



**УКРАЇНА**  
**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЗМІЇВСЬКИЙ ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ**  
**ОСВІТИ (ЯСЛА-САДОК) № 1» ЗМІЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**  
**ЧУГУЇВСЬКОГО РАЙОНУ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**НАКАЗ**  
м.Зміїв

05.07.2021

№ 31

**Про виконання норм харчування**  
**дітей у ЗДО за II квартал**

Аналіз стану харчування за II квартал 2021 року показав, що харчування в КЗ “Зміївський ЗДО № 1” було організовано відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 17 квітня 2006 р. № 298/227.

Сестра медична старша Бойчук І.О. та комірник Мамницька Р.П. постійно контролювали якість продуктів харчування від постачальників, про що свідчить наявна документація. З метою попередити кишково-шлункові захворювання та харчові отруєння серед дітей здійснювали суворий контроль за умовами зберігання, дотриманням термінів реалізації продуктів харчування й технологією приготування їжі. Регулярно проводили зняття проб їжі, виставляли добові проби. Бойчук І.О., сестра медична старша, своєчасно вела необхідну документацію.

Для правильної організації раціонального харчування дітей на основі перспективного меню та з урахуванням наявності продуктів харчування та продовольчої сировини склали щоденне меню згідно з картотекою страв.

На основі накопичувальної відомості обліку витрат продуктів на одну дитину було проведено аналіз та корекцію виконання натуральних норм харчування.

Аналіз показав, що за II квартал 2021 року середнє виконання щоденних норм продуктів харчування становить : ясла - 95 %, садок – 81% зокрема:

Продукти	Виконання норм,%		У середньому за один день на одну дитину(г)	
	ясла	садок	ясла	садок
Хліб житній	110	108	22	43
Хліб пшеничний	95	75	52	60
Борошно	160	120	24	30
Крупи	140	124	42	56
Картопля	122	115	158	218
Овочі	77	82	139	188
Фрукти	102	68	46	68
Соки	100	94	50	66
Сухофрукти	110	120	11	12
Цукор	114	102	40	46

Масло вершкове	108	95	13	20
Олія	116	111	7	10
Яйце	133	100	0,4	0,5
Молоко	75	77	264	307
Сир кисломолочний	109	100	38	45
Сир твердий	100	80	3	4
Сметана	80	70	4	7
М'ясо, м'ясопродукти	100	100	60	100
Риба	10	89	21	40

Отже, аналіз щоденних норм харчування та хімічного складу їжі показав, що діти як раннього, так і дошкільного віку білків, жирів і вуглеводів отримують у недостатній кількості, у наслідок чого калорійність їжі знижена.

На основі зазначеного та з метою організувати повноцінне, якісне харчування дошкільників у ЗДО

НАКАЗУЮ:

1. Сестрі медичній старшій Бойчук І.О.:

1.1. Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування в ЗДО.

Постійно

1.2. Проводити зняття проб готових страв кожного прийому їжі безпосередньо з котла за 30 хв до видачі в обсязі не більше ніж порція відповідно до переліку страв за меню-розкладкою.

Постійно

1.3. Надавати інформацію про виконання натуральних норм харчування за встановленим зразком в УОА.

До 5 числа щомісяця

1.4. Забезпечити належний стан ведення журналів бракеражу сирової та готової продукції відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних заклад

Постійно

1.5. Відбирати і зберігати добові проби раціону згідно з Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.

Постійно

1.6. Продовжувати стежити за різноманітністю продуктів харчування в раціоні дітей та проводити їх корекцію згідно з таблицею взаємозаміни.

Постійно

1.7. Посилити контроль за дотриманням режиму харчування, режиму отримання їжі та питного режиму.

Постійно

1.8. Своєчасно проводити заміну продуктів харчування в разі несвоєчасної доставки, враховуючи їх біологічну цінність.

Постійно

1.9. Посилити контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних умов з метою попередити спалахи гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь.

Постійно

2. Завгоспу Мамницькій Р.П.:

2.1. Своєчасно замовляти продукти харчування та продовольчу сировину в необхідній кількості за встановленим зразком в УОА.

Постійно

2.2. Приймати продукти харчування тільки високої якості відповідно до Державних стандартів, з усіма супровідними документами.

Постійно

2.3. Вести журнал обліку продуктів харчування відповідно до вимог ведення ділової документації.

Постійно

2.4. Тримати комору та обладнання в належному санітарно-гігієнічному стані.

- Постійно
3. Кухарям Бондаревій М.О., Котляр Р.І.:
- 3.1. Суворо дотримувати технології приготування їжі, термінів зберігання та реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Постійно
- 3.2. Видавати їжу згідно з графіком та нормами харчування на кожну дитину. Постійно
- 3.3. Використовувати спецодяг, інвентар, електроприлади лише за призначенням. Постійно
- 3.4. Забезпечити належний санітарний стан харчоблоку. Постійно
- 3.5. Проводити щоденний огляд на гнійничкові захворювання та кишкову дисфункцію. Постійно
4. Помічникам вихователів:
- 4.1. Суворо дотримувати режим харчування дітей у кожній віковій групі. Постійно
- 4.2. Здійснювати роздавання їжі згідно з вихідними нормами на кожну дитину. Постійно
- 4.3. Виконувати вимоги санітарних правил щодо харчування дітей у кожній віковій групі. Постійно
5. Вихователів-методисту:
- 5.1. Посилити контроль за проведенням роботи з батьками, а саме ознайомлення батьків з вимогами Освітньої програми для дітей від 2 до 7 років “Дитина” щодо рівнів сформованості культурно-гігієнічних навичок у дітей. Постійно
- 5.2. Посилити контроль за проведенням відповідної навчально-виховної роботи щодо організації харчування, а саме:
- за організацією чергування дітей дошкільного віку;
  - за дотриманням правил сервірування столу;
  - за формуванням у дітей культури їжі. Постійно
6. Вихователям усіх вікових груп:
- 6.1. Виховувати культурно-гігієнічні навички в дітей відповідно до програмових та методичних вимог. Постійно
- 6.2. Продовжувати роботу з дітьми щодо виховання навичок культури їжі. Постійно
- 6.3. Проводити роз’яснювальну роботу серед батьків та дітей щодо профілактики харчових отруєнь, виконання правил особистої гігієни та дотримання санітарних норм. Постійно
7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**Директор**

**Інна ЯХНО**