацію харчування у ЗДО та забезпечення контролю за його якістю у 2025/2026 навчальному році

На виконання наказу відділу освіти Шептицької міської ради від 12.08.2025 року № 198 «Про організацію харчування у ЗДО/дошкільних підрозділах закладів загальної середньої освіти та забезпечення контролю за його якістю у 2025/2026 навчальному році», керуючись законами України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», спільним наказом МОН і МОЗ України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» (із змінами), наказом МОЗ України від 24.03.2016 р. № 234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 14 квітня 2016 р. за № 563/28693, враховуючи рішення Шептицької міської ради від 21.11.2024 № 3023 «Про надання пільг на харчування вихованцям закладів дошкільної освіти/дошкільних підрозділів закладів загальної середньої освіти, учням закладів загальної середньої освіти у 2025 році», та з метою забезпечення харчування, виконання санітарно-гігієнічних правил і норм

НАКАЗУЮ:

1. Призначити відповідальною особою за організацію харчування дітей сестру медичну старшу Кравчук Л.В., у разі відсутності сестри медичної старшої відповідальність покласти на вихователя-методиста Юсів О.С.

2. Регламентувати виконання, покладених на відповідальну особу за організацію харчування дітей, таких обов'язків:

2.1. Чітке виконання інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006р. № 298 /227, неухильне дотримання нормативно-правових документів та вимог санітарного законодавства щодо організації харчування у закладах дошкільної освіти.

2.2. Забезпечувати щоденний нагляд за станом організації харчування дітей, дотриманням режиму і графіку харчування.

2.3. Забезпечувати своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координувати роботу бракеражної комісії.

2.4. Перевіряти наявність меню в інформаційному куточку закладу. Постійно.

2.5. Контролювати безпечність та якість продуктів харчування.

2.6. Постійно здійснювати контроль закладки основних продуктів у казан.

- 2.7. Щодня контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.
- 2.8. Щодня бути присутньою під час відбирання проб кухарем.
- Зняття проби з готових страв безпосередньо з казана за 30хв. до видачі їжі.
- 2.9. Ведення журналу бракеражу готової продукції.
- 2.10. Вести журнал обліку виконання норм харчування, кожні десять днів, щомісяця та щоквартально проводити аналіз якості харчування.
- 2.11. Контролювати вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, своєчасність проходження медичних оглядів.
- 2.12. Консультативна допомога педагогічному та молодшому обслуговуючому персоналу, який бере участь в організації харчування дітей, з питань санітарного, гігієнічного та естетичного виховання.
- 2.13. Здійснення моніторингової діяльності за організацію раціонального харчування дітей:
 - за виконання норм харчування;
 - за якість продуктів;
 - за технологією приготування їжі;
 - за дотримання графіка видачі їжі з харчоблоку;
 - за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку;
 - за ведення документації.
- 2.14. Щотижня контролювати санітарний стан харчоблоку та груп закладу дошкільної освіти.
- 2.15. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівниками.
- 2.16. Щодня контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.
- 2.17. Спланувати тематику заходів із учасниками освітнього процесу з метою запобігання випадків харчових отруєнь.
- 2.18. Забезпечувати виконання профілактичних та протиепідемічних заходів у закладах освіти при організації харчування.
3. Завідувачу господарства Конарській Н.А.:
 - 3.1. До 01.09.2025 р. забезпечити необхідні умови для безперебійної роботи харчоблоку закладу дошкільної освіти у 2025/2026 навчальному році.
 - 3.2. Створити умови для дотримання санітарно-гігієнічних норм вихованцями та працівниками ЗДО.
3. Призначити відповідальною за організацію харчування дітей, які отримують безоплатне харчування БІДУ Н.І., діловода.
 4. Діловоду Біді Н.І.:
 - 4.1. Забезпечити облік, контроль за харчуванням вихованців пільгових категорій та за кошти батьків.
 - 4.2. Забезпечити подання звітів про харчування кількості вихованців у централізовану бухгалтерію відділу освіти до 1 числа щомісячно.
5. Вихователю-методисту, Юсів О.С.:
 - 5.1. Активізувати інформаційно-роз'яснювальну роботу з учасниками освітнього процесу щодо необхідності організації гарячого харчування, формування навичок та культури здорового харчування.
 - 5.2. Забезпечувати заслуховування питання організації харчування в закладі освіти за участю медичних працівників на засіданні педагогічної ради не менше 1 разу в рік та на нарадах при директорові не менше 1 разу в місяць.

5.3 Розробити режим, графік харчування вихованців та подати директору на затвердження (додається).

5.4. Затвердити графік видачі кип'яченої води (додаток 2).

5.5.Визначити склад бракеражної комісії та положення про бракеражну комісію.

5.Помічникам вихователів для дітей віком від 3 років та помічникам вихователів для дітей віком до 3 років:

5.1.Постійно отримувати їжу та кип'ячену воду на групу лише у спеціально відведеному, закритому посуді з відповідним маркуванням, згідно графіку.

5.2. Під час організації харчування дітей користуватися спеціальним одягом.

5.3. Щодня сервірувати столи відповідно до меню перед кожним прийманням їжі.

5.4. Постійно здійснювати видачу готових страв та окремих продуктів у повному об'ємі згідно з меню-вимогою.

5.5.Дбати про безпеку життєдіяльності дітей під час організації харчування.

6.Вихователям:

6.1.Постійно приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі.

6.2.Вчити дітей правильно користуватись столовими приборами, серветкою, привчати дітей сидіти за стіл в охайному вигляді, з чистими руками, вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.

6.3. Закріпити за кожною дитиною постійне місце за столом, розмір стола та стільця підбирати відповідно до зросту дитини.

6.4. Щодня дотримуватись режиму харчування дітей.

6.5. Вчити дітей сервірувати столи відповідно до вимог програм розвитку дітей дошкільного віку.

6.6.Питання раціонального харчування розглядати на батьківських зборах, розміщувати в інформаційних куточках для батьків рекомендації щодо організації харчування вдома.

6.7. Дбати про безпеку життєдіяльності дітей під час організації харчування.

7. Вважати таким, що втратив чинність наказ ЗДО від 30.08.2024 № 50 «Про організацію харчування у ЗДО та забезпечення контролю за його якістю у 2024/2025 навчальному році».

8.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор



Валентина КОЧЕТОВА