

Організація харчування в закладі дошкільної освіти: хто що робить

Призначає:

- відповідального за організацію харчування;
- відповідального за зняття проб;
- матеріально відповідального за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари.

Бере участь у складанні:

- примірних двотижневих меню;
- графіків і маршрутів постачання та обсягів заводу продуктів харчування та продовольчої сировини.

Аналізує чи бере участь в аналізуванні:

- якості харчування дітей — раз на 10 днів і місяць;
- дотримання працівниками санітарно-гігієнічних вимог.



ДИРЕКТОР

Затверджує:

- режим харчування дітей;
- примірні двотижневі меню;
- меню-вимоги;
- картотеку страв;
- графік видачі їжі з харчоблоку на групи;
- денне меню;
- склад комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини;
- склад ради з харчування за потреби;
- акти бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини;
- акти приймання продуктів харчування та продовольчої сировини.

Підписує:

- заявки на продукти;
- претензійні листи, якщо постачальник не виконав заявку на продукти або надав продукти низької якості.

Завіряє:

- 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.

Бере участь у:

- роботі комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини;
- складанні актів бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

Веде:

- Журнал обліку виконання норм харчування;
- Журнал антропометрії;
- Журнал бракеражу сирової продукції;
- Журнал бракеражу готової продукції.

Аналізує:

- якість харчування — раз на 10 днів і місяць;
- фізичний розвиток дітей.

Складає та подає на затвердження директорів:

- примірні двотижневі меню;
- меню-виноги.

Підписує:

- графік видачі їжі з харчоблоку на групи;
- денне меню.



МЕДИЧНА СЕСТРА

Контролює:

- безпеку та якість продуктів харчування й продовольчої сировини;
- відбір добових проб готових страв;
- вихід, безпеку і якість страв;
- дотримання режиму харчування та технології приготування страв;
- організацію оптимального питного режиму дітей;
- температурний режим у холодильниках;
- санітарний стан харчоблоку;
- дотримання правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
- стан здоров'я працівників харчоблоку;
- ведення Журналу здоров'я працівників харчоблоку;
- своєчасність обов'язкових медичних оглядів.

Знімає

проби страв за 30 хв до видачі.

Дозволяє

видавати готові страви.

Проводить:

- антропометричні вимірювання дітей:
 - віком від одного до трьох років — раз на місяць;
 - від трьох до шести (семи) років — раз на квартал;
 - в оздоровчий період — щомісяця;
- заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування;
- санітарно-просвітницьку роботу з працівниками закладу та батьками.

Бере участь у складанні:

- примірних двотижневих меню;
- актів бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

Відповідає за:

- якість та асортимент продуктів харчування і продовольчої сировини;
- дотримання вимог санітарного законодавства під час їх зберігання.



КОМІРНИК

Матеріально відповідальний за:

- приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари;
- дотримання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

Контролює:

- умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини;
- температурний режим у коморі та холодильниках.

АБО



ЗАВГОСП

Обліковує

продукти харчування та продовольчу сировину.

Приймає

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

Проводить:

- контрольну зачистку свіжих овочів;
- контрольну кулінарну обробку продуктів харчування.

Бере участь:

- у складанні примірних двотижневих меню;
- у складанні акта, якщо до закладу освіти прийшло четверо і більше дітей, ніж розраховано в меню-випомі;
- роботі комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.



КУХАР

Відповідає за:

- зберігання та використання денного запасу продуктів харчування;
- закладку продуктів харчування та вихід страв;
- якість і своєчасне приготування їжі;
- дотримання технології приготування страв;
- санітарний стан приміщень харчоблоку.

**Матеріально
відповідальний за**
продукти харчування,
що знаходяться
на харчоблоці.

Готує
їжу.

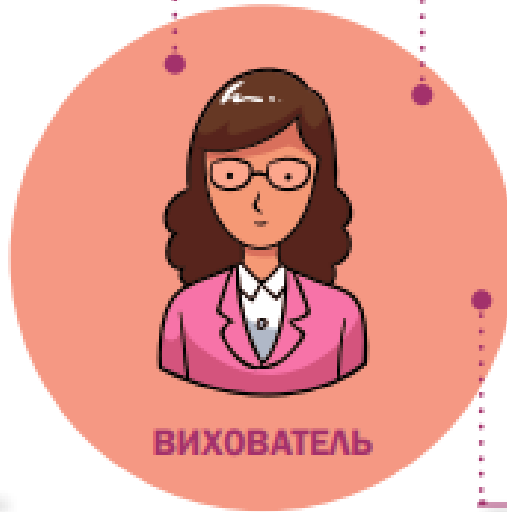
Веде
зошит обліку відходів.

Відбирає
добову пробу страв.

Контролює
температурний режим
у холодильниках.

Стежить, аби:

- для частування дітей використовували лише страви, які приготували в закладі освіти, з борошна, або цукерки та печиво промислового виробництва;
- діти не приносили до закладу освіти вироби з кремом, морозиво, солодкі газовані напої тощо;
- столи сервірували згідно з меню;
- діти сідали їсти лише після того, як столи сервірують;
- діти не залишали на тарілках велику кількість їжі.



Навчас дітей:

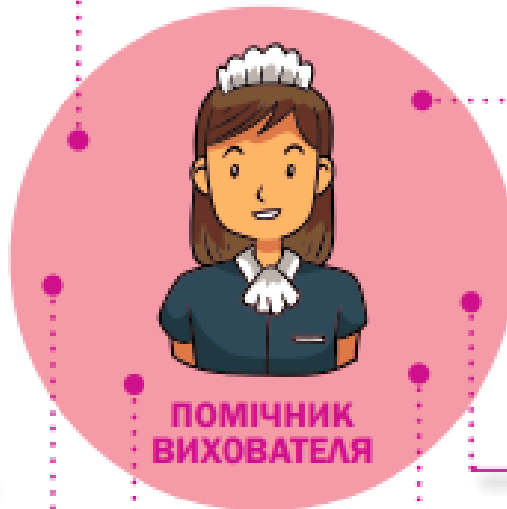
- користуватися столовими приборами;
- мити руки до та після їжі;
- правильно сидіти за столом;
- чергувати в групі під час їжі.

Закріплює

за кожною дитиною постійне місце за столом.

Стежить, аби діти:

- сідали їсти лише після того, як столи сервірують;
- сідали за стіл охайними, з чистими руками;
- правильно сиділи за столом і користувалися столовими приборами;
- не приносили вироби з кремом, морозиво, солодкі газовані напої тощо;
- не залишали на тарілках велику кількість їжі.



Навчас дітей з чотирирічного віку:

- чергувати в групі під час їжі;
- сервірувати столи;
- збирати використаний посуд.

Забезпечує

оптимальний питний режим дітей.

Замочує,

миє та просушує посуд.

Збирає

недоїдки після їжі в групі.

Сервірує

стали перед їжею згідно з меню.

Доставляє

в групи готові страви з харчоблоку.