



КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ
«ПЕТРИК» ПЕТРІВСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ

Н А К А З

від 15 квітня 2026

№ 47 - ОД

Про затвердження примірного
чотиритижневого меню

Відповідно до абзацу 4 пункту 36 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 , наказу МОЗ України від 05.11.2021 № 2441 "Про затвердження рекомендованого Примірного чотиритижневого сезонного меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6 (7) років в закладах освіти..."

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити примірне чотиритижневе сезонне меню на літній період для організації триразового харчування дітей віком від 3 до 6 (7) років КЗДО «Петрик» Петрівської с/р, (далі-Заклад).

2. Сестрі медичній з дієтичного харчування Надії ГОНТАР:

2.1 Під час складання чотиритижневого меню, меню-розкладки, технологічних карт дотримуватися норм виходу готових страв відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами);

2.2 Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеного в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції;

2.3 Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями;

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

2.5 Контролювати виконання норм харчування у Закладі, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів;

2.6 Розмішувати завірене директором Закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків;

2.7 Контролювати безпечність і якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до Закладу, реєструвати в бракеражному журналі;

2.8 Бути присутнім під час контрольної зачистки свіжих овочів. Результати обробки під час контрольної зачистки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у зошиті обліку відходів;

2.9 Контролювати санітарний стан харчоблоку у Закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку;

2.10 Забезпечити контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти працівників харчоблоку на наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій. Інформацію записувати в журнал здоров'я працівників харчоблоку;

2.11 Постійно аналізувати й організовувати вимогливий і результативний контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, що надходять до Закладу, відповідно до вимог технічної і якісної характеристики, слідкувати за станом їх зберігання;

2.12 Забезпечити ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоці Закладу.

3. Комірнику Тетяні СЕРГІЄНКО:

3.1 Несе повну персональну відповідальність за якість і асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до Закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування з дотриманням вимог зберігання;

3.2 Здійснювати відповідний облік продуктів у книзі складського обліку;

3.3 Контролювати умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до Закладу;

- 3.4 Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання;
- 3.5 Слідкувати за правильним зберіганням продуктів та продовольчої сировини.

4. Шеф-кухарю Тетяні МАРТИНЕНКО:

- 4.1 Забезпечити відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології приготування, відбір та зберігання добової проби страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку;
 - 4.2 Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника. Результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у зошиті обліку відходів;
 - 4.3 Складати акт із залученням членів ПК Закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи та зазначати фактичну кількість відходів у зошиті обліку відходів;
 - 4.4 Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати впродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня;
 - 4.5 Видавати готові страви в посуді із відповідним маркуванням тільки після проби їх медичною сестрою, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку;
 - 4.6 Виконувати санітарно-гігієнічні та протиепідемічні вимоги під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей;
 - 4.7 Не допускати на харчоблок сторонніх осіб і персонал без санітарного одягу;
 - 4.8 Власним підписом засвідчувати у журналі здоров'я відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку;
 - 4.9 Використовувати лише за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку.
5. Вихователям всіх вікових груп активізувати проведення інформаційно-роз'яснювальної роботи з батьками з метою використання сучасних підходів до організації дитячого харчування, формування культури здорового харчування, впровадження в Закладі нових стандартів харчування.

6. Вихователю-методисту Альоні ТКАЧЕНКО:

6.1 Взяти під особистий контроль виховання культурно-гігієнічних навичок у дітей, культури харчування, сервірування столів та поїдання дітьми всієї страви.

6.2 Організувати роботу по широкому висвітленню змісту та результатів роботи з питань якісного і безпечного харчування дітей, профілактики харчових отруєнь у соціальних мережах (Вайбер, фейсбук, месенджер);

6.3 Розмістити даний наказ на сайті Закладу та інформаційному стенді для батьків.

7. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор КЗДО «Петрик»
Петрівської сільської ради



Наталія ОСАДЧА