|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | |  | |  |  | | --- | --- | | **КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**  **«ДОШКІЛЬНИЙ**  **НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**  **(ЯСЛА-САДОК) № 178**  **ХАРКІВСЬКОЇ**  **МІСЬКОЇ РАДИ»** | **КОММУНАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **«ДОШКОЛЬНОЕ**  **УЧЕБНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  **(ЯСЛИ-САД) № 178**  **ХАРЬКОВСКОГО**  **ГОРОДСКОГО СОВЕТА»** | |  | |  |  |  | |

НАКАЗ

12.04.2014 № 23

Про аналіз харчування дітей

дошкільного закладу за І кварталі 2014 року

Організація харчування у дошкільному навчальному закладі здійснюється відповідно Закону України «Про дошкільну освіту» (ст..35), «Про охорону дитинства» (ст.5), Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.04 №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» та «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», затвердженої спільним наказом МОЗ та МОН України від 17.04.2006 № 298-227, та «Про затвердження змін до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» затверджених спільним наказом МОЗ та МОН України від 26.02.2013 №202/165

Аналіз харчування дітей за І квартал 2014 року показав, що сестрою медичною старшою Декадіною А.В. та завгоспом Шеврікуко Т.М. забезпечується належний стан ведення відповідної документації з організації харчування відповідно до інструкції з контролю за якістю продуктів харчування та готової їжі. Здійснюється відбір та зберігання добових проб раціону згідно з інструкцією по контролю за якістю продуктів. Контролюється роздача їжі у всіх вікових групах дошкільного закладу згідно з режимом дня. У складанні двотижневого перспективного меню та картотеки страв, затверджених завідувачем ДНЗ з урахуванням умов та технології приготування страв, що потребують вторинної термічної обробки приймають участь кухарі Ткаченко І.П., Гунько А.О. З метою попередження кишково-шлункових захворювань та харчових отруєнь серед дітей, здійснюється суворий контроль за умовами зберігання продуктів, здійснюється їх облік у Книзі складського обліку. Дотримуються вимоги санітарного законодавства щодо строків реалізації продуктів й технології приготування їжі. На основі перспективного двотижневого меню, аналізу харчування за тиждень та з урахуванням наявності продуктів, відповідно до картотеки страв складаються щоденні меню-розклади, відповідно до затверджених норм харчування меню-розклади - для двох вікових груп – дітей віком до 3-х років та дітей віком від 3-х до 6-ти. Забезпечується її зберігання відповідно вимог. Проводиться запис про використання у Журналі обліку виконання норм харчування та у меню-розкладі щодо назви страви, яка вітамінізується. В інформаційних куточках для обізнаності батьків вивішується меню із зазначенням виходу кожної страви. Медперсоналом проводяться консультації з гігієни харчування й основ дитячого харчування та харчування дітей у колективі і родині (вечеря дитини вдома, харчування у вихідні дні тощо).

Завідувач господарством робить своєчасні заявки постачальникам на завезення продуктів харчування в дошкільний заклад, приймає продукти харчування тільки високої якості відповідно до Державних сертифікатів, з усіма супроводжуючими документами. Тримає комору та обладнання в належному санітарному стані.

Працівники харчоблоку дотримуються технології приготування їжі, термінів зберігання та реалізації продуктів. Видають їжу згідно з графіком та нормами харчування на кожну дитину. Використовують знаряддя, інвентар, електроприлади лише за призначенням. Забезпечують належний санітарний стан харчоблоку. Для приготування їжі використовується проточна вода з централізованого водопроводу, питний режим дітей в групах організований з використанням кип’яченої води.

Вихователі та помічники вихователів дотримуються режиму харчування дітей у кожній віковій групі. Роздача їжі здійснюється згідно з вихідними нормами на кожну дитину. Виховують культурно-гігієнічні навички у дітей відповідно до програмових та методичних вимог. Виконують вимоги санітарних правил щодо харчування дітей в кожній віковій групі. Дотримуються правильної сервіровки столу.

Середнє виконання щоденних норм продуктів за І квартал 2014 року в порівнянні з аналізом за 2013 рік дещо збільшилось: м’ясні продукти – 100 % (100% - в 2013 році), яйця –103%(80,3%), молочні продукти –61,8%(56%); масло вершкове-96%(89,3%), сметана –80,4%( 76.5%), сир кисломолочний – 94,6%(76,5%); овочі – 87,4%(86.1%)рослинне масло–100% (100%), борошно –100%(100%); дещо знизився відсоток виконання норм: рибні продукти – 82%(100%). Підрахунки хімічного складу харчування показали, що за щоденної норми отримання білків, жирів і вуглеводів дітьми раннього та дошкільного віку фактично становлять: білків – (42,8 (ясла), 62,9(сад) проти 46,6 та 68,1 від норми;). Жирів – 42,3 (ясла), 66,2(сад) проти 45,6 та 71,7 від норми. Вуглеводів – 155,8 (ясла), 221,2 (сад) проти 167,8 та 239,2 від норми.

Калорійність їжі 1178 (ясла) та 1732 (сад) проти 1267,2 та 1874,8 від норми, що складає виконання норм 92,8 % (ясла) та 92,3% (сад).

Аналіз щоденних норм харчування та хімічного складу їжі показав, що діти як раннього, так і дошкільного віку недостатньо отримують білків та вуглеводів, внаслідок чого знижена калорійність їжі.

На основі вищевикладеного, та з метою організації повноцінного, якісного харчування дошкільників в дошкільному навчальному закладі

НАКАЗУЮ:

1. Старшій медичній сестрі
   1. Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування в ДНЗ.

###### Постійно

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

Постійно

1.3 Надавати інформацію про виконання натуральних та грошових норм харчування за встановленим зразком в управління освіти.

До 10 числа наступного місяця

1.4 Забезпечити належний стан ведення журналів бракеражу сирої та готової продукції відповідно до Інструкції щодо організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.

Постійно

1.5 Здійснювати відбір та зберігання добових проб раціону згідно з Інструкцією щодо організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.

###### Постійно

1.6 Продовжувати слідкувати за різноманітністю продуктів харчування у 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 Проводити проти епідеміологічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь.

Постійно

2. Завгоспу Шеврікуко Т.М..:

2.1 Своєчасно замовляти продукти харчування та продовольчу сировину у необхідній кількості в управлінні освіти.

Постійно

2.2 Приймати продукти харчування тільки високої якості відповідно до Державних стандартів, з усіма супроводжуючими 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. Працівникам харчоблоку:

3.1 Дотримуватись суворо технології приготування їжі, термінів зберігання та реалізації продуктів.

###### 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.

4. Помічникам вихователів:

4.1 Дотримуватись суворо режиму харчування дітей у кожній віковій групі.

###### Постійно

4.2 Робити роздачу їжі згідно з вихідними нормами на кожну дитину.

###### Постійно

4.3 Виконувати вимоги санітарних привал щодо харчування дітей в кожній віковій групі.

###### Постійно

6.Вихователям всіх вікових груп:

6.1. Посилити контроль за проведенням роботи з сім'єю, а саме: за ознайомленням батьків з вимогами Базового компоненту та Базової програми щодо формування культурно - гігієнічних навичок.

###### Постійно

6.2. Виховувати культурно-гігієнічні навички у дітей відповідно до програмових та методичних вимог.

###### Постійно

6.2. Продовжувати роботу з дітьми щодо виховання навичок культури їжі.

Постійно

6.3. Проводити роботу з батьками щодо необхідності надання дітям збалансованого раціонального харчування та проведення вітамінотерапії.

###### Постійно

6.4.Проводити роз’яснювальну роботу з батьками та дітьми щодо профілактики харчових отруєнь, виконання правил особистої гігієни та дотримання санітарних норм.

7. Контроль за виконання даного наказу залишаю за собою.

Завідувач ДНЗ № 178 В.Н.Фокіна

З наказом ознайомлені:

Декадіна А.В Шеврікуко Т.М.

Крячко Н.Ю. Малетько Р.К.

Чемеренко О.Ю. Починкова Л.В.

Свирса В.М. Платова В.О.

Гунько А.О. Ткаченко І.П.

Сімбірьова Н.О. Кобєлєва Ю.Г.

Сальтевська О.Д. Кулабухова О.А.