**ДОРОЖНЯ КАРТА**

**щодо організації харчування в**

**Хохітвянської гімназії Богуславської міської ради**

**Київської області**

**Алгоритм роботи з організації харчування дітей**

|  |  |
| --- | --- |
| Примірне двотижневе меню | * Подання на затвердження директору |
| Забезпечення продуктами харчування | * Замовлення * Аудит транспортування * Отримання * Зберігання |
| Щоденне меню | * Складання * Розрахунок * Корекція |
| Видача готових страв | * Оцінка якості |
| Виконання норм харчування | * Підрахунок * Аналіз * Корекція харчування |

**Дорожня карта керівника**

|  |  |
| --- | --- |
| Затверджує | * режим харчування дітей * примірні двотижневі меню * картотеку страв * графік харчування * денне меню, у якому зазначають вихід кожної страви * склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини акти бракеражу продуктів харчування |
| Підписує | * меню-розкладки, якіскладають медичний працівник (за наявності) та кухар відповідно до картотеки страв * заявки на продукти * претензійні листи, які складають при не виконанні заявок на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості |
| Завіряє підписом і печаткою | * Журнал бракеражу готової продукції * Журнал бракеражу сирих продуктів * Журнал обліку виконання норм харчування * Зошит обліку відходів * Журнал здоров’я працівників харчоблоку * Книгу складського обліку |
| Призначає | * Відповідального за харчування в закладі освіти * Комісію з бракеражу готової продукції * Комісію з перевірки якості харчування |
| Складає чи бере участь у складанні | * Примірного двотижневого меню * Графіків і маршрутів постачання продуктів та сировини(разом з надавачем послуг) |
| Аналізує | * виконання норм харчування дітей за місяць, квартал, рік * дотримання працівниками санітарно-гігієнічних вимог * якість організації харчування дітей * безпечність харчування |
| Контролює | * безпечність та якість продуктів харчування і продовольчої сировини, які надходять до закладу; * наявність відібраних добових проб кожної страви раціону * вихід, безпечність і якість страв (бракераж готової продукції) дотримання технології приготування страв * температурний режим у холодильному обладнанні * санітарний стан харчоблоку дотримання правил особистої гігієни персоналом * стан здоров’я працівників харчоблоку щодо гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій своєчасність проходження обов’язкових медичних оглядів (перевіряє особисті медичні книжки) |

**Дорожня карта кухаря**

|  |  |
| --- | --- |
| Бере участь | У складанні меню  У прийманні продуктів харчування та сировини– актів бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини при встановленні їх недоброякісності чи при виявленні продуктів з великим (понад стандартний) відсотком відходів |
| Поводить | * контрольну зачистку свіжих овочів після їх завезення у заклад для встановлення фактичної кількості відходів * установлює фактичну кількість відходів зважуванням продукту до і після його холодної обробки * контрольну кулінарну обробку у разі надходження продуктів харчування, продовольчої сировини, у яких питома вага відходів перевищує стандартну, та встановлює фактичну кількість відходів * зазначає у Зошиті обліку відходів фактичну кількість відходів (у відсотках), якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує стандартні відходи |
| Відбирає | * щоденнудобову пробу страв у присутностімедичногопрацівникаабо, у разійоговідсутності, особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеної наказом директора) |
| 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 * За дотримання вимог санітарного законодадавства щодо зберігання продуктів |
| Особисто розписується | у Журналі здоров’я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечнику та гострих респіраторних інфекцій |
| Несе повну матеріальну відповідальність | 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 до навчального закладу  наявність у холодильному обладнанні термометрів температурний режим |
| Замочує, миє та висушує посуд | Відповідно до санітарних вимог |
| Кип’ятить посуд | у період карантину за епідемічними показаннями після закипання:    – 25 хв/ при гострих кишкових інфекціях    – 45 хв. — при вірусному гепатиті  Замість кип’ятіння можна знезаражувати митий посуд у духовій шафі |
| 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 |
| 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 представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування |

**Дорожня карта вихователя дитячого садка**

|  |  |
| --- | --- |
| Звертає увагу вихованців | На виховання культурно-гігієнічних навичок під час уживання ними їжі |
| Навчає | * Користуватися столовими приборами * мити руки безпосередньо перед сіданням за обідні столи та після приймання їжі * сидіти за столом правильно * чергувати у групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу — фартушків, косинок або ковпаків, сервірувати столи і збирати використаний посуд (з чотирирічного віку) * сервірувати стіл * збирати використаний посуд |
| Дотримується | * принципів наступності, єдності вимог у дитячому садку і в родині під час організації харчування * включає у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків питання раціонального харчування дітей, висвітлює ці питання в інформаційних куточках |
| Стежить, аби | * для частування дітей у дні народження, інші свята використовували лише приготовлені у закладі пироги, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва) * у заклад не приносили кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема солодкі газовані тощо * перед кожним прийманням їжі стіл сервірували згідно з меню * діти не сідали за столи до закінчення сервірування після вживання першої страви дітям одразу подавали другу страву * на тарілках не залишалася велика кількість залишків їжі (понад 15% від об’єму порції) |

**Дорожня карта помічника вихователя**

|  |  |
| --- | --- |
| Забезпечує | Оптимальний питний режим дітей,. Враховуючі їхні особисті потреби |
| Отримує готові страви | Чистими руками в чистому спеціальному одязі |
| Сервірує | Столи перед кожним прийманням їжі |
| Дає дітям страви | * у тому вигляді, в якому їх зручно вживати (мандарин, апельсин надрізає; масло дітям молодшого віку намазує на хліб тощо) * подає дітям другу страву одразу після вживання ними першої страви |
| Стежить, аби | * діти не сідали за столи до закінчення сервірування * діти сідали за стіл охайними, з чистими руками, сиділи за столом правильно і користуватися столовими приборами * для частування дітей у дні народження, інші свята використовували лише приготовлені у пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва) * у заклад не приносили кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема солодкі газовані тощо * діти не залишали великукількість залишків їжі на тарілках (понад 15% відоб’ємупорції) |

**Дорожня карта вчителя, чергового вчителя**

|  |  |
| --- | --- |
| Звертає увагу учнів | На виховання культурно-гігієнічних навичок під час уживання ними їжі |
| Навчає | * Користуватися столовими приборами * мити руки безпосередньо перед сіданням за обідні столи та після приймання їжі * сидіти за столом правильно * сервірувати стіл * збирати використаний посуд |
| Дотримується | * принципів наступності, єдності вимог у школі і в родині під час організації харчування * включає у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків питання раціонального харчування дітей, висвітлює ці питання в інформаційних куточках |
| Стежить, аби | * для частування дітей у дні народження, інші свята використовували лише продукти промислового виробництва з зазначеними термінами реалізації * у заклад не приносили кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, зокрема солодкі газовані тощо * перед кожним прийманням їжі стіл сервірували згідно з меню * учні не сідали за столи до закінчення сервірування * на тарілках не залишалася велика кількість залишків їжі (понад 15% від об’єму порції) |