

**Протокольне доручення  
за результатами наради директорів ЗДО  
16 жовтня 2023 року**

**1. Про графік відпусток**

1.1. Планувати щорічні відпустки педагогічних працівників у літній період, керуючись п.10 ст.10 Закону України «Про відпустки».

***Термін – постійно***

**2. Про посилення контролю за організацією харчування**

2.1. Забезпечити виконання вимог нормативно-правових документів, які регламентують питання організації харчування дітей у закладах дошкільної освіти.

2.2. Здійснювати постійний контроль за організацією повноцінного, безпечного і якісного харчування дітей, дотримання умов і термінів зберігання харчових продуктів, технології приготування страв.

2.3. Забезпечити контроль за санітарним станом приміщень харчоблоків згідно із нормативно-правовими вимогами санітарного законодавства, дотриманням правил особистої гігієни працівниками харчоблоків.

2.4. Суворо дотримуватись товарного сусідства, температурного режиму, термінів та умов зберігання продуктів харчування, санітарно-гігієнічних вимог при кулінарній обробці сировини і готової продукції.

2.5. Активізувати санітарно-просвітницьку роботу серед усіх учасників освітнього процесу з питань раціонального харчування, профілактики кишково-шлункових інфекцій, додержання правил особистої гігієни та формування культурно-гігієнічних навичок у дітей дошкільного віку.

***Термін – постійно***

**3. Про організацію харчування дітей з особливими дієтичними потребами**

3.1. Організувати в закладах дошкільної освіти харчування дітей з особливими дієтичними потребами за наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби дітей із встановленим діагнозом.

***Термін –за потреби***

**4. Про дотримання норм Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів**

4.1. Суворо дотримуватись норм Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, акцентувавши увагу на п. 6, II розділ «Санітарно-гігієнічні вимоги до улаштування території» та VII розділу «Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень та обладнання»

***Термін –систематично***