**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 менюУ 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)
 |