**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ЮЖНОУКРАЇНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

**Комунальний заклад**

**«Центр розвитку дитини «Гармонія»**

**Н А К А З**

 **від 03 січня 2020 року № 03**

м.Южноукраїнськ

***Про організацію харчування дітей***

***у 2020 році***

Відповідно ст.35 Закону України «Про дошкільну освіту» від 11.07.2001 року № 2628-ІІІ (із змінами), Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (із змінами), на виконання постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм харчування у начальних та оздоровчих закладах» від 22.11.2004 року №1591, наказу Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти і науки України «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 року №242/329, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерством охорони здоров’я України від 17.04.2006 року №298/227, з метою створення належних умов та визначення механізму організації раціонального харчування дітей у 2020 році, на підставі наказу управління освіти Южноукраїнської міської ради від 21.12.2019 року №782 «Про організацію харчування дітей у закладах освіти міста Южноукраїнська у 2020 році»

Н А К А З У Ю:

1. Забезпечити організацію якісного, збалансованого харчування у закладі. Витримувати встановлений режим харчування у 22 вікових групах, де виховуються 458 дошкільників, які харчуються три рази на день за нормами для дітей раннього та дошкільного віку.
2. *Сестрам медичним з дієтичного харчування Ізуіті С.В., КовальО.Б.:*
	1. Відпрацювати графік харчування дітей на весняно-літній та осінньо-зимовий період у різних вікових групах та вивісити графік видачі їжі поруч з вікнами видачі їжі з харчоблоків та на харчоблоках.
	2. Забезпечити виконання норм харчування дітей.
	3. Складати щоденні меню-розклади на підставі примірних двотижневих меню відповідно до картотеки страв для двох вікових груп – дітей віком до 3-х років та дітей віком від 3-х до 6-ти (7-ми) років відповідно до затверджених норм харчування.
	4. Проводити щоденне списання препарату (С-вітамінізація) за актами встановленого зразка (у разі наявності препарату).
	5. Вивішувати меню із зазначенням виходу кожної страви поруч із вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках закладу. Постійно.
	6. Здійснювати бракераж сирої продукції. Щоденно.
	7. Контролювати систематично безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, під час приймання комірником у Журналі бракеражу сирої продукції. Складати відповідні акти при недопоставці, невідповідності продуктів та негайно – протягом одного робочого дня письмово повідомляти керівника.
	8. Вести Журнал обліку виконання норм харчування, кожні десять днів проводити аналіз якості харчування, а за потреби – його корекцію.
	9. Контролювати вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоків, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоків, своєчасність проходження медичних оглядів.
	10. Добросовісно ставитися до ведення документації з організації харчування. Постійно.
3. Завгоспу Корнієнко Л.І.нести відповідальність за матеріально-технічне забезпечення харчоблоків обладнанням, відповідно маркованими щодо об’єму і призначення: технічним електрообладнанням, посудом різної величини та призначення, кухонним інвентарем, обладнанням для прибирання приміщень, столами для обробки харчових продуктів, мийними засобами та засобами для дезінфекції, столами та стільцями, що відповідають зросту дітей тощо.
4. Визначити, що постачальниками продуктів харчування і продовольчої сировини у 2020 році є сектор з організації харчування у закладах освіти управління освіти Южноукраїнської міської ради.
5. *Комірникам Дудці Н.О.та Мельнік Н.О.:*
	1. Приймати від постачальників продукти харчування і продовольчої сировини гарантованої якості з супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо). Зберігати сертифікати та посвідчення про якість продуктів.
	2. Надавати щотижневі заявки на продукти харчування та продовольчої сировини щопонеділка до 12 години.
	3. Надавати заявки на хлібобулочні вироби щоденно до 12 години.
	4. Дотримуватися вимог санітарного законодавства при зберіганні продуктів харчування та продовольчої сировини, здійснювати їх облік у Книзі складського обліку. Постійно.
	5. Брати участь у складанні меню та здійснювати бракераж сирої продукції. Постійно.
	6. Підтримувати санітарний стан складських приміщень.
	7. Стежити за справністю вагових приладів та своєчасною їх перевіркою, наявністю мірної тари, роботою холодильного обладнання, вентиляції.
6. *Шеф-кухарям Михайлик У.В., Плахотник О.І., кухарям Давиденко І.М., Запорожан В.В., Гриб К.А., Березовській Н.М.:*
	1. Відповідати за зберігання та використання денного запасу продуктів,за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за санітарний стан приміщень харчоблоків. Постійно.
	2. Суворо дотримуватися під час приготування страв поточності виробничого процесу (технології виготовлення). Постійно.
	3. Складати разом з медичними працівниками та комірниками меню-розклад.
	4. Добирати і зберігати щодня добові проби кожної страви раціону.
	5. Приймати від постачальників харчові продукти та продовольчу сировину гарантованої якості з супровідними документами. Постійно.
	6. Видавати дітям готові страви не раніше, ніж за півгодини після зняття проби призначеною відповідальною особою за зняття проби у суворо визначений час, з інтервалами не більше 3-4 годин. Суворо дотримувати правил особистої гігієни. Санітарний одяг (халати,фартухи,хустки, ковпаки) замінювати при забрудненні. Постійно.
7. *Працівникам харчоблоків Зінчук Н.В.,Кісенко О.А., ОсипчукВ.П., Яловенко Н.І.*:
	1. Підпорядковуватися шеф-кухареві і нести персональну відповідальність за дотримання протиепідемічного режиму.
	2. Щоденно у Журналі здоров’я залишати особистий підпис про відповідність стану здоров’я.
8. *Помічникам вихователів:*
	1. Забезпечувати дітей питною водою за індивідуальною потребою. Кип׳ячу воду давати після охолодження до кімнатної температури. Зберігати у добре вимитому посуді і міняти не рідше ніж 1 раз на добу.
	2. Доставляти їжу у групи лише у промаркованих, закритих відрах і каструлях, у чистому санітарному одязі (халат, фартух,хустка), чистими руками. Постійно.
	3. Роздавати їжу відповідно до норм.
	4. Догодовувати маленьких дітей.
	5. Дотримуватися правил сервіровки столу згідно з меню.
	6. Збирати недоїдки після харчування дітей у спеціально марковані ємкості, які наповнюються не більше ніж на 2/3 об׳єму.
9. *Педагогічному персоналу:*
	1. Приділяти увагу вихованню культурно-гігієнічних навичок до та під час вживання їжі, починаючи з раннього віку дитини (згідно з вимогами чинної програми). Постійно.
	2. Дотримуватися принципів наступності, єдності вимог в дошкільному закладу і в родині – висвітлювати в інформаційних куточках для батьків, чи осіб, які їх замінюють, питання організації харчування дітей у дошкільному закладі і вдома; питання раціонального харчування дітей вносити у тематику батьківських зборів, конференцій, консультацій для батьків.
10. *Лікарям Гевеленко В.В., Степановій В.І., сестрам медичним з дієтичного харчування*

*КовальО.Б., ІзуітіС.В., сестрі медичній старшій Каваці Н.В.:*

* 1. Контролювати дотримання санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоках, виконання меню, якості та безпеки страв.
	2. Проводити санітарно-просвітницьку роботу серед батьків, громадськості з питань організації раціонального харчування, особливо в літній оздоровчий період.
	3. Давати оцінку ефективності харчування, призначати дієтичне харчування для дітей диспансерної групи.
	4. Проводити заняття з персоналом дошкільного закладу щодо питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і гострих кишкових інфекцій.
1. Дотримуватися вимог чинного законодавства з питань санітарії та гігієни усім працівникам дошкільного закладу, причетних до організації харчування дітей.
2. Працівникам, пов’язаним з організацією харчування дітей, проходити обов’язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства.
3. Не проводити оплату добових проб з готових страв, а також проб, які добираються при здійсненні бракеражу, особою,яка проводила зняття проби.
4. Заслуховувати на загальних зборах (конференціях) колективу закладу, батьківської громадськості, на засіданнях педагогічних рад питання організації харчування у КЗ ЦРД «Гармонія».
5. Висвітлювати медико-педагогічну оцінку організації харчування дітей в інформаційних повідомленнях, довідках, наказах, обговорювати результати на виробничих нарадах. Не рідше 1 разу на місць.
6. Призначити відповідальною особою за матеріально-технічний стан харчоблоків завідувача господарстваКорнієнко Л.І.
7. Покласти повну матеріальну відповідальність за приймання, збереження і видачу продуктів харчування на комірників Дудку Н.О.та Мельнік Н.О.
8. Покласти повну матеріальну відповідальність за продукти харчування, що знаходяться на харчоблоках, на шеф-кухарів МихайликУ.В., Плахотник О.І.
9. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор КЗ ЦРД «Гармонія» Л.ЛЕВИЦЬКА