

Грошові норми
харчування вихованців
у закладі дошкільної освіти

Відповідно до рішення виконавчого Березнівської міської ради Рівненського району рівненської області від 02.12.2022 № 806 «Про встановлення вартості харчування в закладах освіти Березнівської міської ради на 2023 рік.

Відповідно до статті 25, частини першої статті 59 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», законів України «Про дошкільну освіту», «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України» від 24.12.2015 №911-УІІ, Указу Президента України від 12.08.2022 № 573/2022 «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні», затвердженого Законом України від 15.08.2022 № 2500-ІХ «Про затвердження Указу Президента України «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні», постанов Кабінету Міністрів України від 04.06.2003 № 850 «Про внесення зміни до пункту 1 постанови Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 р. N 856», від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість», від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», рішення виконавчого комітету Березнівської міської ради від 29.09.2022 № 244 «Про стан організації гарячого харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Березнівської міської ради Рівненського району Рівненської області у 2022-2023 навчальному році», враховуючи рекомендації постійних комісій міської ради, міська рада

в и р і ш и л а :

1. Встановити на 2023 рік вартість харчування однієї дитини на день:

1.1. У закладах дошкільної освіти Березнівської міської ради на одну

дитину в день в сумі 60,00 грн, в тому числі:

30 відсотків суми - кошти бюджету Березнівської міської територіальної громади;

70 відсотків суми - батьківська плата за фактичні дні відвідування дитиною заклад дошкільної освіти.

Особи із числа дітей-сиріт, дітей позбавлених батьківського піклування, дітей з інвалідністю, дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних групах, дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», дітей, батьки яких є учасниками бойових дій, постраждали або померлі під час участі у масових акціях громадського протесту, що відбулися у період з 21 листопада 2013 року по 21 лютого 2014 року, а також членів сімей осіб, смерть яких пов'язана з участю у зазначених акціях, дітей з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів, харчуються в закладах дошкільної освіти, у дошкільних підрозділах закладів загальної середньої освіти за рахунок коштів бюджету Березнівської міської територіальної громади на суму 60,00 грн.

Організація харчування

Основні принципи організації харчування

в закладі дошкільної освіти:

відповідність енергетичної цінності раціону харчування енерговитратам дітей;

збалансованість та максимальна різноманітність раціону;

технологічна та кулінарна обробка продуктів і страв, що забезпечує їх смакові якості та зберігає вихідну харчову цінність;

забезпечення санітарно-гігієнічних норм (дотримання всіх санітарних вимог до стану харчоблоку, продуктів харчування, їх транспортування, зберігання, приготування та роздачі страв).

В ЗДО ведеться систематична і планомірна робота, зокрема:

організоване безпечне і якісне харчування дітей (замовлення і прийняття безпечних і якісних продуктів харчування, продовольчої сировини у необхідній кількості, додержання умов і термінів їх зберігання, технології приготування страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку);

харчування здійснюється згідно з меню;

щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного меню, картотеки страв складається меню-розклад окремо відповідно до затверджених норм харчування;

кожного дня за 30 хв. до роздачі їжі сестра медична старша оцінює якість її приготування, в її присутності кухар відбирає добові проби в чистий посуд з кришкою в об'ємі порції для дітей молодшої групи. Проби зберігаються протягом доби в холодильнику до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня і є показником якості роботи кухарів.

В закладі дошкільної освіти здійснюється щоденний контроль за організацією харчуванням дітей сестрою медичною старшою та керівником ЗДО. Результати фіксуються у відповідних журналах контролю за організацією харчування згідно чинного законодавства. На основі результатів контролю проводиться індивідуальна робота з певною категорією працівників.

Об'єм та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей і завозяться в заклад протягом дня. Бракеражною комісією закладу дошкільної освіти здійснюється постійний контроль за постачанням продуктів харчування. Продукти харчування надходять до закладу разом із супровідними документами, які свідчать про їх безпечність, якість, ґатунок, категорію і дату виготовлення.

Комірник та сестра медична старша ведуть суворий облік продуктів харчування, який фіксується у «Книзі складського обліку», де вказується дата їх надходження, постачальник тощо. Комірник планує своєчасне забезпечення основними продуктами харчування на два дні, здійснює їх видачу на харчоблок згідно меню.

Для контролю за виконанням затвердженого набору продуктів сестра медична старша веде «Журнал обліку виконання норм харчування». На підставі даних цього журналу кожні 10 днів проводиться аналіз якості харчування, а при необхідності – його корекція. При невиконанні норм харчування з метою подальшої корекції харчування проводиться розрахунок основних інгредієнтів їжі у раціонах харчування дітей відповідно до таблиць хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування.

Медична сестра контролює виконання меню і якість страв, проводить санітарно-просвітницьку роботу серед персоналу та батьків з питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період, дає оцінку ефективності харчування, проводить заняття з персоналом з питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і групових гострих кишкових інфекцій.

Кухарі закладу відповідають за високоякісне і своєчасне приготування їжі та дотримання технологічних вимог: кулінарна обробка продуктів повинна

максимально зберігати харчову цінність, сприяти засвоєнню їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку і запаху.

Керівник, сестра медична, вихователі груп закладу проводять інформаційно-роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості щодо організації харчування у сім'ї.

Домашнє харчування має доповнювати раціон ЗДО. Питання раціонального харчування дітей включається у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, розглядається на загальних зборах колективу, виробничих нарадах. Для отримання інформації батьками про харчування дітей в інформаційних куточках груп та харчоблоку щодня розміщується меню.