

**НОСІВСЬКА МІСЬКА РАДА**

**ВІДДІЛ ОСВІТИ, СІМ’Ї, МОЛОДІ ТА СПОРТУ**

**НАКаз**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 22 червня | 2023 року |  Носівка № | 76 |

***Про організацію харчування у закладах***

***дошкільної освіти та структурних***

***підрозділах закладів загальної середньої освіти***

Відповідно до п.35 Закону України «Про дошкільну освіту», п.21 Положення про дошкільний навчальний заклад, затвердженого постановою КМУ в редакції від 27.01.2021 №86, постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 26.08.2002 № 1243 «Про невідкладні питання діяльності дошкільних та інтернатних навчальних закладів», Інструкцією з організації харчування дітей у ДНЗ, затвердженою наказом МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 №298/227, Санітарним регламентом для дошкільних навчальних закладів, затвердженим наказом міністерства охорони здоров’я України від 24.03.2016 № 234, Порядком встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах, затвердженим наказом МОН України від 21.11.2002 №667, на виконання Програми організації харчування в закладах освіти Носівської міської ради на 2023 рік та з метою організації повноцінного харчування у закладах дошкільної освіти та дошкільних підрозділах закладів загальної середньої освіти **н а к а з у ю:**

1. Керівникам закладів дошкільної освіти та структурних підрозділів закладів загальної середньої освіти В.Жук, Н.Хоменко, В.Вовкогон, В.Боженко:

1.1. організувати з 19 липня 2023 року триразовий режим

харчування (сніданок, обід, підвечірок) для дітей дошкільного віку закладу освіти;

1.2. забезпечити безкоштовним харчуванням дітей пільгової категорії, на підставі документів, що підтверджують таке право;

1.3. забезпечити дотримання норм харчування згідно постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;

1.4. затвердити документацію, необхідну для правильної та безперебійної роботи їдалень закладів дошкільної освіти;

1.5 призначити відповідальних  за організацію харчування учнів в закладах освіти.

2. Відповідальним за організацію харчування у закладах дошкільної освіти:

2.1. Здійснювати контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни та санітарно-гігієнічним станом харчоблоку, дотримання режиму і графіку харчування дітей.

Постійно.

2.2. Проводити роз’яснювальну роботу серед дітей та батьків для пропаганди гігієнічних основ харчування, залучаючи до цієї роботи медичних працівників, вихователів.

Постійно.

2.3. Інформувати батьків про організацію харчування дітей у закладі дошкільної освіти, проводити обговорення на батьківських зборах питань, пов’язаних з організацією харчування.

Протягом року.

2.4. Здійснювати контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні закладу та умови їх зберігання.

Постійно.

2.5. Складати меню-розклад відповідно до примірного меню та картотеки страв з урахування наявності дітей

Щоденно.

2.6. Контролювати дотримання технології приготування страв та ведення журналу бракеражу готової продукції.

Постійно.

2.7. Здійснювати контроль закладки продуктів відповідно до норм, якості та виходу відпущених страв.

Постійно.

2.8. Здійснювати облік харчових відходів. Проводити бракераж готової продукції та результати фіксувати в спеціальному журналі.

Постійно.

2.9. Проводити санітарно-освітню роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних та шкіряних захворювань.

Постійно.

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

Протягом року.

3. Кухарям їдалень:

3.1. Спільно відповідальним за організацію харчування у закладах дотримуватися нормативних вимог щодо правильності закладки продуктів.

Постійно.

3.2. Суворо дотримуватися рецептури, технології приготування їжі та видачі страв.

Постійно.

3.3. Забезпечити харчування вихованців закладу відповідно до фізіологічно обґрунтованого режиму дня.

Постійно.

3.4. Проводити інструктажі на робочих місцях з працівниками їдальні з техніки безпеки під час роботи з електрообладнанням, ріжучими інструментами та технології приготування страв.

Постійно.

3.5. Здійснювати контроль за виконанням санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці.

Постійно.

4. Призначеним відповідальним за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування:

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

Постійно.

4.2.  Надсилати щотижневе попереднє замовлення продуктів харчування відповідно до примірного меню.

4.3. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу освіти.

Постійно.

4.4. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у книзі складського обліку, суворо дотримуватись умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

Постійно.

4.5. Підтримувати відповідні умови згідно з санітарно-гігієнічними вимогами до овочесховища.

5. Відповідальність за виконання даного наказу покласти на керівників закладів освіти В.Жук, Н.Хоменко, В.Вовкогон, В.Боженка.

6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Начальник Наталія ТОНКОНОГ