



У К Р А І Н А
Чернівецька міська рада
У П Р А В Л І Н Н Я О С В І Т И

Н А К А З

24.12.2021

№ 401

Про затвердження чотиритижневого меню на зимовий період 2022 року та організацію харчування дітей у ЗДО Чернівецької міської ТГ у 2022 році.

На виконання пункту 3 статті 56 Закону України «Про освіту», статті 35 Закону України «Про дошкільну освіту», абзацу 7 статті 5 Закону України «Про охорону дитинства», Законів України «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі - Постанова), Постанови Головного Державного санітарного лікаря України «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах дошкільної освіти на період дії карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (із змінами та доповненнями), наказів управління освіти Чернівецької міської ради від 19.07.2021 №206 «Про зміну вартості харчування дітей у комунальних ЗДО/НВК Чернівецької міської територіальної громади», від 01.11.2021 №328 «Про затвердження плану заходів «Дітям Чернівецької міської територіальної громади – здорове харчування на 2021-2023 роки» та з метою забезпечення здобувачів освіти раціональним харчуванням, збереження їх здоров'я, запобігання виникненню захворювань органів травлення

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити чотиритижневе меню на зимовий період 2022 року для комунальних ЗДО, дошкільних підрозділів НВК/гімназій Чернівецької міської територіальної громади, додається (додаток 1).

2. Дотримуватись з 04.01.2022 року встановленої вартості харчування однієї дитини в день та розміру батьківської плати в комунальних ЗДО, дошкільних підрозділів НВК/гімназій Чернівецької міської територіальної громади (наказ управління освіти міської ради від 19.07.2021 №206 «Про зміну вартості харчування дітей у комунальних ЗДО/НВК Чернівецької міської територіальної громади»).

3. Затвердити норму (кількість) споживання основних груп харчових продуктів у день на одну дитину, додається (додаток 2).

4. Здійснювати аналіз виконання норм харчування один раз на десять днів.

5. Впродовж січня-лютого 2022 року здійснювати заміну окремих страв та/або продуктів харчування в межах чотиритижневого меню на зимовий період 2022 року, враховуючи частку калорійності страви.

6. Директорам ЗДО:

6.1. Посилити особисту відповідальність та щоденний контроль за організацією харчування з урахуванням встановленого карантину в зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19):

6.2. Забезпечити:

6.2.1. Ефективне функціонування в закладах дошкільної освіти європейської моделі системи гарантування безпеки і якості продуктів харчування, що базується на процедурах НАССР;

6.2.2. Контроль за організацією повноцінного, безпечного і якісного харчування дітей, за водою гарантованої якості та дотриманням питного режиму, правил особистої гігієни працівників харчоблоків та виконанням чотиритижневого меню на зимовий період 2022 року;

6.2.3. Впровадження в закладах дошкільної освіти бренду здорового харчування (банери, розділ сайту, інформаційні куточки).

6.2.4. Замовлення продуктів харчування з розрахунку на 10-15 календарних днів.

6.2.5. Виконання плану заходів «Дітям Чернівецької міської територіальної громади – здорове харчування на 2021-2023 роки».

6.3. Здійснювати дієвий контроль:

6.3.1. За кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу дошкільної освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

6.3.2. За якістю готових страв, їх відповідність щоденному меню.

6.3.3. За виконання приписів спільних обстежень харчоблоків Чернівецьким управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області та державною установою «Чернівецький обласний лабораторний центр МОЗ України» в частині організації харчування.

6.4. Визначити відповідальну особу, склад бракеражної комісії та Положення про бракеражну комісію.

6.5. Затвердити графік харчування здобувачів освіти, враховуючи режим роботи закладу (груп) та кратності харчування.

6.6. Не допускати приймання та введення в обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей (виробники, постачальники, транспортні засоби), що не пройшли

державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

6.7. Заслуховувати питання організації харчування в закладах дошкільної освіти на виробничих нарадах.

6.8. Привести у відповідність до вимог Постанови журналі бракеражу сирової та готової продукції.

7. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини закладу дошкільної освіти:

7.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить до закладу відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування.

7.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції.

7.3. При виявленні недоброякісного продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику в день отримання продукту чи продовольчої сировини.

7.4. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також голови профспілкового комітету ЗДО, із оформленням акту приймання.

8. Медичним сестрам, медичним сестрам з дієтичного харчування ЗДО:

8.1. Під час складання меню-розкладу дотримуватись чотиритижневого меню на зимовий період 2022 року, частки калорійності їжі та норми (кількості) споживання продукту за день (додаток 2).

8.2. Знімати пробу страв за 30 хв. до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, час закінчення приготування страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

8.3. Контролювати дотримання кухарями технології приготування страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах НАССР.

8.4. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

8.5. Контролювати щодня виконання норм харчування у закладах дошкільної освіти із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування. Здійснювати аналіз кожні десять днів упродовж року та щомісяця доводити до відома директора ЗДО.

8.6. Розміщувати завірене керівником закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

8.7. 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.

8.8. 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.

8.9. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

8.10. Забезпечити контроль за проходженням працівниками харчоблоку обов'язкових профілактичних медичних оглядів, дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних

інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

9. Комірникам (завгоспам) ЗДО:

9.1. Нести повну персональну відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування з додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

9.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладів.

9.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

10. Кухарям ЗДО:

10.1. Забезпечити відповідальність за дотримання санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання денного запасу продуктів, кулінарної обробки продуктів харчування, повноту закладки і вихід страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку.

10.2. Здійснювати приготування готових страв з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

10.3. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника чи особи, відповідальної за організацію харчування, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів.

10.4. Складати акт із залученням членів профспілкового комітету закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

10.5. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

10.6. Видавати готові страви тільки після проби медичною сестрою або відповідальною особою та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

10.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та засобів індивідуального захисту.

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

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

11. Технологу управління освіти міської ради Драгомерецькій В.В. здійснювати вибірковий аналіз дотримання чотиритижневого меню на зимовий період 2022 року, виконання норм харчування та матеріально-технічний стан харчоблоків.

12. Головному спеціалісту управління освіти міської ради Л.Д.Чобанюк:

12.1. Координувати роботу всіх суб'єктів процесу організації харчування в ЗДО.

12.2. Контролювати виконання директорами приписів спільних обстежень харчоблоків Чернівецьким управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області та державною установою «Чернівецький обласний лабораторний центр МОЗ України» в частині організації харчування.

13. Розмістити наказ на інформаційному сайті управління освіти Чернівецької міської ради.

14. Контроль за виконанням наказу покласти на завідувача сектору дошкільної освіти управління освіти міської ради Л.М.Гаврилову.

Начальник управління освіти
Чернівецької міської ради



Ірина ТКАЧУК

Погоджено:

Заступник начальника
з фінансово-економічних питань
управління освіти міської ради

Денис КРУГЛЕЦЬКИЙ

Завідувач сектору дошкільної освіти
управління освіти міської ради

Любов ГАВРИЛОВА

Виконавець:

головний спеціаліст сектору дошкільної освіти
управління освіти міської ради

Любов ЧОБАНЮК

Погоджено:
 Начальник Чернівецького управління
 Головного управління Держпродспоживслужби
 у Чернівецькій області
 Сергій Лазарєв
 " " 2021р

Затверджено:
 Начальник управління освіти
 Чернівецької міської ради
 Ірина Ткачук
 " " 2021р



**Примірне чотириденне сезонне меню для організації триразового харчування дітей
 для ЗДО міста Чернівців на зимовий період 2022р**

понеділок 1 тиждень	вихід страв по вікових категоріях				калорійність страв			
	1-3р	3-4р	4-6(7)р		1-3р	3-4р	4-6(7)р	
Назва страв								
Салат з капусти білокачанної, моркви та яблук	65	65	90		35,58	35,58	51,29	
або салат з капусти пекінської, моркви та яблук	65	65	90		31,99	31,99	41,11	
Яйце куряче відварне	1	1	1		79	79	79	
Макарони відварні	100	100	120		131,17	131,17	158,06	
Сир твердий	10	10	15		36	36	54	
Чай трав'яний з цукром	150	150	180		0	22,74	28,42	
Хліб цільнозерновий	30	30	30		71	71	71	
Фрукти свіжі (яблука)	60	60	80		27	27	36	
або фрукти свіжі (апельсини, мандарин)	60	60	80		24,00	24,00	32,00	
або фрукти свіжі (банани)	60	60	80		53,40	53,40	71,20	
ВСЬОГО ЗА СНИДАНОК: з яблуками та капустою					379,75	402,49	477,77	
білокачанною								
з апельсинами, або мандаринами та капустою					376,75	399,49	473,77	
білокачанною								
з бананами та капустою білокачанною					406,15	428,89	512,97	

сніданок

**Норми (кількість) споживання
основних груп харчових продуктів у день на одну дитину**

№ з/п	Найменування продукту	Вікова група	
		Раннього віку, молодша (2-4 роки)	Середня, старша
		Вага (грам)	
1	Хліб житньо-пшеничний	72	75
2	М'ясо яловиче, свинне	20	26
3	Птиця (філе курки або індиче)	60	80
4	Риба (хек)	22	35
5	Масло вершкове	6	7,5
6	Олія	13	14,5
7	Молоко	300	400
8	Сметана	6	10
9	Сир кисломолочний	40	50
10	Сир твердий	4	6
11	Яйце	1 шт.	1 шт.
12	Крупа, макарони	60	80
13	Бобові	25	30
14	Цукор	25	25
15	Сік	48	72
16	Фрукти свіжі	156	208
17	Сухофрукти	12	15
18	Картопля	138	165
19	Овочі різні	225	300
20	Чай трав'яний	0,08	0,012
21	Какао	2	2,4
22	Сіль	2,1	3
23	Борошно	15	25
24	Сухарі панірувальні	2	2
25	Ванільний цукор	0,1	0,1
26	Мед	1	2
27	Крохмаль	2	3
28	Дріжджі	1	1
29	Лавровий лист	0,05	0,1
30	Лимонна кислота	0,1	0,1
31	Томатна паста	2	2