



У К Р А Ї Н А
Чернівецька міська рада
Управління освіти
Н А К А З

22.08.2024 р.

м. Чернівці

№ 210

*Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної освіти в
2024/2025 н.р.*

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», 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)», Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами) (далі – Постанова), Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 (із змінами та доповненнями), рішення виконавчого комітету міської ради від 23.05.2023 № 320/11 «Про розмір плати батьків за харчування дітей у комунальних закладах дошкільної освіти та дошкільних підрозділах закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади», наказу управління освіти міської ради від 20.03.2024 № 102 «Про зміни у вартості харчування у ЗДО та дошкільних підрозділах ЗЗСО Чернівецької міської ТГ» та з метою забезпечення здобувачів освіти раціональним збалансованим харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

Н А К А З У Ю:

1. Дотримуватися вартості харчування, встановленої наказом управління освіти міської ради від від 20.03.2024 № 102 для комунальних ЗДО, дошкільних підрозділів ЗЗСО (Далі – ДП ЗЗСО) Чернівецької міської територіальної громади.

2. Директорам ЗДО, ДП ЗЗСО:

2.1. Посилити особисту відповідальність та щоденний контроль за організацією харчування у закладі впродовж 2024/2025 н.р.

2.2. Дотримуватися пункту 47 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі – Порядок).

2.3. Призначити відповідальну особу за організацію харчування, враховуючи вимоги пунктів 20 і 21 Порядку, склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання (Положення про бракеражну комісію).

2.4. Затвердити графік харчування здобувачів освіти, враховуючи режим роботи закладу (груп) та кратності харчування.

2.5. Здійснювати систематичний моніторинг та опитування батьків і дітей стосовно якості харчових продуктів в закладах освіти.

2.6. Заслуховувати питання організації харчування в закладах дошкільної освіти на виробничих нарадах, засіданнях педагогічних рад, нарадах при директорів, батьківських зборах (не рідше одного разу в семестр).

2.7. Забезпечити:

2.7.1. Належну організацію харчування на 2024/2025 н.р., враховуючи вимоги чинного законодавства, умов діючого воєнного стану в країні.

2.7.2. Безпечне середовища в закладі, в тому числі щодо захисту учасників освітнього процесу й працівників у разі виникнення надзвичайних ситуацій техногенного характеру.

2.7.3. Вимоги до харчування дітей з особливими дієтичними потребами на підставі медичної довідки, що видана сімейним лікарем/педіатром, де зазначені особливі дієтичні потреби дитини із встановленням відповідного діагнозу.

2.7.4. Необхідний запас продуктів харчування та питної води у захисних спорудах цивільного захисту (сховищах, протирадіаційних укриттях, найпростіших укриттях), призначених для укриття учасників освітнього процесу.

2.7.5. Ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках.

2.7.6. Організацію просвітницької роботи з формування культури здорового харчування та правильних харчових звичок у здобувачів освіти.

2.7.7. Організацію роботи щодо покращення матеріально-технічного забезпечення виробничих процесів на харчоблоках, впровадження нових енергозберігаючих технологій, форм обслуговування, столового та кухонного інвентаря, технологічного та холодильного обладнання харчоблоків.

2.7.8. При формуванні бюджетних пропозицій передбачати кошти на модернізацію харчоблоків закладів дошкільної освіти.

2.7.9. Проведення тендерних процедур щодо закупівлі продуктів

харчування, здійснюючи закупівлю в першу чергу продуктів довготривалого зберігання; проводити процедури закупівлі на період до кінця календарного року або на 3-4 місяці, враховуючи можливість погіршення безпекової ситуації або складнощів із проходженням опалювального періоду в закладах освіти.

2.7.10. Вивчення питання можливості закупівлі сертифікованої сільськогосподарської продукції місцевих виробників, фермерів з метою здешевлення вартості харчування.

2.7.11. Виконання приписів обстежень харчоблоків Чернівецьким районним управлінням Держпродспоживслужби у Чернівецькій області в частині організації харчування. Інформувати про здійснення моніторингу роботи харчоблоку щомісячно до 8 числа за покликанням:

<https://docs.google.com/spreadsheets/d/12NbJ51nwArTgbVaJ-DNJh4nvZte5cGxBgiBlHLFJkBA/edit?gid=1379965494#gid=1379965494>

2.7.12. Подання довідок по проведенню обстежень організації харчування в закладах дошкільної освіти (скан у PDF-форматі) за покликанням:

<https://drive.google.com/drive/folders/1Zi9gTptDdpkTxSpaTvkOoz5zFtqnMPQe?usp=sharing>

2.8. Здійснювати дієвий контроль:

2.8.1. За кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

2.8.2. Якістю готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.

2.8.3. Додержанням дітьми правил особистої гігієни, санітарно-технічним станом обідньої зали, харчоблоку, дотриманням режиму і графіків харчування дітей.

3. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу освіти:

3.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування.

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

3.3. При виявленні будь-якого недоброякісного продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

3.4. 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 освіти, із оформленням акту приймання.

4. Медичним сестрам ЗДО, ДП ЗЗСО:

- 4.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм і Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами).
- 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.
- 4.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.
- 4.4. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.
- 4.5. Контролювати виконання норм харчування у закладах дошкільної освіти, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів; кожні десять днів упродовж року, з урахуванням норм заміни продуктів, аналізувати їх за енергоцінністю. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.
- 4.6. Розміщувати завірене керівником закладу дошкільної освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч із вікном видачі їжі з харчоблоку, в інформаційних куточках для батьків і вебсайтах закладу.
- 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.
- 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.
- 4.9. Контролювати санітарний стан харчоблоку в закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.
- 4.10. 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.

5. Комірникам ЗДО, ДП ЗЗСО:

- 5.1. Нести повну персональну відповідальність за якість і 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.

5.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів освіти

5.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

6. Кухарям ЗДО, ДП ЗЗСО:

6.1. Забезпечити 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, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку.

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.

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

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

6.5. 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.

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

6.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.

6.8. Власним підписом засвідчувати в Журналі здоров'я працівників їдалень (харчоблоку) відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

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

7. Технологу управління освіти Валентині Драгомерецькій та дітсестрам ЗДО, ДП ЗЗСО здійснювати контроль за станом організації та якістю харчування дітей, виконанням норм харчування, дотриманням чотиритижневого меню, санітарно-гігієнічними умовами та матеріально-технічним станом харчоблоків.

8. Головним спеціалістам управління освіти міської ради Любові Чобанюк та Юлії Пониपालяк:

8.1. Координувати роботу всіх суб'єктів процесу організації харчування в ЗДО.

8.2. Контролювати виконання директорами приписів обстежень харчоблоків Чернівецьким районним управлінням Держпродспоживслужби у Чернівецькій області в частині організації харчування.

8.3. Контролювати проходження стажування та курсів підвищення кваліфікації кухарів закладів дошкільної освіти з видачею відповідних сертифікатів на базі Професійно-технічного училища № 8 міста Чернівців та створення на базі зазначеного закладу Кулінарного Хабу.

8.4. Розмістити наказ на сайті управління освіти.

9. Відповідальність за виконання цього наказу покласти на директорів ЗДО, ЗЗСО.

10. Контроль за виконанням наказу покласти на начальника відділу загальної середньої та дошкільної освіти управління освіти міської ради Альону Онофрей.

Начальник управління освіти
Чернівецької міської ради



Погоджено:

Заступник начальника, начальник відділу
загальної середньої та дошкільної освіти
Управління освіти міської ради

Ірина ТКАЧУК

Ознайомлена:

головний спеціаліст
відділу загальної середньої та дошкільної
освіти управління освіти міської ради

Альона ОНОФРЕЙ

Любов ЧОБАНЮК

технолог Управління освіти
міської ради

Валентина ДРАГОМЕРЕЦЬКА

Виконавець:

головний спеціаліст
відділу загальної середньої та дошкільної
освіти управління освіти міської ради

Юлія ПОНІПАЛЯК