



У К Р А Ї Н А
Чернівецька міська рада
У П Р А В Л І Н Н Я О С В І Т И

Н А К А З

31.08.2020

№ 299

**Про організацію харчування дітей у
закладах дошкільної освіти у
2020/2021 н. р. в умовах адаптивного
карантину**

На виконання п.3 ст. 56 Закону України «Про освіту», ст. 5 Закону України «Про охорону дитинства», Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 01.06.2005 №242/329, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 №298/227 (із змінами та доповненнями), спільного наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації від 21.11.2019 № 1128-р «Про затвердження регіонального плану заходів «Дітям Буковини – здорове харчування», постанови Головного державного санітарний лікаря України від 22.08.2020 № 50 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)», наказу Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації від 22.08.2020 № 246 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти у 2020/2021 н.р. та з метою забезпечення вихованців раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Директорам ЗДО:

1.1. Забезпечити належну організацію харчування в період карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19):

1.1.1. Розробити графік харчування здобувачів освіти.

1.1.2. Забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб.

1.1.3. Контролювати наявність і використання працівниками харчоблоку засобів індивідуального захисту із розрахунку 1 захисна маска на 3 години роботи, одноразових рукавичок, які необхідно змінювати після кожної дії (виробничого процесу на харчоблоці), не пов'язаних між собою. Засоби індивідуального захисту мають бути в наявності із розрахунку на 5 робочих днів, у т.ч. на 1 робочу зміну – безпосередньо на робочому місці працівника.

1.1.4. Організувати централізований збір використаних засобів індивідуального захисту, паперових серветок в окремі контейнери (урни) з кришками та поліетиленовими пакетами, з подальшою утилізацією згідно з укладеними угодами на вивіз твердих побутових відходів.

1.1.5. Забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники, антисептичні засоби для обробки рук, тощо).

1.1.6. Провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації, забезпечити контроль за виконанням цих вимог.

1.1.7. Здійснювати замовлення продуктів харчування з розрахунку на 10-15 календарних днів.

1.2. Здійснювати жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу дошкільної освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

1.3. Контролювати якість готових страв, їх відповідність щоденному меню, виконання норм харчування.

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

1.5. Затвердити наказом по закладу склад комісії з бракеражу продуктів харчування та визначити її завдання.

1.6. Забезпечити впровадження та ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках ЗДО.

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

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

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

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

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 ЗДО, із оформленням акту приймання.

3. Медичним сестрам, медичним сестрам з дієтичного харчування ЗДО:

3.1. Під час складання меню-розкладки дотримуватись норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах».

3.2. 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.

3.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

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

3.5. 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.

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

3.7. 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.

3.8. 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.

3.9. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

3.10. 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.

4. Комірникам (завгоспам) ЗДО:

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

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

4.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

5. Кухарям ЗДО:

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, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку.

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.

5.3. 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.

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

5.5. 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.

5.6. Суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування,

дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

5.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та засобів індивідуального захисту.

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

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

6. Технологу управління освіти міської ради Драгомерецькій В.В. здійснювати контроль за дотриманням двотижневого меню, виконанням норм харчування та матеріально-технічним станом харчоблоків.

7. Головному спеціалісту управління освіти міської ради Л.М.Гавриловій координувати роботу всіх суб'єктів процесу організації харчування в ЗДО.

8. Розмістити наказ на інформаційному сайті управління освіти Чернівецької міської ради.

9. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**Заступник начальника, начальник відділу
дошкільної освіти управління освіти
Чернівецької міської ради**



Н.П.Вітковська

Виконавець:

**головний спеціаліст
управління освіти міської ради**

Л.М.Гаврилова