

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ
(ЯСЛА-САДОК) КОМБІНОВАНОГО ТИПУ №34 «НЕЗАБУДКА»
КАМ'ЯНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

НАКАЗ

03.01.2026

№ 2 – о/д

**Про підсумки організації харчування
дітей у 2025 році**

Керуючись п.35 Закону України «Про дошкільну освіту», Положенням про дошкільний навчальний заклад, затвердженим постановою КМУ України від 8 жовтня 2025 р. № 1280 «Про зміни, що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 30»5, Наказом МОіН від 21.10.2025 № 1604 «Про внесення змін до Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», законів України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

Керуючись рішенням виконавчого комітету Кам'янської міської ради від 24.12.2025 року №741 «Про встановлення у 2026 році розміру плати за харчування дітей у комунальних закладах дошкільної освіти Кам'янської міської територіальної громади»,

Згідно плану роботи закладу у січні 2026 року було проаналізовано організацію харчування дітей за період з 01.01.2025 по 31.12.2025 року.

За вищезазначений період роботи в закладі дошкільної освіти було організовано триразовий режим харчування для дітей спеціальних та інклюзивних груп.

Адміністрацією закладу приділялась увага питанням організації харчування: встановлено режим харчування відповідно до режиму роботи садочка; забезпечувався систематичний контроль за виконанням натуральних норм харчування і якістю продукції, яка надходила до харчоблоку, здійснювався контроль організації пільгового харчування дітей із малозабезпечених сімей, дітей з особливими освітніми потребами. Для дітей, які перебувають на диспансерному обліку і за станом здоров'я потребують дієтичного (щоденного) харчування організовувалося дієтичне харчування.

Директором, медичною сестрою, представниками батьківської громадськості регулярно здійснювався контроль за виконанням посадових інструкцій працівниками харчоблоку; за культурою харчування дітей; відповідно видачі об'єму готових страв, умовами зберігання продуктів тощо. За результатами контролю складались акти, питання організації харчування розглядалось на нарадах при директорові щомісяця.

У закладі щоквартально аналізувалось виконання натуральних норм харчування.

Відповідно до типового штатного розпису заклад укомплектовано працівниками, які забезпечують організацію харчування. Сестра медична старша Валентина ПАЩЕНКО, кухарі Валентина ПАНЬКОВА, Галина ВЕРЕЩАК постійно

контролювали якість продуктів харчування від постачальників, про що свідчить вся наявна документація на харчоблоці оформлена і ведеться згідно вимог: журнал бракеражу готової продукції; журнал бракеражу сирової продукції; журнал здоров'я працівників харчоблоку; книга складського обліку; заявки на продукти; журнал обліку відходів під час приготування страв. Харчоблок було забезпечено необхідними сертифікованими миючими та дезінфікуючими засобами, які зберігалися в окремо відведених місцях.

На харчоблоці працюють професіонали, які добре знають технологію приготування їжі та санітарно-епідеміологічні норми. Це 2 кухарі, підсобний робітник. Працівники своєчасно пройшли медичний огляд.

Договори на постачання продуктів харчування були укладені: ФОП Григоращук І.С., ФОП Міняйло В.В., хлібзавод «АГРОСС», Магдалинівський маслозавод, ФОП Мунько О.І.

З метою попередження кишково-шлункових захворювань та харчових отруєнь серед дітей здійснювали суворий контроль за умовами зберігання, дотриманням термінів реалізації продуктів харчування й технологією приготування їжі. Регулярно проводилось зняття проб їжі, відповідне зберігання добових проб. Пащенко Валентина, сестра медична з діетхарчування, своєчасно веде всю необхідну документацію.

Для правильної організації раціонального харчування дітей на основі перспективного меню та з урахуванням наявності продуктів харчування та продовольчої сировини складали щоденне меню, згідно з картотекою страв та примірним двотижневим меню, отриманого від спеціалістів департаменту з гуманітарних питань.

Стан матеріально – технічного забезпечення харчоблоку, груп задовільний, у достатній кількості забезпечено кухонним обладнанням, посудом, який поступово оновлюється.

У дошкільному навчальному закладі видача готових страв на групи здійснювалась відповідно до графіка видачі їжі.

Педагогічний колектив у системі формує культурно-гігієнічні навички харчування дітей: своєчасний прийом їжі, дотримання графіку харчування, миття рук до і після прийому їжі, поведінки дітей за столом.

Однак, не зважаючи на все вищезазване залишаються проблемними питання: не виконані в повному обсязі натуральні норми харчування по сокам, рибі, м'ясу, овочів, фруктів, соків, молочним продуктам. Виконання норм харчування на дитину становить 84 %. Необхідно посилити роз'яснювальну роботу з дітьми та батьками щодо культури прийому їжі, значення здорового харчування як в садочку, так і вдома.

Виходячи з вищевикладеного

НАКАЗУЮ:

1. Роботу працівників дошкільного навчального закладу за період роботи з питання організації харчування рахувати виконаною задовільненою.

2. Сестрі медичній старшій Валентині ПАЩЕНКО:

2.1. Посилити контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних умов утримання харчоблоку, групових приміщень та приміщень дошкільного закладу.

2.2. Контролювати організацію та якість харчування учнів, постійно.

2.3.Контролювати ведення ділової документації, яка регламентує роботу харчоблоку, щотижня, упродовж 2026 року.

2.4.Контролювати якість продуктів, які поступають на харчоблок, умови їх зберігання, постійно.

2.5.Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції.

3. Працівникам харчоблоку:

3.1.Забезпечувати повноцінне, безпечне, якісне харчування дітей, дотримуватись умов і термінів зберігання продовольчої сировини, технології приготування страв, правил особистої гігієни, упродовж 2026 року.

3.2.Забезпечувати виконання норм харчування дітей, затверджених упродовж 2026 р.

4. Всім працівникам закладу:

4.1. Забезпечити належний санітарно-гігієнічний стан приміщень закладу та груп. Тримати обладнання, інвентар, посуд в належному стані.

5.Вихователям усіх вікових груп:

5.1. Проводити консультації для батьків з питань:

- виховання культурно-гігієнічні навичок та навичок культури їжі у дітей;
- активізувати роботу щодо необхідності надавати дітям збалансоване раціональне харчування.
- профілактики харчових отруєнь, виконання правил особистої гігієни та дотримання санітарних норм.

5.2. Вести облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням та своєчасно повідомляти про наявність таких дітей.

5.3. Виховувати у дітей навички культурної поведінки за столом, постійно.

6. Координацію виконання наказу покласти на сестру медичну старшу Валентину ПАЩЕНКО. Контроль залишаю за собою.

В./о.директора

Ольга ЛУЧКЕВИЧ

З наказом ознайомлені:

№ з/п	Посада	Власне ім'я, прізвище	Дата	підпис
1	вихователь - методист	Анна Задорожня		
2	сестра медична старша	Валентина Пащенко		
3	вихователь	Ірина Рубан		
4	вихователь	Олександра Неїжмак		
5	асистент вихователя	Ольга Олійник		
6	асистент вихователя	Олена Боженова		
7	вихователь	Ніна Шиловська		
8	вихователь	Ірина Бублікова		
9	вихователь	Сальник Марина		
10	вихователь	Валентина Непочатих		

11	вихователь	Ірина Лапа		
12	вихователь	Тетяна Брижа		
13	помічник вихователя	Юлія Білякова		
14	помічник вихователя	Леся Батова		
15	помічник вихователя	Наталья Галенко		
16	помічник вихователя	Ірина Номеровська		
18	кухар	Галина Верещак		
19	підсобний робітник	Світлана Трубаєвська		
20	кухар	Валентина Панькова		