|  |  |
| --- | --- |
| **КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**  **«ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД (ЯСЛА-САДОК) № 238 КОМБІНОВАНОГО ТИПУ**  **ХАРКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ**  **РАДИ»** | **КОММУНАЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ДОШКОЛЬНОЕ УЧЕБНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ (ЯСЛИ-САД) № 238 КОМБИНИРОВАННОГО ТИПА ХАРЬКОВСКОГО ГОРОДСКОГО СОВЕТА»** |

**НАКАЗ**

03.09.2018 № 62

Про призначення відповідальної  
особи за зняття проби готових страв

На виконання наказу Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України «Про порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329 та Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227, наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 26.02.2013 № 202/165 «Про затвердження Змін до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», з метою покращення керівництва і контролю за якістю та ефективністю організації харчування дітей у закладі дошкільної освіти,

НАКАЗУЮ:

1. Призначити відповідальним з 03.09.2018 року за зняття проби готових страв сестру медичну старшу Пасько А.О.
2. У разі відсутності сестри медичної старшої КЗ «ДНЗ № 238» Пасько А.О. відповідальним за зняття проби готових страв призначити вихователя-методиста Буріну О.А. завідувача Торяник А.В.
3. Регламентувати виконання, покладених на відповідальну особу за організацію харчування дітей, таких обов'язків:

3.1. Відпрацювання режиму і графіка харчування дітей.

Постійно

3.2. Ведення обліку дітей, які отримують безоплатне гаряче харчування та гаряче харчування за кошти батьків.

Постійно

3.3. Знімання проби з готових страв безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі на групи після рівномірного перемішування страви та в об’ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці. Постійно

* 1. Добір добової проби кожної страви раціону в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи, зберігаються на харчоблоці у холодильнику при температурі +4-+8, протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

Постійно

* 1. Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції під особистий підпис.

Постійно

* 1. Надавати консультативну допомогу педагогічному та обслуговуючому персоналу, який бере участь в організації харчування дітей, з питань санітарного, гігієнічного та естетичного виховання.

Постійно

* 1. Здійснення в координації з адміністрацією дошкільного навчального закладу моніторингової діяльності за організацією раціонального харчування дітей:
* за виконанням норм харчування;
* за якістю продуктів, які надходять від постачальників;
* за технологією приготування їжі;
* за дотриманням графіка видачі їжі з харчоблоку;
* за веденням документації;

- за дотриманням дітьми правил особистої гігієни та вихованням культурно-гігієнічних навичок під час вживання готових страв;

* за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку;
* за дотриманням персоналом правил санітарії та особистої гігієни.

1. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Завідувач КЗ «ДНЗ №238» А.В. Торяник

З наказом ознайомлені:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | Буріна О.А. | Сест вихователь-методист | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 року |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | Пасько А.О. | Сестсестра медична старша | «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2018 року |

Виконавець:

Андрусенко С.М.