Харчування

Харчування дітей проводиться згідно зі спільним наказом МОН України та МОЗ України №298/227 від 17.04.2006 та з наказом №202/65 від 26.02.2013 "Про затвердження змін до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах . При наявності довідки від лікаря здійснюється дієтичне харчування, яке передбачає зміну технологій приготування страв (готуються тушковані, варені страви). Всі Відповідно до штатного розпису дошкільний навчальний заклад  укомплектовано працівниками, які забезпечують організацію харчування.

У закладі встановлено доцільний трьохразовий режим харчування, наявні меню-вивіски, графіки видачі їжі (затверджені завідувачем), добові проби. Призначені відповідальні особи за організацію харчування  та  відповідальна особа за зняття проби з готових страв.

Всі продукти харчування, що надходять, відповідають вимогам державних стандартів, супроводжуються документами, що засвідчують їх якість. В закладі створена бракеражна комісія.

Зберігаються продукти в спеціально обладнаній  коморі, овочесховищі, холодильниках, де забезпечено дотримання санітарних норм,  в тому числі товарне сусідство, температурний режим тощо. Дані про безпечність якості продуктів та термін їх реалізації систематично фіксується в Журналі бракеражу сирої продукції. Облік продовольчої сировини фіксується в Книзі складського обліку продуктів.

діти отримують триразове харчування.

УВАГА БАТЬКИ!!!

Відповідно до ч.5 ст.35 «Про Державний бюджет України на 2015 рік», «батьки або особи, які їх замінюють, вносять плату за харчування дітей у державному та комунальному дошкільному навчальному закладі у розмірі, що становить не менше 60 відсотків (у міській місцевості) та не менше 40 відсотків (у сільській місцевості) від вартості харчування на день. Від плати за харчування дитини звільняються батьки або особи, які їх замінюють, у сім’ях, у яких сукупний дохід на кожного члена сім'ї за попередній квартал не перевищував рівня забезпечення прожиткового мінімуму (гарантованого мінімуму), який щороку встановлюється законом про Державний бюджет України для визначення права на

звільнення від плати за харчування дитини у державних та комунальних дошкільних навчальних закладах».

## ПІЛЬГИ НА ХАРЧУВАННЯ  (ЗІ ЗМІНАМИ ВІД 01.01.2015)

На підставі Наказу Міністерства освіти і науки № 667 від 21.11.2002 пільгами на харчування користуються наступні категорії дітей:

Діти з малозабезпечених сімей;  
Діти-сироти (опікуни);  
Діти з багатодітних сімей.

## ДЛЯ ОФОРМЛЕННЯ ПІЛЬГИ НА ХАРЧУВАННЯ НЕОБХІДНО НАДАТИ НАСТУПНІ ДОКУМЕНТИ:

## ДІТИ З МАЛОЗАБЕЗПЕЧЕНИХ СІМЕЙ (ХАРЧУВАННЯ БЕЗКОШТОВНЕ)

Довідка з Управління праці та соціального захисту населення (оригінал) - 1 шт. (поновлюється 1 раз у півроку)   
Ксерокопія свідоцтва про народження дитини - 1 шт.   
Довідка форма № 3 - 1 шт.

## ДІТИ-СИРОТИ (ОПІКУНИ) (ХАРЧУВАННЯ БЕЗКОШТОВНЕ)

Ксерокопія свідоцтва про народження дитини - 1 шт.   
Ксерокопія рішення суду про опікунство - 1 шт.

## ДІТИ З БАГАТОДІТНИХ СІМЕЙ (ТРОЄ І БІЛЬШЕ ДІТЕЙ ВІКОМ ДО 18 РОКІВ) (ОПЛАТА ЗА ХАРЧУВАННЯ 50 %)

Ксерокопія свідоцтв про народження всіх дітей - по 1 шт.   
Ксерокопія посвідчення багатодітної сім'ї - 1 шт.   
Довідка форма № 3 - 1 шт.

## ДЛЯ ОДИНОКИХ МАТЕРІВ ПІЛЬГИ ЗАКОНОМ НЕ ПЕРЕДБАЧЕНІ!

Документи подаються при зарахуванні дитини в дитячий садок або на момент встановлення пільг.

## ОСНОВНІ НОРМАТИВНІ ДОКУМЕНТИ, ЯКІ РЕГЛАМЕНТУЮТЬ ОРГАНІЗАЦІЮ ХАРЧУВАННЯ В ДНЗ:

## [ЗАКOН УКРАЇНИ ''Про дошкільну освіту''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/1.doc)

## [ЗАКOН УКРАЇНИ ''Про дитяче харчування''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/2%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D0%B4%D0%B8%D1%82%D1%8F%D1%87%D0%B5%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F.doc)

## [ЗАКOН УКРАЇНИ ''Про безпечність та якість харчових продуктів''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/3%D0%B7%D0%B0%D0%BA%D0%BE%D0%BD%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%20%D1%8F%D0%BA%D1%96%D1%81%D1%82%D1%8C%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2.doc)[Постанова КМУ від 12.03.1992 №305 ''Про затвердження Положення про дошкільний навчальний заклад''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/9%D0%9F%D1%80%D0%BE%20%D0%B7%D0%B0%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%9F%D0%BE%D0%BB%D0%BE%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BF%D1%80%D0%BE.doc)[Постанова КМУ від 21.05.1992 №258 ''Про норми харчування та часткову компенсацію вартості продуктів для осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/4%D0%9F%D1%80%D0%BE%20%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BC%D0%B8%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D1%82%D0%B0%20%D1%87%D0%B0%D1%81%D1%82%D0%BA%D0%BE%D0%B2%D1%83%20%D0%BA%D0%BE%D0%BC%D0%BF%D0%B5%D0%BD%D1%81%D0%B0%D1%86%D1%96%D1%8E%20%D0%B2%D0%B0%D1%80%D1%82%D0%BE%D1%81%D1%82%D1%96%20%D0%BF%D1%80%D0%BE%D0%B4%D1%83%D0%BA%D1%82%D1%96%D0%B2%20%D0%B4%D0%BB%D1%8F.doc)  [Постанова КМУ від 22.04.2004 №1591 ''Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/5%20%281%29%D0%9F%D1%80%D0%BE%20%D0%B7%D0%B0%D1%82%D0%B2%D0%B5%D1%80%D0%B4%D0%B6%D0%B5%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D0%BD%D0%BE%D1%80%D0%BC%20%D1%85%D0%B0%D1%80%D1%87%D1%83%D0%B2%D0%B0%D0%BD%D0%BD%D1%8F%20%D1%83.doc)

## [Постанова КМУ від 27.12.2001 №1752 ''Про норми харчування у протитуберкульозних закладах для осіб, хворих на туберкульоз, та малолітніх і неповнолітніх осіб, інфікованих мікобактеріями туберкульозу''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/6%20%281%29.doc)

## [Постанова КМУ від 22.06.2005 №507 ''Про внесення змін до пункту 1 постанови Кабінету Міністрів України від 26 серпня 2002 р. N 1243''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/7.doc)[Постанова КМУ від 26.08.2002 №1243 ''Про невідкладні питання діяльності дошкільних та інтернатних навчальних закладів''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/8.doc)

## [Cпільний наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 26.02.2013 № 202/165 ''Про затвердження Змін до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/202-165.rar)

## [Наказ МОН України від 21.11.2002 №667 ''Про затвердження Порядку встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах ''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/10.doc)

## [Наказ МОН України від 25.07.2005 №431 ''Про внесення змін до Порядку встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/12.doc)

## Л[ист МОН України від 21.06.2007 №1/9-394 ''Про здійснення контролю за організацією харчування дітей у дошкільних навчальних закладах''](http://dnz294.edu.kh.ua/Files/downloads/11.doc)

## [Спільний наказ МОЗ та МОН України від 01.06.2005 N 242/329 ''Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах''](http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06)

## [Спільний наказ МОЗ та МОН України від 17.04.2006 N 298/227 ''Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах''](http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06)

## [Спільний наказ МОЗ та МОН України від 15.08.2006 N 620/563 ''Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах](http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06)

## Процес організації харчування дітей у дошкільному навчальному закладі складається з:

## • відпрацювання режиму і графіку харчування дітей (затверджений наказом, розміщений на стенді біля харчоблоку та в інформаційних точках групових приміщень);

## • визначення постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини;

## • приймання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості;

## • складання меню-розкладки;

## • приготування страв;

## • проведення видачі готових страв і буфетної продукції;

## • забезпечення певних вихованців дієтичним харчуванням;

## • ведення обліку (бракеражу, сирої та готової продукції);

## • ведення обліку оплати за харчування батьками вихованців закладу або особами які їх замінюють, а також облік дітей, батьки яких користуються певними пільгами при оплаті за харчування, та обліку дітей які отримують безоплатне харчування в закладі;

## • ведення відповідної документації щодо напрямку діяльності всіма категоріями працівників, які приймають участь в організації харчування в дошкільному навчальному закладі;

## • контроль за харчуванням (аналіз виконання норм, своєчасність оплати, дотримання санітарно-гігієнічних вимог та ін.);

## • інформування батьків про організацію харчування дітей в дошкільному навчальному закладі.

## Загальне керівництво організацією харчування здійснює завідувач дошкільного навчального закладу (п.1.35 "Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165).

## Контроль за всіма аспектами організації харчування дошкільників в навчальному закладі (згідно листу Міністерства освіти і науки України від 25.06.2013р. № 1/9-452 «Про здійснення контролю за організацією харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» та "Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165) здійснюється керівником та відповідними комісіями затвердженими певними наказами.

## Керівник контролює діяльність усього персоналу закла• сестри медичної старшої (складання раціонального, перспективного та щоденного меню-розкладки, розробку технологічних карт, ведення відповідної документації та ін.);

## • комірника (прийомку та зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини, дотримання умов зберігання відповідно вимог чинного законодавства, ведення документації та ін.);

## • кухарів (дотримання технології приготування їжі, доцільність використання столового інвентарю та посуду, відбір та зберігання добових проб, правил особистої гігієни та ін.);

## • підсобних робітників (якість забезпечення санітарного стану харчоблоку та посуду для приготування їжі на харчоблоці, особистої гігієни та ін.).

## Особисту увагу керівник закладу приділяє питанню забезпечення дошкільного навчального закладу необхідними продуктами харчування, своєчасності їх  постачання, умовам зберігання, раціональності використання (бере участь у складанні меню-розкладок); контролю роботи персоналу харчоблоку, контролю за додержанням санітарно-

## гігієнічних вимог як під час приготування та видачі їжі, так і безпосередньо при організації харчуванні дітей в групах.

## В дошкільному закладі при видачі їжі з харчоблоку розподіл страв на порції здійснюється з урахуванням ваги та об’єму відповідно до віку дітей та зазначене у щоденному меню-розкладці (п.1.6 "Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165).

## Щомісяця сестрою медичною закладу проводиться аналіз норм харчування та вживаються заходи щодо їх корекції.

## На всі пори року розроблене перспективне двотижневе меню узгоджене з територіальною санітарно-епідеміологічною станцією. Щоденну меню-розкладку складає медичний працівник закладу на наступний день до 13.00 поточного дня на підставі примірного двотижневого меню та з урахуванням наявності та кількості певної продовольчої сировини, продуктів харчування та кількості дітей. Меню-розкладка складається для двох вікових груп:

## • дітей віком до 3-х років,

## • дітей віком від 3 до 6-ти років

## О 16.45 поточного дня постійно в інформаційному куточку щодо питань харчування в дошкільному навчальному заклад, поруч із вікном видачі їжі, а також у вітальнях всіх вікових груп розміщується меню на наступний день із обов’язковим зазначенням виходу кожної страви . Розкладка продуктів проводиться за кожною стравою відповідно до картотеки страв (п. 1.18-1.20 «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165).

## У разі відсутності одних продуктів харчування їх замінюють на інші, відповідно до норм заміни продуктів за енергоцінністю (додаток 8 до Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004р. №1591 «Норми заміни продуктів за енергоцінністю»).

## Продукти харчування та продовольчу сировину, які надходять до дошкільного навчального закладу, приймають від постачальника, контролюючи умови доставки, за умови обов’язкової наявності супровідних документів, які свідчать про походження, дату вироблення, якість, умови зберігання та ін. (п.4.4 «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165), а саме: накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи та ін. комірник, шеф-кухар та медичний працівник закладу, які несуть персональну відповідальність (обумовлено наказом) за якість прийнятих до закладу продуктів харчування та продовольчої сировини.

# 

# 

# Згідно з чинним законодавством комірник, працівники харчоблоку та медичний персонал дошкільного навчального закладу ведуть відповідну документацію щодо даного напрямку роботи, яка передбачена певними нормативно-правовими актами (Журнал бракеражу сирої продукції, Журнал бракеражу готової продукції, Журнал здоров’я працівників харчоблоку, Зошит обліку відходів, Книга складського обліку, Журнал реєстрації заявок на продукти та ін.), які прошнуровані, пронумеровані, скріплені печаткою та підписом керівника закладу (п.1.30, 1.38 «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від від 26.02.2013 № 202/165).

# Комірником, шеф-кухарем та сестрою медичною виконуються вище зазначені правила прийому, зберігання, дотримання термінів реалізації продуктів та продовольчої сировини, суворо виконуються вимоги щодо умов зберігання та термінів реалізації певної продукції. Дане питання знаходиться на постійному контролі у керівника закладу.

# Працівники харчоблоку, вихователі, помічники вихователів та інші категорії працівників закладу, які мають право замінювати вихователів або помічників вихователів у виконанні їх посадових обов’язків ознайомлені з вимогами нормативно-правових актів, які регламентують організацію харчування дошкільників в навчальному закладі, систематично, згідно графіку та під особистий підпис, проходять інструктажі щодо питання. Кухарям суворо заборонено працювати без наявності меню-розкладки на даний день або отримувати продукти з комори від комірника на наступний день згідно меню-розкладки яка не завірена печаткою та підписом керівника.

# Приміщення харчоблоку дошкільного навчального закладу складається з:

# • приміщення для первинної обробки овочів (холодний цех);

# • приміщення для приготування страв (гарячий цех);

# • приміщення для зберігання продуктів (камора);

# • приміщення для зберігання овочів (овочесховище).

# Харчоблок розташований на першому поверсі, облаштований з урахуванням поетапності технологічного процесу приготування їжі.

# У приміщенні харчоблоку немає зустрічних потоків сирої і готової продукції.

# Забезпеченість кількістю холодної та гарячої води – достатня.

# Приміщення харчоблоку дошкільного навчального закладу устатковане типовим обладнанням:

# а) технологічне обладнання:

# • електрична плита – 4 шт.;

# • духова шафа – 1 шт.;

# • електром’ясорубка – 2 шт.;

# • електрична сковорідка – 1 шт.

# б) холодильне обладнання:

# • холодильник побутовий – 2 шт. (всі мають термометри для контролю температурного режиму зберігання продуктів харчування).

# в) стелаж для посуду – 2 шт.

# г) засоби вимірювання (терези гастрономічні – 2 шт., терези товарні – 1 шт.).

# Інвентар та посуд оновлені на 70%, промарковані згідно призначенню, об’єму та використанню.   Натомість є певні проблеми: технологічне обладнання застаріле, постійно ремонтується та потребує заміни.

# Всі виробничі столи в приміщенні харчоблоку мають покриття – нержавіючою сталлю, промарковані згідно використання (для сирої та готової продукції, та видачі їжі). Листи для випікання із нелудженого заліза, які зберігаються в спеціальній шафі (п 5.2 «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165).

# Всі працівники харчоблоку ознайомлені під особистий підпис з вимогами нормативних актів щодо питання санітарно-гігієнічного утримання приміщень харчоблоку дошкільного навчального закладу, правил миття та зберігання посуду, інвентарю, обладнання. В приміщенні харчоблоку оформленні схеми-пам’ятки щодо питання. В наявності інструкції щодо правил миття посуду, інвентарю та обладнання, які ретельно виконуються працівниками харчоблоку (п.5.3 «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від від 26.02.2013 № 202/165).

# Приміщення харчоблоку, комори та овочесховища на 100% забезпечені миючими та дезінфікуючими засобами дозволеними нормативними актами, які зберігаються спеціальних ємкостях в окремо розташованому приміщенні.

# Працівникам дошкільного навчального закладу, діяльність яких безпосередньо пов’язана з організацією харчування вихованців дошкільного закладу, дозволено знаходитись в приміщенні харчоблоку та комори тільки за умови наявності спеціального одягу (халата, головного убору, фартуха тощо).

# 

# Під час процесу приготування їжі кухарі дотримуються технології приготування страв згідно технологічних карток. В наявності є технологічні картки приготування страв, які використовуються в харчуванні вихованців дошкільного навчального закладу.

# 

# Видача готових страв з харчоблоку для вживання дітьми різних вікових груп здійснюється згідно режиму харчування та відповідно до графіка видачі їжі, та не раніше ніж через півгодини після попереднього зняття проби та відбору добових проб кожної страви раціону окремо, медичним працівником закладу, або особою призначеною певним наказом, із занесенням результату проби в спеціальному журналі за особистим підписом (п. 1.22-1.23 «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165).

# Помічники вихователів доставляють їжу в групові приміщення лише в промаркованому, закритому кришками посуді та у спеціальному одязі (халат, фартух, ковпак), чистими руками та за умови відсутності дітей. Категорично не допускається сервірування столу або роздача їжі коли діти сидять за столами, дане питання постійно знаходиться на контролі керівника. Їжа роздається охолодженою, столи сервіруються відповідно меню. Вихователі разом з помічниками вихователів особливу увагу приділяють дотриманню нормативних вимог щодо виконання обов’язків чергових дітьми та формуванню культурно-гігієнічних навичок прийому їжі у дошкільників, несуть персональну відповідальність (зазначену певним наказом) за дотримання техніки безпеки, здійснення харчування дітей в дошкільному начальному закладі. (п. 1.7 «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах» від 26.02.2013 № 202/165).

# З метою визначення якості харчування в дошкільному закладі систематично проводяться антропометричні вимірювання дітей:

# - раннього віку 1 раз на місяць,

# - дошкільного віку 1 раз на квартал.

# Показники антропологічних вимірювань в обов’язковому порядку доводяться до відома батьків вихованців закладу.

# Всі категорії працівників дошкільного навчального закладу причетні до організації харчування дітей суворо дотримуються термінів планового проходження медичних оглядів.

# Питання організації харчування дітей в дошкільному навчальному закладу постійно виносяться для обговорення на виробничі наради, загальні батьківські збори, засідання батьківського комітету закладу.