ЗМІЇВСЬКИЙ ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
(ЯСЛА-САДОК) №1 ЗМІЇВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
ЗМІЇВСЬКОГО РАЙОНУ ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАКАЗ

02.01.2020 №3

Про виконання норм харчування
дітей у ЗДО за IV квартал 2019 року

Аналіз стану харчування за IV квартал 2019 року показав, що харчування в Зміївському ДНЗ (ясла-садок) №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 складали 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 IV квартал 2019 року середнє виконання щоденних норм продуктів харчування становить 78 % , зокрема:

Продукти	Виконання норм, %	У середньому за один день на одну дитину(г)
Хліб житній	94	34
Хліб пшеничний	95	71
Борошно	122	28
Крупи	114	48
Картопля	84	151
Овочі	77	171
Фрукти	18	16
Соки	97	58
Сухофрукти	80	8
Цукор	95	41
Масло вершкове	100	19

Олія	113	9
Яйце	100	0,5
Молоко	55	217
Сир кисломолочний	105	45
Сир твердий	100	5
Сметана	78	7
М’ясо, м’ясопродукти	84	78
Риба	84	34

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. Старшій медичній сестрі 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 сирої та готової продукції відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.

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. Комірникові 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. Вихователю-методисту Гайденко О.О.:

5.1. Посилити контроль за проведенням роботи з батьками, а саме ознайомлення батьків з вимогами Освітньої програми для дітей від 2 до7 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.

Завідувач Інна ЯХНО