



БОГУСЛАВСЬКИЙ ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ
(ЦЕНТР РОЗВИТКУ ДИТИНИ) №1 «МАЛЯТКО»

НАКАЗ

02.01.2025

№ 7-аг

Про призначення відповідальних за організацію харчування в закладі дошкільної освіти

Відповідно Закону України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст.20, 21), Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» ,Із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015, , наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів», ст.35 Закону України «Про дошкільну освіту», ст.5 Закону України «Про охорону дитинства», «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 року №242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 305 « Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», постанови головного санітарного лікаря від 25.08.2021 року № 8 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах дошкільної освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)» з метою посилення контролю за організацією харчування у дошкільному закладі

НАКАЗУЮ:

1.ПРИЗНАЧИТИ ГУТНІЧЕНКО Олену Михайлівну, медичну сестру, відповідальною особою за :

- 1.1. Виконання норм харчування .
- 1.2. Зняття проб готової продукції.
- 1.3. За здійсненням контролю закладки основних продуктів у котел .

2. МЕДИЧНІЙ СЕСТРІ ГУТНІЧЕНКО О.М.:

2.1. На кожний наступний день складати меню-розклад відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням примірного сезонного меню, картотеки страв. 2.2. Під час складання меню-розкладу дотримуватись розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовного об'єму готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп.

2.3. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на групи в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, за температури, за якої вживатиметься страва, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

2.4. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

2.5. Бути присутньою під час відбирання проб кухарем.

2.6. Контролювати виконання норм харчування у ЗДО(ЦРД). Аналізувати виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні десять днів, протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування.

2.7. Забезпечити розміщення завіреного завідувачем ЗДО(ЦРД) щоденного меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

2.8. Контролювати дотримання системи управління якістю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР.

2.9. 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.

2.10. 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.

2.11. Контролювати санітарний стан харчоблоку та груп дошкільного навчального закладу та дотримання вимог в період адаптивного карантину коронавірусної хвороби (COVID-19) .

2.12. Контролювати своєчасне проходження медичних оглядів та санітарних мінімумів працівниками харчоблоку.

2.13. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

2.14. Посилити протиепідемічні заходи щодо запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

2.15. Проводити роз'яснювальну роботу серед батьків щодо організації харчування дітей різного віку вдома..

2.16. Сприяти громадському контролю за станом харчування в усіх вікових групах та обов'язково відображати відгуки у "Журналі громадського контролю за станом харчування дітей у ЗДО(ЦРД) .

2.17. Аналізувати за вимогами системи НАССР небезпечні чинники в організації харчування дітей, забезпечує належний рівень показників безпеки продукції під час приготування, запобігає виникненню харчових отруєнь.

2.18. Контролювати технологічні процеси, пов'язані з безпечністю продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції у закладі дошкільної освіти, у контрольних критичних точках (ККТ).

2.19. Своєчасно інформувати директора ЗДО(ЦРД) про кожний випадок постачання неякісних продуктів харчування письмово.

3. Покласти повну матеріальна відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування та тари, а також відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання покладається на завідувачу господарством Деньгу Т.П.

4. ЗАВІДУЮЧІЙ ГОСПОДАРСТВОМ ДЕНЬЗІ Т.П.:

4.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними групами та видами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства та примірною двотижневого меню.

4.2. Подавати уточнені заявки на продукти харчування до постачальників, в Журналі замовлень продуктів обов'язково зазначати їх виконання.

4.3. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в

дошкільному навчальному закладі.

4.4. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до ЗДО(ЦРД).

4.5. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання. 4.6. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

4.7. Брати участь у складанні щоденного меню-розкладу.

5. Відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології приготування, за відбір та зберігання добової проби страв, за дотримання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку покладається на кухарів Ридван В.В., Маслоу І.М.

6. КУХАРЯМ РИДВАН В.В., ВАЛОВІЙ Т.Б.:

6.1. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичної сестри, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів.

6.2. Зберігати до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо.

6.3. Видавати готові страви тільки після зняття проби медичною сестрою та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку на групи, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

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

6.5. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу. 6.6. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

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

6.8. Якісно прибирати приміщення харчоблоку, мити посуд, відповідно до вимог санітарних правил.

6.9. Перед кожною видачею їжі робити вологе прибирання харчоблоку.

6.10. Нести відповідальність за матеріально-технічне забезпечення харчоблоку обладнанням, відповідно промаркованими щодо об'єму і призначення: технічним електрообладнанням, посудом різної величини і 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.

7. ПОМІЧНИКАМ ВИХОВАТЕЛІВ:

7.1. Отримувати їжу на групу лише у промаркованих закритих кришками відрах і каstrулях відповідно до затвердженого графіка в чистому санітарному одязі, чистими руками.

7.2. Сервірувати столи відповідно до меню перед кожним прийманням їжі. 7.3. Здійснювати видачу готових страв та окремих продуктів, враховуючи потреби кожної дитини, видавати дітям страви у повному об'ємі згідно з Інструкцією.

8. ВИХОВАТЕЛЯМ:

8.1 Приділяти увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі. 8.2. Вчити дітей правильно користуватись виделкою, ножом, серветкою, привчати дітей сидіти за стіл в охайному вигляді, з чистими руками; вчити дітей їсти охайно, сидіти за столом правильно.

8.3. Закріпити за кожною дитиною постійне місце за столом, розмір стола та стільця

підбирати відповідно до зросту дитини.

8.4. Дотримуватись режиму харчування дітей.

8.5. Вчити дітей, починаючи з чотирирічного віку, чергувати в групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу.

8.6. Не садити дітей за столи до закінчення сервірування.

8.7. Питання раціонального харчування розглянути на батьківських зборах, розмістити в інформаційних куточках для батьків рекомендації щодо організації харчування вдома. 8.8. З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь, заборонити приносити батькам у заклад дошкільної освіти для частування дітей кремові вироби (торти, тістечка) морозиво, напої, зокрема газовані, тощо. 9. Всім працівникам закладу:

9.1. Суворо дотримується протиепідеміологічних вимог і рекомендацій Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України щодо особливостей організації харчування під час карантину з метою запобігання поширенню коронавірусної хвороби (COVID-19).

10. Контроль за виконання цього наказу залишаю за собою.

Директор ЗДО(ЦРД) №1

М. Сімак