

Вертіївський дошкільний навчальний заклад «Колосок»
Вертіївської сільської ради
Ніжинського району Чернігівської області

ВИТЯГ З ПРОТОКОЛУ

робочої групи по впровадженню принципів НАССР

23.10.2025 р.

№ 03

Присутні:

Керівник робочої групи – Проценко Я.С., директор ЗДО

Координатор робочої групи – Андрушко А.М., вихователь-методист

Технічний секретар – Даценко В.В., сестра медична

Члени робочої групи:

Воротченко Л.П. – завідувач господарства,

Желада С.В. – помічник вихователя,

Андрушко С.І. – помічник вихователя,

Загуменна Г.М. – кухар.

Відсутня:

Назаренко І.М. – уповноважений працівник трудового колективу (щорічна основна відпустка)

ПОРЯДОК ДЕННИЙ

Про порядок організації харчування в ЗДО

1. Про результати проведення лабораторних досліджень питної води.
2. Зауваження для дорослих щодо вилучення із меню окремих кондитерських виробів та нових обмежень у кількості цукру, меду, солі у дитячому раціоні та інших харчових продуктів.
3. Про організацію питного режиму у закладі.
4. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог у ЗДО.

1. СЛУХАЛИ:

Проценко Я.С., керівника робочої групи, яка наголосила, що в закладі дошкільної освіти присутні результати проведення лабораторних досліджень питної води.

28.07.2025 р. Ніжинським відділом Чернігівської регіональної державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів був проведений забір питної води. Наданий експертний висновок №004495 д.к./25 від 28.07.2025 року (вода питна з водопровідної мережі за мікробіологічними, фізикохімічними показниками відповідає вимогам ДСанПін 2.2.4.-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної призначеної до споживання людиною»).

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Вода питна придатна для використання в процесі приготування дитячого харчування.

2. СЛУХАЛИ:

Проценко Я.С., керівника робочої групи, яка зауважила про вилучення із меню кондитерських виробів та впровадження нових обмежень у кількості цукру, меду, солі у дитячому раціоні та інших харчових продуктів. Наголосила, що згідно нових положень законодавства з раціону дошкільників було вилучено кондитерські вироби, а саме: печиво, цукерки, зменшена кількість споживання цукру, а для групи раннього віку взагалі повністю вилучено з вживання. Натомість збільшена кількість вживання різних видів сухофруктів до 3-х разів на тиждень, збільшено до 10 разів на тиждень споживання свіжих ягід та фруктів, 2-а рази на тиждень вживання соків.

Запросила до обговорення вимог листів МОН, МОЗ та постанови КМУ:

- «Щодо організації харчування в закладах освіти» (від 29.07.2021 № 3304-04/39136-06).

- Постанова «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (від 24 березня 2021 р. № 305).

Наголосила, що згідно додатку 16 «Рекомендований перелік та норми споживання харчових продуктів здобувачами освіти/дітьми, педагогічним та іншим персоналом закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку у разі їх перебування на об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту» постанови Кабінету Міністрів України №1280 від 08.10.2025 р. «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305» для забезпечення харчування дітей в захисній споруді (найпростішому укритті) при неможливості організації гарячого харчування, дозволяється використовувати слідуючі продукти харчування, а саме:

- Галетне печиво «Марія»;
- Крекер «Вершковий»;
- Гранола (сухі сніданки);
- Білкові та фруктові батончики Ніпп.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Дотримуватися вимог Постанови «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (від 24 березня 2021 р. № 305) та додатку 16 «Рекомендований перелік та норми споживання харчових продуктів здобувачами освіти/дітьми, педагогічним та іншим персоналом закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку у разі їх перебування на об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту» постанови Кабінету Міністрів України №1280 від 08.10.2025 р. «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305» для забезпечення харчування дітей в захисній споруді (найпростішому укритті)

Постійно

3.СЛУХАЛИ:

Даценко В.В., технічного секретаря, яка наголосила про організацію питного режиму у закладі дошкільної освіти. Зауважила, що організація

питного режиму здійснюється згідно норм та правил Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах від 17.04.2006 N 298/227 зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 5 травня 2006 р. за N 523/12397 (зі змінами).

Наголосила, що для дотримання питного режиму дошкільників використовується кип'ячена охолоджена вода. Створено списки дітей, де зазначена номерація особистої чашечки для питної води. Питна вода зберігається в спеціально промаркованих чайниках в їдальні для кожної групи окремо. Заміна питної води здійснюється щоденно. В укритті для забезпечення питного режиму використовується охолоджена кип'ячена вода, яка подається з куйлера, заміна якої здійснюється щоденно. Списки дітей на індивідуальну чашечку складені та вивішені на кожній групі.

ПОСТАНОВИЛИ:

1. Організовувати питний режим згідно Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.

Постійно

4.СЛУХАЛИ:

Даценко В.В., технічного секретаря, яка наголосила про дотримання санітарно-гігієнічних вимог у закладі дошкільної освіти.

Зазначила, що перед початком роботи працівники харчоблоку, приходячи в заклад дошкільної освіти, мають залишити у роздягальні чи спеціальній шафі: верхній одяг, вуличне взуття, головний убір, персональні речі. Змінне робоче взуття зберігається окремо від вуличного, обирати потрібно зручне та легке взуття. Воно не має: зісковзувати з ноги (закриті носок та п'ята), ковзати по підлозі. Бажано, аби підошва робочого взуття добре амортизувала. У цьому випадку зменшується навантаження на хребет і ноги, тож працівник харчоблоку, який майже цілий день проводить «на ногах», менше стомлюватиметься.

Після перевзування працівники: миють руки, надягають санітарний одяг (халат, фартух), забирають волосся під хустку, ковпак чи сіточку. Лише після цього приступають до роботи.

Працівники харчоблоку носять:

- санітарний одяг для робіт, пов'язаних із організацією харчування;
- спеціальний одяг для прибирання приміщень;
- білий халат або фартух із тканини, під час видачі страв, годування дітей;
- фартух із клейонки, для миття посуду;
- прибирають волосся під хустку чи ковпак.

На одного працівника харчоблоку в закладі розраховують не менше трьох комплектів санітарного одягу. Цей одяг зберігають у спеціально відведеному місці, окремо від верхнього одягу та особистих речей – в іншій шафі або іншій гардеробній. Не варто носити занадто закриті й щільне змінне взуття – воно не дасть ногам «дихати», провокуватиме спітніння й дискомфорт, застібати санітарний одяг шпильками, голками, зберігати у кишенях різні сторонні

предмети – вони можуть потрапити в їжу. Під час робочого дня кожен працівник має стежити за тим, аби його одяг був чистим та охайним. Санітарний одяг необхідно змінювати в міру забруднення, але не рідше ніж раз на два дні. Забороняється працівникам харчоблоку у санітарному одязі: виконувати роботи з прибирання приміщень (для цього є спеціальний одяг), виходити на вулицю, знаходитися в інших приміщеннях, зокрема в туалеті. Перед відвідуванням туалету працівники харчоблоку залишають санітарний одяг на вішалці поруч із дверима туалету і надягають лише після того, як ретельно виміють руки та продезінфікують їх препаратами.

Під час приготування їжі кухар та кухонний працівник щоразу змінюють санітарний одяг відповідно до того, з якими продуктами працюють – сирими, напівфабрикатами чи готовими. Кухар змінює санітарний одяг по закінченні приготування їжі, перед її роздачею. Окрім того, працівники знімають санітарний одяг перед прийманням їжі.

По закінченні роботи працівники харчоблоку вішають санітарний одяг, ставлять змінне взуття у відведене для них місце.

Серед вимог до особистої гігієни працівників харчоблоку однією з найважливіших є миття рук. Працівники мають мити руки: по прибутті в дошкільний заклад, перед тим, як зайти до харчоблоку щоразу перед тим, як повернутися до харчоблоку з іншого місця, зокрема з туалету, після кожного забруднення переходячи від одного виду обробки продуктів до іншого перед тим, як розпочати роздачу їжі, по закінченні роботи.

На харчоблоці біля раковин завжди мають бути: мило – тверде або рідке, паперові рулонні рушники чи індивідуальні рушники для витирання рук. Працівники харчоблоку також мають: коротко підрізати нігті на руках, перед початком роботи знімати каблучки, браслети, буси, сережки-кліпси, годинник тощо. Нігті не можна покривати лаком, адже під час роботи часточки лаку потраплятимуть у їжу. Працівникам харчоблоку на робочому місці заборонено курити, споживати їжу.

Щоденно до початку роботи на харчоблоці: медична сестра – оглядає працівників на наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій. Працівнику харчоблоку заборонено приступати до роботи, якщо у нього наявні симптоми шлунково-кишкових, шкірних, гострих респіраторних вірусних захворювань. Окрім того, працівники харчоблоку зобов'язані негайно повідомляти завідувача дошкільного закладу або медичну сестру про: розлади кишечника підвищення температури. Якщо інфекційне захворювання має хтось із членів родини працівника, він також має бути відсторонений від роботи й допущений до неї лише після негативних аналізів на бацилоносійство. Працівники харчоблоку мають по можливості не допускати травм рук під час роботи. На випадок травми на харчоблоці неодмінно має бути наявна аптечка.

У професійні обов'язки працівників харчоблоку входить створення умов, оптимальних для профілактики та запобігання ризиків, пов'язаних з інфікуванням продуктів харчування. Задля гігієни приміщень проводять: щодня – поточне прибирання усіх приміщень харчоблоку вологим способом

1-2 рази (відповідно до графіка) протягом робочого дня по мірі забруднення – у виробничих приміщеннях наприкінці дня – прибирають харчоблок.

Підлогу, забруднену харчовими залишками, миють гарячою водою з додаванням 2% розчину соди. Працівники здійснюють прибирання: у спеціальному одязі (темному халаті) використовуючи спеціальний промаркований інвентар. Ганчірки, щітки, швабри після користування промивають гарячою водою і занурюють на 30 хв. в 0,03% розчин бланідазу. У період адаптивного карантину прибирання харчоблоку проводиться згідно затвердженого директором графіка з використанням 0,03% розчин бланідазу. Інвентар та одяг для прибирання, мийні засоби мають зберігатися у спеціально відведеному місці. Використовувати цей інвентар і одяг для прибирання інших приміщень заборонено. Окрім того, серветки, ганчірки для прибирання не можна застосовувати для миття посуду.

Генеральне прибирання проводять: щотижня – миючи опалювальні прилади, підвіконня, стіни із застосуванням мийних та дезінфекційних засобів відповідно до інструкцій з їх використання після ремонтних робіт незалежно від графіка прибирань. Під час роботи харчоблоку заборонені будь-які ремонтні роботи.

За утримання приміщень харчоблоку в санітарному стані відповідає кухар, а сестра медична здійснює контроль.

Для миття кухонного посуду на харчоблоці повинні бути встановлені металеві ванни з підведеною холодною та гарячою водою.

У приміщеннях харчоблоку, їдальні, буфетних групах повинні бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання.

Мийні засоби, які використовуються в дошкільних закладах, повинні мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування в навчальних закладах.

Правила миття кухонного посуду

1. Видаляють рештки їжі.
2. Миють гарячою водою $t + 50^{\circ}\text{C}$ з миючими засобами.
3. Ополіскують гарячою водою $t + 65^{\circ}\text{C}$.
4. Просушують на гранчастих полицях.

Ганчірки, мочалки, щітки, йоршики після миття посуду, кухонного інвентарю, столів промивають, перуть з миючими засобами, прополіскують і висушують. При зношенні своєчасно замінюють на нові.

ВИСТУПИЛИ:

Загуменна Г.М., член робочої групи, яка зробила перелік вимог до кухонного обладнання та інвентарю:

1. Посуд повинен бути цілий без пошкоджень.
2. Весь інвентар повинен бути промаркований.
3. Роздільні дошки повинні мати гладку поверхню.
4. Овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючими засобами, прополіскують окропом, висушують. Металеві частини машин після миття необхідно просушити в духовій шафі.
5. Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідності.

6. Колоду для розрубання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножом та посипають сіллю.
7. Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо) після використання очищають, миють гарячою водою $t +50\text{ }^{\circ}\text{C}$ з миючими засобами і ополіскують гарячою водою $t +65\text{ }^{\circ}\text{C}$, просушують на гранчастих полицях.
8. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення роботи миють з миючими засобами.
9. Звільнити посуд від пригорання необхідно за допомоги кип'ятіння розчином соди. Шкребти металічними щітками металічний кухонний посуд забороняється.
10. Харчові відходи, що залишаються після приготування їжі на харчоблоці необхідно збирати у спеціально промарковані ємкості, які наповнюються не більше ніж на $2/3$ об'єму. Незалежно від обсягу наповнення відходи виносять в кінці робочого дня. Потім ємкість для відходів миють 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою, просушують.

ВИСТУПИЛИ:

Проценко Я.С., керівник робочої групи, яка звернула увагу на вимоги щодо обладнання і утримання приміщень харчоблоку.

Всі приміщення необхідно тримати в чистоті. Прибирання проводиться постійно, своєчасно і в міру необхідності. У виробничих цехах щоденно проводиться вологе прибирання з використанням миючих та дезінфікуючих засобів.

Не рідше 1 разу на місяць проводиться генеральне прибирання та дезінфекція.

При необхідності проводиться дезінфекція та дератизація приміщень.

Заборонено проводити роботи по дезінфекції та дератизації безпосередньо працівниками харчоблоку.

Для попередження попадання комах на харчоблок на вікна та двері встановлюють москітні сітки.

Для прибирання виробничих, складських, допоміжних приміщень використовується окремий інвентар, який зберігається в спеціально відведених місцях, максимально наближених до місця прибирання.

По закінченню прибирання в кінці робочого дня увесь прибиральний інвентар миється з використанням миючих і дезінфікуючих засобів, просушується і зберігається в чистому вигляді у визначеному місці.

З метою попередження виникнення і розповсюдження інфекційних захворювань прибирання виробничих, допоміжних, складських і побутових приміщень проводиться підсобними працівниками, а прибирання робочих місць – працівниками на робочому місці.

Працівники повинні бути в повній мірі забезпечені прибиральним інвентарем, миючими та дезінфікуючими засобами.

На харчоблоці застосовуються миючі та дезінфікуючі засоби, які дозволені санітарними службами, використовуються строго у відповідності з інструкцією і зберігаються в спеціально виділених місцях в тарі від виробника.

Не допускається проведення ремонтних робіт при експлуатації харчоблоку виробництва.

1. Щоденно в приміщеннях харчоблоку проводиться:

- миття підлоги;
- протирання пилу, зняття павутини;
- протирання радіаторів;
- протирання підвіконь.

Прибирання проводиться з використанням миючих засобів, призначених для даної мети у відповідності з інструкцією по використанню.

2. В кінці кожного робочого дня ємкості для збирання сміття і відходів очищаються, промиваються 2 % розчином кальцинованої соди, ополіскуються та просушуються.

3. Щотижня проводиться:

- миття стін;
- миття світильників;
- миття віконного скла відпилу та нагару.

Прибирання проводиться з використанням дезінфікуючих та миючих засобів, призначених для даної мети у відповідності з інструкцією по використанню.

4. Прибиральний інвентар після використання промивається гарячою водою з миючими засобами та просушуються. Для гарячого цеху та мийної використовується окремі відро, швабра, ганчірка, ємкість для прибирання з ганчіркою.

5. Для прибирання на харчоблоці використовується темний халат, який має відповідне маркування.

Проведення генерального прибирання на харчоблоці:

1. Надіти спеціальний одяг: халат, головний убір, рукавички, маску.
2. Відставити меблі та обладнання, щоб забезпечити вільний доступ до панелей (стін), плінтусів.
3. Відкрити фрамуги.
4. Протерти поверхні меблів, стін, на висоту їх фарбування (на висоту покладеної плитки) миючими засобами (содою, милом) з метою видалення забруднень для покращеної дії дезінфікуючих засобів. Потім приміщення (підлога, стіни), обладнання протерти ганчіркою, яка змочена дезінфікуючими засобами.
5. Надіти чистий санітарний одяг (халат, рукавички, маску, головний убір). Змити дезінфікуючий розчин чистою ганчіркою, змоченою водопровідною водою.
6. Провітрити приміщення на протязі не менше 30 хвилин.
7. Відмітити дату проведення генерального прибирання, вказати назву дезінфікуючого засобу та його концентрацію в журналі обліку проведення генеральних прибирань.
8. Провести дезінфекцію використаного притирального інвентарю.

ВИСТУПИЛИ:

Воротченко Л.П., члена робочої групи, яка наголосила, що дотримання санітарних вимог під час отримання, роздачі страв, а також в процесі прибирання приміщення їдалень та митті столового посуду.

ВИРІШИЛИ:

1. Дотримуватися правил санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці.
Працівники харчоблоку *Постійно*
2. Проводити прибирання та дезинфекцію приміщень харчоблоку згідно санітарних вимог та затверджених графіків.
Працівники харчоблоку *Постійно*
3. Дотримуватися інструкцій миття та дезинфекції кухонного посуду.
Працівники харчоблоку *Постійно*
4. Дотримуватися вимог санітарного регламенту в процесі прибирання приміщення їдалень та вимог щодо миття столового посуду.

Керівник робочої групи



Я.С. Проценко