

**УКРАЇНА**

**НОВОЛЮБОМИРСЬКИЙ ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ (ЯСЛА- САДОК)ОЛЕКСАНДРІЙСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ РІВНЕНСЬКОГО РАЙОНУ РІВНЕНСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**35321, Рівненська область, Рівненський район, с.Нова Любомирка, в.Садова, 18.**

**НАКАЗ**

 1 вересня 2025 року с.Нова Любомирка № 55 -аг

**Про організацію харчування**

**дітей в Новолюбомирському ЗДО**

**2025/2026 навчальному році**

 Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», на виконання Рішення сесії Олександрійської сільської ради  № 2563 від 25 листопада 2024 року «Про встановлення розміру плати за харчування дітей дошкільного та шкільного віку у закладах освіти Олександрійської сільської ради», наказу директора Новолюбомирського ЗДО № 2-аг від 01 січня 2025 року «Про організацію харчування дітей у Новолюбомирському ЗДО у 2025 році», керуючись нормативними документами щодо організації харчування дітей  в закладі дошкільної освіти,   з метою підвищення якості та безпечності організації  харчування вихованців закладу,

**НАКАЗУЮ :**

1. Відповідальним особам з питань організації харчування в закладі неухильно дотриматись та керуватись Законом України «Про дошкільну освіту», постановами Кабінету Міністрів України від 26.08.2002 №1243 «Про невідкладні питання діяльності дошкільних та інтернатних навчальних закладів» (зі змінами від 18.01.2016 № 17), від 02.02.2011 № 116 «Порядок 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» (зі змінами), від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказом Міністерства охорони здоров’я України від 24.03.2016 № 234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів» щодо організації харчування в ЗДО.

2. Відповідальною за організацією харчування дітей в закладі призначити – директора ЗДО, Мельничук Л. М. У разі відсутності директора, відповідальною за організацію харчування дітей в закладі вважається особа яка її заміняє.

3. Відповідальній за організацію харчування дітей:

3.1. Забезпечити в закладі впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), активізувати роботу групи НАССР.

3.2. Разом із членами НАССР розробляти чотиритижневе сезонне меню з урахуванням вікових груп, грошових норм. Щодня складати меню – розклад на кожний наступний день із зазначенням пільгових категорій дітей та дієтичного харчування дітей відповідно до наявності продуктів харчування з урахуванням картотеки страв.

3.3. Під час складання меню – розкладу дотримуватись розподілу їжі протягом дня за калорійністю, орієнтованого об’єму готових страв, наведеного в меню – розкладі, температури, за якою буде вживатися страва. Результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції.

3.4. Постійно контролювати дотримання технології приготування страв кухарами.

3.5. Бути присутньою при відборі проб кухарами. За 30 хвилин до видачі готових страв на групи знімати пробу з кожної страви та робити відповідний запис у журналі бракеражу готової продукції. У разі відсутності керівника, знімає проби з готових страв перед видачою їх на групи та робить відповідний запис в журналі бракеражу готової продукції вихователь Луцик О. М..

3.6. Забезпечити організацію харчування дітей, які потребують дієтичного харчування згідно медичної довідки від лікаря та заяви від батьків.

3.7. Контролювати виконання норм харчування дітей в закладі, а саме м’яса, риби, молока. Аналізувати виконання норм продуктів щомісячно протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводити корегування із зазначенням у журналі обліку виконання норм харчування.

3.8. Забезпечити на належному рівні організацію водно-питного режиму в закладі.

3.9. Прийом продуктів харчування здійснювати тільки належної якості при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, товарно - транспортні накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

3.10. При встановленні під час прийому недоброякісності будь – якого продукту, складати відповідний акт із залученням представників від постачальної організації з подальшим поверненням неякісного продукту постачальнику.

3.11. Бути присутньою під час контрольної зачистки свіжих овочів, результати обробки, відходи під час холодної обробки риби, м’яса зазначати в зошиті обліку відходів.

3.12. Постійно контролювати санітарний стан харчоблоку, комори та групових приміщень.

3.13. Контролювати своєчасне проходження працівниками медичних оглядів та санітарних мінімумів.

3.14. Контролювати дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоку та працівниками закладу, перевіряти їх на наявність гнійничкових захворювань, гострих респіраторних інфекцій, результати відмічати в журналі здоров’я працівників харчоблоку.

3.17. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та використання приміщення за нецільовим призначенням.

3.18. Забезпечити виконання протиепідемічних заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь.

3.19. Меню щодня розміщувати на відведеному місці, забезпечити серед батьків вихованців або інших законних представників ознайомлення з меню дня.

4. Повну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і продовольчої сировини, що надходить до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства щодо їх зберігання покласти на завідувача господарством – Ковальчук С.О..

5. Завідувачу господарства, Світлані Ковальчук:

5.1. При замовленні продуктів харчування дотримуватись розподілу продуктового набору за основними видами та групами продуктів відповідно до вимог чинного законодавства.

5.2. Прийом продуктів харчування здійснювати тільки належної якості при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно –епідеміологічної експертизи тощо).

5.3. При встановленні під час прийому недоброякісності будь – якого продукту, комісією з бракеражу продуктів харчування складати відповідний акт із залученням представників від постачальної організації з подальшим поверненням неякісного продукту постачальнику.

5.3. Готувати двотижневе попереднє замовлення на продукти харчування до постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до примірного чотиритижневого меню.

5.4. Не замовляти і не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в дошкільному закладі.

5.5. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до дошкільного закладу.

5.6. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого зберігання.

5.7. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку встановленої форми, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

5.8. Брати участь у складанні щоденного меню – розкладу.

6. Відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі для дітей, за відбір і зберігання добової проби страв, за дотримання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку покласти на кухара - Ситник О.Л., кухара - Павленко М.П., відповідно до робочих змін.

7. Кухарам:

7.1. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності сестри медичної старшої. Результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м’яса зазначати у зошиті обліку відходів.

7.2. Складати акт із залученням членів групи НАССР, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартну кількість відходів та зазначати фактичну кількість відходів у зошиті обліку відходів.

7.3. Зберігати до вечора відходи риби, м’яса, яєць тощо.

7.4. Відбирати проби з каструлі в об’ємі порції для дітей молодшої групи в чистий посуд з кришкою до видачі їжі на групи в присутності сестри медичної старшої (директора). Проби щодня зберігати в холодильнику на харчоблоці протягом доби.

7.5. Видавати готові страви тільки після зняття проби та з дозволу відповідно до затвердженого графіку видачі їжі з харчоблоку.

7.6. Суворо дотримуватися санітарно – гігієнічних та протиепідемічних норм під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуватися послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

7.7. Суворо за призначенням використовувати посуд, обладнання та інший інвентар харчоблоку.

7.8. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.

7.9. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров’я працівників відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку.

8. Помічникам вихователів:

8.1. Отримувати їжу на групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каструлях відповідно до затвердженого графіка в чистому санітарному одязі і чистими руками.

8.2. Міняти кип’ячу воду не рідше одного разу на добу, охолоджувати її до кімнатної температури та зберігати у чистому добре вимитому закритому посуді. Забезпечувати дітей питною водою в достатній кількості за індивідуальною потребою кожної дитини.

8.3. Сервірувати столи відповідно меню перед кожним прийманням їжі.

8.4. Здійснювати роздачу готових страв та окремих продуктів у повному обсязі згідно з Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах та нормами меню – розкладу.

9. Вихователям усіх вікових груп:

9.1. Систематично приділяти увагу формуванню культурно – гігієнічних навичок у дітей під час вживання їжі.

9.2. Вчити дітей правильно користуватись виделкою, ножем, серветкою, привчати сідати за стіл в охайному вигляді з чистими руками, сидіти за столом правильно, їсти акуратно.

9.3. Закріпити за кожною дитиною місце за столом. Розмір столу, стільця підбирати відповідно до зросту кожної дитини.

9.4. Дотримуватись режиму харчування дітей.

9.5. Починаючи з середньої групи, вчити дітей чергувати по їдальні з використанням санітарного одягу.

9.6. Не садити дітей за столи до закінчення сервірування.

9.7. Розглядати на батьківських зборах питання повноцінного, збалансованого харчування дітей дошкільного віку. В куточку для батьків розміщати рекомендації щодо організації харчування дітей вдома.

10. Затвердити триразовий режим харчування дітей в дошкільному закладі та графік видачі страв з харчоблоку на групи на 2025/2026 навчальний рік (додаток1).

11. Звільнити з 01.09.2025 року від плати за харчування дітей батьки яких учасники АТО та мають посвідчення учасників бойових дій (додаток 2).

12. Звільнити від плати за харчування дітей батьки яких учасники мобілізовані до лав ЗСУ(додаток 3).

1 3. Зменшити плату за харчування на 50% для дітей батьки яких виховують трьох та більше дітей (додаток 4).

14. Звільнити від плати за харчування дітей батьки у яких сукупний дохід на кожного члена сім’ї за попередній квартал не перевищував рівня забезпечення прожиткового мінімуму (додаток 5).

15. Звільнити від плати за харчування дітей з ООП (додаток 6).

16. Сумгіній М.М., бухгалтеру, під час нарахування батьківської плати врахувати пільги для батьків.

17. Контроль за виконання даного наказу лишаю за собою.

Директор ЗДО Людмила МЕЛЬНИЧУК

З наказом ознайомлені: \_\_\_\_\_\_\_\_ Л. Панкулич, \_\_\_\_\_\_\_\_ Т. Гутман , \_\_\_\_\_\_\_\_ Р.Каплун, \_\_\_\_\_\_\_ Д. Стець, \_\_\_\_\_\_\_\_ С. Рудик,

\_\_\_\_\_\_\_\_ Ю. Бондаренко, \_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.Невірковець ,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Луцик, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_О. Командік , ­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­­ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_І. Савчук,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С. Ковальчук, \_\_\_\_\_\_\_М. Павленко, \_\_\_\_\_\_\_\_О. Ситник ,

\_\_\_\_\_\_\_\_В. Ковальчук, \_\_\_\_\_\_\_\_\_М. Сумгіна, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л. Кравчук.