

Рекомендації щодо організації харчування дітей в шкільних та дошкільних навчальних закладах.

Згідно ЗУ “ Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” стаття 25 та Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 39 від 10.02 2016р. оператори ринку , які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані зареєструвати потужності, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та обігу харчових продуктів.

Харчування дітей в шкільних та дошкільних навчальних закладах здійснюється відповідно норм харчування у навчальних та дитячих закладах затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року №1591. Згідно п.4” Порядку організації харчування дітей у навчальних закладах”, затвердженого Наказом МОЗ та МОН України №242 від 01.06.2015 року, відповідальним за увесь процес організації харчування дітей у дошкільному закладі незалежно від підпорядкування, типів і форм власності є його керівник-завідувач або директор. Саме він і здійснює контроль за організацією харчування, проводячи перевірки та інші заходи, дотримання вимог гігієнічного законодавства.

З метою підвищення якості та ефективності організації харчування у дошкільних навчальних закладах засновники та керівники цих закладів повинні забезпечити виконання Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах згідно Наказу № 298 від 17.04.2006 року МОЗ та МОН України.

Виробники, постачальники продуктів харчування відповідають за якість та безпечність продуктів та сировини , яку постачають у дошкільні навчальні заклади. Засновники та керівники мають зобов’язання перед батьками дітей про те, що будь-яка їжа , яка запропонована дітям є безпечною, корисною та приготовленою в закладі з дотриманням вимог чинного законодавства.

Медичний персонал дошкільного навчального закладу одночасно з керівництвом закладу повинні здійснювати постійний контроль за організацією харчування, у тому числі за умовами і строком зберігання продуктів харчування та їх реалізацією, технологією приготування страв, дотримання норм харчування тощо. За відсутності харчоблоку у ДНЗ допускається постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів за умови впровадження постійно діючих процедур заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), та дотримання вимог Закону України “ Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів “. Відповідно до цього закону , на постачальника, тобто, організацію, що забезпечує харчування учнів, покладається відповідальність за безпеку та якість продуктів харчування , готової продукції, якщо працівники харчоблоку входять до її штатного розпису.

Асортимент шкільних буфетів визначено правилами і нормами влаштування утримання загальноосвітніх навчальних закладах, затвердженими постановою від 14.08.2001 року № 63.

Механізм організації харчування дітей складається:

- відпрацювання режиму і графіка харчування дітей;
- визначення постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини;
- приймання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості;
- складання меню-розкладу виготовлення страв;
- проведення реалізації готових страв і буфетної продукції
- надання дітям готових страв і буфетної продукції;
- контроль за харчуванням.

Документація, яка повинна вестись у закладі з питань організації харчування

- нормативна база з організації харчування;
- наказ про організацію харчування з затвердженим списком дітей, що харчуються;
- журнал щоденного обліку дітей, що харчуються;
- графік харчування учнів та графік чергувань педпрацівників у їдальні;
- журнал здоров'я працівників харчоблоку;
- журнал бракеражу сирої продукції;
- журнал бракеражу готової продукції;
- заявки на продукти харчування;
- супровідні документи, які підтверджують якість продукції;
- перспективне меню;
- щоденні меню;
- картотека страв;
- калькуляційні карти;
- картка розклад страви (для картотеки страв);
- зошит обліку відходів;
- книга складського обліку;
- перелік миючих та дезинфікуючих засобів, дозволених МОЗ України;
- матеріали про приготування дезрозчину;
- матеріали про терміни реалізації та умови зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються;
- аналіз виконання норм харчування;
- перелік продуктів, допущених МОЗ України для продажу у буфетах;

- матеріали з даними про тривалість термічної обробки продуктів
- матеріали щодо гігієнічних вимог до особистої гігієни персоналу.

Наказом керівника закладу призначається особа відповідальна за організацію харчування дітей. До його обов'язків входить координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням дітей; відпрацювання режиму і графіка харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі; опрацювання інформації щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування; участь у бракеражі готової продукції; контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, буфетної продукції; контроль за гігієнічним станом обідньої зали тощо. Складанням щоденних меню-розкладів, здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку і підписується керівником закладу.

Гігієнічні вимоги до постачання до постачання, безпеки, якості, умов зберігання і реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини, технології приготування страв.

Згідно статті 44, статті 49 ЗУ“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”:

Обсяг та частота завою продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад і повинні бути не рідше 2-3 разів на тиждень.

Маршрути, графіки та обсяг завою продуктів харчування і продовольчої сировини погоджуються з керівниками навчальних закладів.

Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням “Продукти“.Кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним МОЗ України до контакту з продуктами харчування, і обладнанні стелажми, що можуть зніматися.Водій цього транспорту, атакож особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно- розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'зкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником (завгоспом), кухарем навчального закладу або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів,із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування І продовольчої сировини затверджується керівником закладу). Оцінка якості продуктів

харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів- гатунок , категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).

При встановленні недоброякісності будь-якого продукту, комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини складається акт бракеражу у трьох примірниках , аналогічно, як і на продукти з великим відсотком відходів. Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику.

Забороняється замовляти, приймати та використовувати у навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці м'ясо, яке не пройшло державного ветеринарного контролю , м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за виключенням печінки та язика ,а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби ,майонез, вироби у фритюрі , у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби вершково-рослинні масла та масла з додаванням будь-якої іншої сировини.

В дошкільних навчальних закладах забороняється використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти. Сардельки , сосиски варені ковбаси повинні прийматися не нижче 1 гатунку. Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються медичною сестрою у Журналі бракеражу сирих продуктів. Тара, в якій надходять продукти що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Тара і кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування; тару необхідно відповідно промаркувати - "м'ясо", "сметана", "риба", "сир кисломолочний" тощо і використовувати за призначенням. Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2% розчином кальцинованої соди(20г на 1л води) з наступним ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, , що виключає її забруднення.

Комірник (завгосп) несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється у Книзі

складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної реалізації. При відсутності у штаті комірника (завгоспа) наказом керівника закладу відповідальність покладається на працівника, з яким укладається угода щодо повної матеріальної відповідальності. За продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці, повну матеріальну відповідальність несе шеф-кухар або кухар.

Продовольчу сировину, продукти харчування і тару необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим. Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гирями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах їх необхідно встановити на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання. Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильнеобладнання. У випадку зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство. У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють комірник (завгосп), кухар і медсестра. Терези товарні, гастрономічні (промарковані окремо для сирової та готової продукції), а також гирі підлягають метрологічній перевірці 1 раз на рік, про що свідчить тавро на них. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги – для цього використовується тара, чистий папір або клейонка. Термін зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній.

Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готової продукції необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні ретельно зачищатися і видалятися. Рибу розморожують на повітрі або у воді. Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді.

Дані про надходження сирової продукції заносяться до Журналу бракеражу сирової продукції. У Журналі прописується назва продукту та звідки її отримано, дата, час надходження, № супровідного документа, кількість продукту, термін реалізації, встановлюється оцінка якості продукту, ставиться підпис

медпрацівника. Бракераж сирій продукції здійснюється комірником, завідувачем виробництва, кухарем із залученням медичного працівника закладу. Сира продукція використовується для приготування страв.

Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів. Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог технологічного процесу, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок). Не допускається використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки продуктів. Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 градусів С, смажити – при 195-200 градусів С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв. Тривалість термічної обробки продуктів наведено у додатку 2.

Відповідальність за безпеку і якість страв, які готуються в їдальні, покладається на бракеражні комісії, на кухарів, які готують страви. Страви готуються відповідно до меню.

Спочатку у закладі складається та затверджується керівником навчального закладу примірне двотижневе меню.

Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв, необхідно складати меню-розклад. Меню-розкладка складається відповідно до картотеки страв, яка затверджується керівником закладу. Картотека страв – це набір карток-розкладів страв для Картотеки страв за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

Частота завезення продуктів, у тому числі продуктів, що швидко псуються, повинна суворо відповідати термінам реалізації та умовам зберігання продукції.

Робота кухаря на харчоблоці розпочинається після заповнення ним та медичним працівником **Журналу здоров'я**. Журнал здоров'я – це своєрідний допуск до приготування їжі дітям.

Процес приготування страв повинен здійснюватися у повній відповідності з технологічною документацією - калькуляційні карти, карти-розкладки.

Закладка продуктів здійснюється у відповідності до калькуляційних карт у присутності бракеражної комісії. Заміна продуктів, що входять до переліку "Норм харчування у навчальних закладах затверджених постановою КМУ від 22.11.2004 року №1591" проводиться лише у випадку відсутності потрібного

продукту. Якщо потреба у заміні виникає через об'єктивні обставини, то вона є правомірною і проводиться таким чином, щоб продукт, який замінюється, і продукт-замінник були рівноцінні за енергетичною цінністю.

Контроль якості готової продукції щоденно здійснює бракеражна комісія в присутності кухаря, що готував страву.

До складу бракеражної комісії можуть входити керівник, відповідальний за організацію харчування, медичний працівник та представник громадськості.

Контроль за якістю готової продукції в шкільних їдальнях розпочинається з перевірки наявності технологічної документації (технологічних карт) по кожній страві, в яких повинна бути відображена рецептура й технологія приготування блюд та кулінарних виробів.

Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування, призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб).

Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей , знімає пробу безпосередньо за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страву. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію , запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі.

Для визначення якості сировини та готової продукції використовують два методи:

органолептичний і лабораторний.

Лабораторний аналіз дає найточніші результати про якість продукту чи страви.

Органолептичний метод, це коли якість сировини, готової продукції визначають на основі характерних для них властивостей, тобто показників якості : зовнішнього вигляду, смаку, запаху, консистенції, готовності, форми нарізки відповідності рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах-хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Вихід продукції перевіряється так: зважуються порції виробів, які беруться з роздавальної лінії для відпускання дітям. Відхилення в масі не допускаються. При порушенні технології приготування їжі або недоважуванні комісія має право зняти страву з реалізації направити їх на доготування чи перероблення. Наприклад, для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця...) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу

однієї порції. Результати зняття проби вносяться до **Журналу бракеражу готової** продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис.

Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу. Він зберігається у медичного працівника або у відповідального за організацію харчування. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо, про що свідчить відмітка про дозвіл на видачу їжі та після зняття проб членами бракеражної комісії. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону (окремо). Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Проби відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника в чистий посуд з кришкою, попередньо промитий та прокип'ячений. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей і зберігають у холодильнику при температурі 4 -8 градусів С протягом доби.

На замітку кухарю

Кухар повинен знати, що готові перші та другі страви можуть знаходитися на марміті або на плиті не більше 2 годин з моменту приготування. Підігрів готових гарячих страв не допускається.

Гарячі страви (супи, борщі) повинні мати температуру не нижче 75 градусів С, другі страви- не нижче 65 градусів С.

Блюда з сирих овочів можуть зберігатися у холодильниках при температурі -2-4 градуси С не більше 30хвилин.

Приготування салатів та їх заправка здійснюється безпосередньо перед роздачею. Не заправлені салати можна зберігати не більше 3 годин при температурі 2-4 градуси С.

Зберігання заправлених салатів не допускається.

Використання майонезу для заправки салатів не допускається. Оцет в рецептурах замінюють на лимонну кислоту.

Морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних шафах або у морозильних камерах при температурі нижче 0 градусів С- до 5 діб.

Гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу.

Згідно Наказу від 24.03. 2016 року № 234 “Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів”:

1. Персонал дошкільного навчального закладу повинен бути охайно одягненим та перебувати у приміщенні закладу в змінному взутті. Працівникам дошкільного навчального закладу необхідно мати промаркований санітарний одяг для робіт, що пов’язані з організацією харчування, та промаркований спеціальний одяг для прибирання приміщень.

У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в туалеті; виходити на вулицю; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування дітей. Перед відвідуванням туалету санітарний одяг необхідно залишати на вішалці поруч із дверима туалету. Після відвідування туалету персонал повинен обов’язково мити руки, а працівники харчоблоку після миття рук повинні проводити їх дезинфекцію препаратами, дозволеними до використання.

Спеціальний одяг для прибирання приміщень, туалету необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар для прибирання

Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.

Персоналу забороняється курити тютюнові вироби, вживати алкогольні напої в приміщеннях та на території закладу, користуватися туалетами для дітей.

2. Персонал ДНЗ повинен проходити обов’язкові медичні огляди відповідно до Наказу МОЗ України від 23.07.2002 року № 280.
3. Працівники, які своєчасно не пройшли обов’язковий медичний огляд, а також ті, що не ознайомлені з Регламентом, до роботи не допускаються.
4. Категорично забороняється перебування працівників на робочому місці зі симптомами інфекційних хвороб. При підозрі на захворювання вони підлягають обов’язковому відстороненню від роботи.

Гігієнічний режим на харчоблоці, вимоги до устаткування і інвентарю.

Згідно статті 45, статті 42 ЗУ”Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”:

на харчоблоці не повинно бути зустрічних потоків сирової і готової продукції. Над плитою повинна бути витяжна вентиляція. Харчоблок повинен бути забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної води.

Кухня обладнується і оснащується:

-технологічним обладнанням: плитою; електричними котлами для води, приготування перших страв, молока тощо, відповідно маркованими щодо їх об'єму і призначення; духовою шафою; м'ясорубкою; столами для обробки продуктів харчування; шафами, стелажками; підтоварниками; колодою для розрубання м'яса тощо. Виробничі столи повинні мати покриття із нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого заліза., а також маркування- окремо для сирової і готової продукції;

-холодильним обладнанням з термометрами, для контролю температурного режиму під час збереження продуктів харчування;

-посудом різного розміру і призначення; на зовнішню стінку казанів, каструль, ручки ополонників наносять фарбою маркування щодо об'єму і призначення;

-засобами вимірювання, що повинні бути промарковані окремо для сирової та готової продукції;

-інвентарем: наборами дощок, виготовлених з твердих порід дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до призначення (МС-м'ясо сире, МВ- м'ясо варене, РС-риба сира,РВ-риба варена, Рос-риба-оселедець, ОС-овочі сирі, ОВ- овочі варені, Салат-для салату, Г- гастрономія, Х- хліб, Т- тісто.

На харчоблоці повинні бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду інвентарю та обладнання.

Пристрій для протирання, овочерізки, м'ясорубки та інше обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають гарячою водою з миючими засобами, прополіскують окропом, висушують. Металеві частини машин після миття необхідно просушувати у духовій шафі. Холодильне обладнання розморожується і миється за необхідності.

Колоду для розрубання м'яса одразу після використання промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і посипають сіллю.

Інвентар, кухонний посуд після використання очищають, миють водою (50градусів С) з миючими засобами і ополіскують гарячою водою, (температура 65 градусів С), просушують на ґратчастих полицях, Металевий інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

Харчоблоки повинні мати необхідний набір приміщень. Площі та набір приміщень залежать від потужності закладу.

Мінімальний набір приміщень для дошкільних навчальних закладів включає: кухню з роздавальною, мийну кухонного посуду, заготівельний цех, який розділений на зони (обробки мяса-риби та овочів-фруктів), комора сухих продуктів, комора овочів,завантажувальна (з місцем для зберігання та миття тари площею не менше ніж 4 м²), кімната персоналу, духова та туалет для персоналу.

Мінімальний набір приміщень для харчоблоків закладів загальної середньої освіти: обідня зала (із розрахунку 1 місце на трьох учнів площею не менше 1м² на 1 учня), гарячий цех, холодний цех, приміщення для різання хліба, м'ясний цех, рибний цех, приміщення зав. виробництвом, мийна столового посуду, мийна кухонного посуду, мийна і комора тари, приміщення для борошняних виробів, овочевий цех, комора сухих продуктів, комора овочів, завантажувальна (зміщем для зберігання та миття тари площею не менше ніж 4м²), кімната персоналу, душова та туалет для персоналу.

Максимальна наповнюваність обідніх залів становить – 350-490 місць, при цьому у школах-інтернатах не допускається більше 2-х посадок учнів, у закладах загальної середньої освіти -3-х. При їдальнях та буфетах передбачаються умивальники, кількість яких визначається з розрахунку не менше ніж 1 умивальник на 40 місць, електрорушники – один на 40 місць, поряд із умивальниками -диспенсери для рідкого мила в обідній залі. Усі умивальники повинні бути з підведенням гарячої і холодної води до змішувачів.

Обідні зали слід обладнувати столами на 4-6-10 місць і стільцями або табуретами.

Відстань між столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути не менше 200 см; між рядами столів 100 см; між столом і стіною 40 см. Для учнів початкових класів висота столів та стільців повинна відповідати їхньому зросту.

Столи повинні мати гігієнічне покриття, що легко миється, стійке до дії гарячої води і дезінфікуючих засобів. Столи щодня миють гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветками.

Не рекомендується використовувати емальований, алюмінієвий посуд і заборонено використання пластмасового посуду багаторазового використання та поцерблений посуд.

Виробничі приміщення харчоблоку проектується із урахуванням розміщення в них технологічного обладнання та устаткування для приготування їжі. Із виробничих приміщень харчування потрібно передбачити окремий вихід на територію подвір'я.

У приміщеннях харчоблоку облаштовується окремий туалет та умивальник для персоналу, приміщення для перевдягання та зберігання особистих речей. Для обробки рук працівників встановлюються диспенсери для рідкого мила та дезінфікуючого розчину. Прибирання приміщень проводиться при відкритих фрамугах, вікнах.

Стіни та колони у виробничих приміщеннях з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту не менше 1,8 м. Пофарбування стін, перегородок конструкцій і обладнання у виробничих приміщеннях рекомендується передбачати в світлих холодних тонах. Фарби не повинні виділяти в повітряне середовище хімічних речовин вище вище регламентованих ДСП 201. Підлога у всіх приміщеннях повинна бути гладенькою без щілин, вибоїн, з поверхнею, зручною для миття, з уклоном підлоги до трапів.

Підлога в харчоблоках повинна мати ухил у каналізацію (зливні трапи з нахилом підлоги до отвору трапу не менше 0,03%) або інші технологічні рішення, які дозволяють забезпечити чистоту приміщень. Отвори трапу мають бути закриті решітками. Забороняється проведення стояків побутової каналізації через виробничі приміщення харчоблоку.

Світильники розміщені над плитами, технологічним обладнанням повинні мати захисну арматуру.

Харчоблок повинен бути обладнаний окремою системою вентиляції.

Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдалень, роздаткових, буфетів не за призначенням

Згідно статті 46 ЗУ” Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”: ДНЗ повинні дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання зберігання і утилізації(знищення) харчових та інших відходів та мати договори щодо їх утилізації.

Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на харчоблоці, недоїдки після харчування дітей у групах необхідно збирати у спеціально марковані ємкості, які наповнюються не більше ніж на 2/3 об’єму. Незалежно від обсягу наповнювання відходи виносять їх випорожнюють наприкінці кожного дня, промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою водою і висушують.

Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати (втирати мити підлогу тощо) з миючими засобами. Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних приборів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням миючих і дезинфікуючих засобів: 0,5% освітлений розчин хлорного вапна (0,5 літра 10% освітленого розчину хлорного вапна додають до 10 літрів води), 0,5% розчин хлораміну.

Біля раковин для миття рук працівників харчоблоку повинні бути мило, паперові рулонні рушники або індивідуальні серветки. Миючі і дезинфікуючі засоби необхідно зберігати в маркованому посуді у спеціально виділених місцях без доступу світла, які недоступні для дітей.

Згідно статті 49 ЗУ“Про основні принципи до безпечності та якості харчових про;дуктів” ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами.

На харчоблоці і буфетних не допускається наявність побутових комах і гризунів, дозволяються тільки механічні засоби боротьби з ними; використання хімічних препаратів дозволено лише спеціалістами з дезінфекційної справи. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух. Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.

Вхід до приміщень харчоблоку заборонений стороннім особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд відповідно до законодавства за умови використання ними санітарного одягу.

Керуючись нормами наказу № 298 Міністерства освіти і науки та Міністерства охорони здоров'я “ Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах “, розглянемо хто з працівників дошкільного закладу за що відповідає та які дії виконує.

Контроль та інші заходи в організації харчування дітей.

Керівник закладу затверджує :

- режим харчування дітей;
- примірні двотижневі меню;
- картотеку страв;
- графік видачі їжі з харчоблоку на групи;
- денне меню, в якому зазначають вихід кожної страви;
- склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини;
- склад ради з харчування;
- акти бракеражу продуктів харчування;
- меню-розкладки, які складають медичний працівник , комірник, кухар відповідно до картотеки страв;;
- наказ про запобігання харчовим отруєнням та інфекційним захворюванням дітей.

Підписує :

- заявки на продукти;

- претензійні листи, які складають при невиконанні заявок на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості.

Завіряє підписом і печаткою попередньо пронумеровані та прошиті:

- журнал бракеражу готової продукції ;
- журнал бракеражу сирих продуктів ;
- журнал обліку виконання норм харчування;
- зошит обліку відходів ;
- журнал здоров'я працівників харчоблоку ;
- книгу складського обліку ;
- журнал антропометрії.

Призначає осіб, відповідальних за :

- організацію харчування дітей у ДНЗ ;
- зняття проб.

Складає чи бере участь у складанні :

- примірних двотижневих меню ;
- графіків і маршрутів постачання та обсягів заводу продуктів харчування і продовольчої сировини (разом з постачальниками).

Організовує обговорення питань організації харчування дітей у ДНЗ на загальних зборах колективу , засіданнях ради закладу тощо.

Аналізує чи бере участь в аналізованні

- виконання норм харчування дітей за місяць, квартал, рік,
- дотримання працівниками санітарно-гігієнічних вимог,
- якості організації харчування дітей.

Комірник (завгосп)

Веде облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку із зазначенням дати їх надходження, номера накладної, постачальника, обсягу поставки , дати та обсягу щоденної реалізації.

Бере участь у складанні меню , актів бракеражу продуктів харчування.

Приймає продукти харчування та продовольчу сировину разом з іншими членами комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини.

Припиняє приймання продуктів харчування та продовольчої сировини при виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів.

Залучає до подальшого приймання продуктів працівників бухгалтерії, представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування.

Несе повну матеріальну відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари; дотримання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини; за якість та асортимент продуктів харчування і продовольчої сировини, які прийнято до ДНЗ; за дотримання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні; умови доставки продуктів харчування і продовольчої сировини, які прийнято до ДНЗ; наявність у холодильному обладнанні термометрів та температурного режиму.

Кухар

Бере участь :

- у складанні меню;
- ускладненні акта, якщо до ДНЗ прийшло 4 і більше дітей понад кількість дітей, на яких було розраховане меню;
- якщо ж навпаки до дошкільного закладу прийшло менше людей;
- у прийманні продуктів харчування та продовольчої сировини;
- контрольну зачистку свіжих овочів після їх завезення у ДНЗ для встановлення фактичної кількості відходів;
- встановлює фактичну кількість відходів зважуванням продукту до і після холодної обробки.

Відбирає:

щоденну добову пробу страв у присутності медичного працівника або, у разі його відсутності, особи відповідальної за організацію харчування дітей (визначеної наказом керівника ДНЗ).

Відповідає

- за зберігання та використання денного запасу продуктів;
- повноту закладки продуктів і вихід страв;
- якість і своєчасне приготування їжі;
- дотримання технології приготування страв;
- дотримання правил особистої гігієни;

- санітарний стан приміщень харчоблоку.

Особисто розписується

- у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

Несе повну матеріальну відповідальність за продукти харчування ,що знаходяться на харчоблоці.

Контролює температурний режим та дотримання товарного сусідства в холодильному обладнанні.