http://zakonst.rada.gov.ua/images/gerb.gif

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ  
МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ**

**Н А К А З**

17.04.2006 N 298/227

Зареєстровано в Міністерстві  
юстиції України  
5 травня 2006 р.  
за N 523/12397

**Про затвердження Інструкції з організації харчування  
дітей у дошкільних навчальних закладах**

*{ Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 ( [1591-2004-п](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-%D0%BF) ) "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах" з метою підвищення якості та ефективності організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах **Н А К А З У Є М О**:

     1. Затвердити Інструкцію з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, додається.

     2. Міністерствам освіти і науки, охорони здоров'я Автономної Республіки Крим, управлінням освіти і науки, охорони здоров'я обласних, Київської та Севастопольської міських державних адміністрацій, Республіканській санітарно-епідеміологічній станції Автономної Республіки Крим довести Інструкцію з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах до відома місцевих органів управління освітою, охороною здоров'я, керівників дошкільних навчальних закладів, установ та закладів державної санітарно-епідеміологічної служби і забезпечити її виконання.

     3. Опублікувати цей наказ в інформаційному збірнику Міністерства освіти і науки України та розмістити на сайтах міністерств.

     4. Контроль та нагляд за виконанням наказу покласти на заступника Міністра освіти і науки України Огнев'юка В.О. та на першого заступника Міністра охорони здоров'я України, головного державного санітарного лікаря України Бережнова С.П.

|  |
| --- |
| Міністр освіти   і науки України С.М.Ніколаєнко  Міністр охорони   здоров'я України Ю.В.Поляченко |

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ Міністерства  
освіти і науки України,  
Міністерства охорони  
здоров'я України  
17.04.2006 N 298/227

Зареєстровано в Міністерстві  
юстиції України  
5 травня 2006 р.  
за N 523/12397

**ІНСТРУКЦІЯ  
з організації харчування дітей у дошкільних  
навчальних закладах**

*{ У тексті Інструкції слова "територіальна установа державної санітарно-епідеміологічної служби" в усіх відмінках замінено словами "територіальний орган Державної санітарно-епідеміологічної служби" у відповідних відмінках; слова "дозволених Міністерством охорони здоров'я України" в усіх відмінках замінено словами "які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи" у відповідних відмінках згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1. Загальні вимоги до раціонального харчування дітей у дошкільних навчальних закладах

     1.1. Раціональний режим харчування, збалансованість раціону є основними умовами для підвищення опору дитячого організму до захворювань, для нормального росту і розвитку дітей, які виховуються у дошкільних навчальних закладах.

     1.2. Режим харчування залежить від режиму роботи дошкільного навчального закладу і затверджується керівником закладу. Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час, чотири-п'ять разів на добу, з інтервалами у 3-4 години.

     Для груп, які працюють менше шести годин, організація харчування, його форми і кратність визначаються за домовленістю з батьками чи особами, які їх замінюють. Якщо діти перебувають у дошкільному навчальному закладі не більше 4 годин, то їх за бажанням батьків харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у закладі більше 4 годин, обов'язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим харчування може бути одно- або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше 3-4 годин. Це може бути сніданок або обід, а також сніданок і обід.

     При 10,5 і 12-годинному перебуванні дітей у закладі режим харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп - сніданок 8.00-8.20, обід 11.30-12.00, вечеря 15.30-16.00; для дошкільних груп - сніданок 8.30-8.50, обід 12.30-13.00, вечеря 16.30-16.50.

     При перебуванні дітей у дошкільному навчальному закладі більше 12 годин необхідно організовувати обов'язкове чотириразове харчування, при цьому вечерю передбачити о 19.00-19.30. Для дітей, які перебувають у закладі цілодобово (інтернатна група), перед нічним сном необхідно організувати додатковий п'ятий прийом їжі (склянка кефіру, ряжанки, нарине, йогурту з хлібом або печивом тощо).

     1.3. У дошкільних навчальних закладах компенсуючого типу (групах) залежно від профілю закладу, для дітей, народжених від батьків, які постраждали під час аварії на Чорнобильській АЕС, режим харчування повинен бути 4- або 5-разовим за призначенням лікаря.

*{ Пункт 1.3 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.4. Під час оздоровчого періоду необхідно організувати додатковий прийом їжі - другий сніданок з 10.00 до 11.00 у вигляді фруктів, соків, які видаються під час прогулянки.

     1.5. Для організації оптимального питного режиму потрібно забезпечити дітей водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у добре вимитому посуді і міняють не рідше ніж 1 раз на добу.

     1.6. Розподіл їжі за калорійністю протягом дня повинен бути таким: сніданок - 25%, обід - 35%, підвечірок і вечеря - по 20%. Тривалість сніданку, підвечірку і вечері - по 20 хв., обіду - 25-30 хв. Об'єм їжі повинен відповідати віку дитини.

**Орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів  
для дітей різних вікових груп (у грамах)**

|  |
| --- |
| ------------------------------------------------------------------  | Назва страви | Об'єм їжі для дітей (вікові групи) |  | |-------------------------------------|  | | до |від 1 до|від 3 до | від 5 до |  | |1 року|3 років |5 років |6(7) років |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Каші або овочеві страви | 100 |150-180 |180-200 | 200-250 |  |(на сніданок або вечерю) | | | | |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Чай, кава злакова, какао, | 100 |150-180 |150-180 | 150-180 |  |молоко або кисломолочний | | | | (200) |  |напій тощо | | | | |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Супи, бульйон | 100 | 150 |150-200 | 200-250 |  | | | | | (280) |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |М'ясні або рибні страви |40-50 | 50-60 | 60-70 |70-80(100) |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Компоти, киселі | 100 |100-120 |120-150 | 150-180 |  | | | | | (200) |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Гарніри, у т.ч. | 90 | 100 | 120 | 130 (150) |  |комбіновані | | | | |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Фрукти, соки |50-80 | 50-80 | 80-100 | 100-130 |  | | | | | (150) |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Салати із свіжих фруктів і| 40 | 40-50 | 40-50 | 50-60 |  |овочів | | | | |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Хліб житній (на день) | 10 | 30 | 50 | 60 |  |--------------------------+------+--------+---------+-----------|  |Хліб пшеничний (на день) | 60 | 70 | 100 | 110 |  ------------------------------------------------------------------ |

     Примітка. При розподілі страв на порції враховується вік дитини і індивідуальні особливості: апетит, стан здоров'я, сприймання продуктів (не сприймає молоко, рибу, полуниці, яйця тощо).

*{ Пункт 1.6 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.7. Вихователі, помічники вихователів, які беруть участь в організації харчування дітей, повинні бути ознайомлені з питаннями гігієнічного та естетичного виховання дітей. Починаючи з раннього віку дитини, необхідно приділяти увагу вихованню культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі. За дитиною необхідно закріпити постійне місце за столом, при цьому розмір стола та стільця підбирається відповідно до зросту дитини.

     Перед кожним прийомом їжі стіл сервірують згідно з меню. З двохрічного віку дітей привчають користуватися серветкою. На четвертому році життя навчають користуватися виделкою, а на п'ятому році - негострим ножем.

     Дітей привчають сідати за стіл охайними, з чистими руками, сидіти за столом правильно і користуватися столовими приборами (згідно з вимогами навчальної програми). Руки необхідно мити безпосередньо перед тим, як дітей садять за обідні столи, і після приймання їжі. З чотирьохрічного віку дітей навчають чергувати у групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу (фартушки, косинки або ковпаки), сервірувати столи і збирати використаний посуд.

     1.8. Дітям потрібно давати страви у тому вигляді, що допомагає процесу їх вживання: довгі макаронні вироби перед варінням переламують; мандарин, апельсин надрізають; хліб нарізають невеликими шматочками. Масло дітям молодшого віку намазують на хліб, старші діти роблять це самі.

     1.9. При організації харчування необхідно додержуватися принципів наступності, єдності вимог в дошкільному навчальному закладі і в родині. Питання раціонального харчування дітей слід включати у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків, висвітлювати у інформаційних куточках. Для правильної організації годування дитини вдома, особливо у вихідні і святкові дні, батьки повинні знати режим і специфіку харчування у дошкільному навчальному закладі. Тому щодня в інформаційних куточках необхідно вивішувати меню із зазначенням виходу страв.

     1.10. Для частування дітей у дні народження, інші свята можна використовувати приготовлені у закладі пиріг, пиріжки або принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового виробництва). З метою попередження захворюваності гострими кишковими інфекціями та харчових отруєнь дітей суворо забороняється приносити у дошкільний навчальний заклад кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані тощо.

     1.11. Для збереження апетиту не рекомендується годувати дитину вдома вранці, перед відвідуванням дошкільного навчального закладу. Винятком можуть бути яблуко, морква, овочевий сік у кількості 50-100 г. Якщо дитина поснідала вдома, її і не слід примушувати снідати вдруге.

     1.12. Раціональне харчування в дошкільному навчальному закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневе меню складається на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року або на кожен сезон року окремо та погоджується з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України і затверджується керівником навчального закладу (додаток 1). У разі внесення змін примірне двотижневе меню повторно погоджується з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України. Примірне двотижневе меню складається з урахуванням забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими, квашеними) овочами, ягодами, фруктами (сухофруктами), соками, варенням тощо. Як приправи і спеції у літній і зимовий періоди року дозволяється використовувати зелень петрушки, кропу, селери, цибулі, часнику тощо, лавровий лист, сік лимона або лимонну кислоту. Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому ґрунті. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту, натуральної кави, напоїв з неї.

*{ Пункт 1.12 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.13. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 ( [1591-2004-п](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-%D0%BF) ) "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах".

     Розподіл продуктового набору за основними групами та видами продуктів (у відсотках) наведено у додатку 2. { Абзац другий пункту 1.13 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 ( [z0440-13](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

     1.14. Частота та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини повинні залежати від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, при цьому частота завозу повинна становити 2-3 рази на тиждень (м'ясні страви готуються - 4 рази, сирні та рибні - 2-3 рази на тиждень). Важливо правильно поєднувати продукти і страви. При видачі на перше розсольнику, овочевого супу, борщу на друге необхідно давати гарнір із крупів, макаронних виробів, комбінований гарнір, а також овочевий салат або овочі. При видачі на перше круп'яного супу на друге рекомендується гарнір з овочів. Перед обідом дітям слід давати свіжі овочі або соління (морква, цибуля, часник, помідор, огірок тощо) у кількості 10-50 г для підвищення апетиту, засвоєння їжі.

     1.15. Відповідно до примірного двотижневого меню повинно надаватися попереднє щомісячне замовлення на продукти до суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини (дрібнооптова база, споживча кооперація, плодоовочева база, фірма, приватні підприємці тощо). Регулярно, один раз у 2-3 дні необхідно надавати заявки на продукти (додаток 3), які зберігаються у суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини, копії заявок - у керівників дошкільних навчальних закладів з відміткою про їх виконання. Частота завезення продуктів, у тому числі продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (м'ясо, риба, сир, сметана тощо), повинна суворо відповідати термінам реалізації та умовам зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (додаток 4).

     1.16. Ураховуючи можливі перебої у постачанні продуктів харчування, у дошкільному навчальному закладі повинен бути двотижневий запас рибних, м'ясних консервів, молочних продуктів тривалого терміну зберігання, фруктів. Запас овочів у дошкільному навчальному закладі повинен бути не більше ніж на 20 діб, круп, бобових - 30 діб.

     1.17. Консерви м'ясні, рибні та овочеві можуть використовуватися як виняток при відсутності м'яса, риби, свіжих овочів, але тільки після їх термічної обробки при приготуванні перших і других страв. При цьому необхідно закуповувати натуральні консерви без додавання олії, томату, оцту. Із консервованих фруктових компотів промислового виробництва можна готувати страви тільки після розведення та обов'язкового повторного кип'ятіння. У харчуванні дітей, крім свіжих овочів, рекомендується використовувати солоні (огірки, капусту, яблука). Для кожного конкретного дошкільного навчального закладу за погодженням з територіальною санепідстанцією при наявності необхідних умов допускається заготівля овочів, зелені тощо - висушування, соління, квашення овочів без їх герметичного закупорювання.

     1.18. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв необхідно складати меню-розклад. Меню-розклад складається окремо для двох вікових груп - дітей віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6(7) років відповідно до затверджених норм харчування. В меню-розкладі зазначається кількість порцій для дітей до 3 років, дітей віком від 3 до 6(7) років та дітей, на яких поширюються пільги. Кількість продуктів (вага брутто), що використовуються, записується у меню-розкладі у вигляді дробу: у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на всіх дітей. Обов'язково указується повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи.

     1.19. У меню-розкладі обов'язково указують кількість працівників дошкільного навчального закладу, які харчуються згідно із заявами на ім'я керівника, які включають у себе замовлення на комплексний обід або тільки першу і третю страви; для них виписується харчування за нормами для дітей старшої вікової групи. Вартість обіду персонал сплачує щомісяця за окремою відомістю. Меню-розкладка складається медичним працівником, комірником, кухарем, підписується керівником дошкільного навчального закладу. { Абзац перший пункту 1.19 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 ( [z0440-13](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

     Харчування дітей віком від 2 місяців до 1 року здійснюється за призначенням лікаря. Для цих дітей медичним працівником складається окрема меню-розкладка.

     1.20. У разі, якщо до дошкільного навчального закладу не прийшло 4 і більше дітей, продукти довгострокового зберігання (цукор, олія, цукерки, печиво), які були виписані на обід, підвечірок і вечерю, кухар повинен повернути до комори, а продукти з обмеженим терміном придатності до споживання (молоко, м'ясо, риба, сметана, масло вершкове тощо) розподілити на присутніх у закладі дітей. Якщо прийшло на 4 і більше дітей від кількості дітей, на яких було розраховано меню, то для них необхідно додатково виписати продукти, що обов'язково оформляється відповідним актом, накладною та записом у додатковій меню-розкладці за підписами медсестри, кухаря, комірника, керівника навчального закладу. { Абзац перший пункту 1.20 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 ( [z0440-13](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

     Меню-розкладка складається відповідно до картотеки страв, яка затверджується керівником закладу. Картотека страв - це набір карток-розкладів страв для Картотеки страв (додаток 5) за групами страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

     1.21. Для встановлення фактичної кількості відходів після завезення у дошкільний навчальний заклад свіжих овочів необхідно провести їх контрольну зачистку. Фактична кількість відходів встановлюється зважуванням продукту до і після холодної обробки. Кількість відходів ділиться на масу продукту до очищення (у г брутто) та помножується на 100% (наприклад: картопля до очищення - 1000 г, після очищення - 700 г, відходи - 300 г (1000 г - 700 г); питома вага відходів складає (300 г : 1000 г) x 100% = 30%). У разі надходження продуктів харчування, продовольчої сировини, в якій питома вага відходів перевищує стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка, під час якої встановлюється фактична кількість відходів. Якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів (додаток 6) перевищує стандартні відходи, то у Зошиті обліку відходів (додаток 7) указується фактична кількість відходів (у відсотках), наприклад: картопля - 32% відходів, морква - 28%. За результатами обробки складається акт або робиться відповідний запис у Зошиті обліку відходів за підписом трьох осіб (медсестри, кухаря і незалежної особи), який засвідчується підписом керівника закладу. До Зошиту обліку відходів заноситься також інформація щодо відходів після холодної обробки або до другої термічної обробки риби, м'яса, які використовуються для приготування котлет, биточків та інших страв. При цьому відходи м'яса, риби, яєць тощо зберігаються до вечора, тобто закінчення робочого дня кухарів.

     1.22. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником (лікар, медсестра, дієтсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб). Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі для груп після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

     1.23. Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

     Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

     Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції (додаток 8) особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу.

     1.24. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності медпрацівника або при відсутності медпрацівника - особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною наказом), в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої вікової групи (від 1 до 3 років), зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8 град.С із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, наприклад сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня тощо. { Абзац перший пункту 1.24 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 ( [z0440-13](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

     Добові проби, а також проби, які відбираються при здійсненні бракеражу, не оплачуються особою, яка проводила зняття проб.

     1.25. Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку обов'язково вивішується графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви, яке завірено керівником і медичним працівником закладу. Перед харчоблоком і в групах повинні бути вивішені таблиці, в яких визначається об'єм порції, що мають отримати діти кожної з вікових груп.

     1.26. Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі, ополоники у групах, їдальнях повинні бути виготовлені із матеріалів, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані. Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд. Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з нержавіючої сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду у групі повинна відповідати кількості дітей за списком.

*{ Пункт 1.26 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.27. З метою охорони здоров'я і життя дітей видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції. Працівники груп у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками доставляють їжу у групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каструлях. Час видачі готових страв з харчоблоку повинен збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп. При наявності у дошкільному навчальному закладі груп подовженого або цілодобового перебування дітей робота харчоблоку повинна бути організована, щоб готові страви на останній прийом їжі видавались безпосередньо після їх приготування або проміжок часу між закінченням приготування страви та вживанням її дітьми не перевищував 30 хвилин.

     1.28. Не дозволяється садити дітей за столи до закінчення сервірування. В ясельних групах годування дітей, які можуть їсти самостійно, організують так, щоб вони не чекали їжу. Їх годують невеликими групами, одночасно по 3-4 дитини за столом. Після вживання першої страви дітям необхідно відразу подавати другу страву тощо.

     1.29. Велика кількість залишків їжі на тарілках (понад 15% від об'єму порції) може свідчити про погане самопочуття дитини, низьку смакову якість страви, про нераціонально складене меню, помилки у режимі харчування (скорочені інтервали між прийомами їжі) тощо.

     1.30. Для контролю за дотриманням норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року N 1591 ( [1591-2004-п](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-%D0%BF) ) "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах", медсестра веде журнал обліку виконання норм харчування (додаток 9), який заповнюється лише після внесення змін у щоденне меню-розклад або написання додаткового. На підставі даних цього журналу кожні десять днів проводиться аналіз якості харчування, а при необхідності - його корекція. При підрахунках норм харчування використовуються норми заміни деяких продуктів (додаток 10). При повному дотриманні норм харчування не проводиться розрахунок хімічного складу раціонів харчування, оскільки затверджені норми харчування мають хімічний склад, що відповідає фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах та енергії. При недотриманні норм харчування до кінця місяця з метою подальшої корекції харчування необхідно проводити розрахунок основних інгредієнтів їжі (білків, жирів і вуглеводів) у раціонах харчування дітей відповідно до таблиці хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування (додаток 11).

*{ Пункт 1.30 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

*{ Пункт 1.31 глави 1 виключено на підставі Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

*{ Пункт 1.32 глави 1 виключено на підставі Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.31. Проведення вітамінізації в дошкільних навчальних закладах полівітамінними препаратами можливе лише за призначенням лікаря-педіатра в умовах ускладнення епідемічної ситуації: епідемія грипу, спалахи респіраторно-вірусних інфекцій. Полівітаміни видають дітям віком від 2-х років під час сніданку чи обіду.

*{ Пункт 1.31 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.32. З метою нормалізації функціонального стану мікробіоценозу організму, особливо у тих дітей, у яких були захворювання або порушення функції шлунково-кишкового тракту (гастрити, дискінезії жовчовивідних шляхів, холецистити, панкреатити, ентероколіти тощо), необхідно включати у раціони кисломолочні напої (кефір, нарине, ряжанку, йогурти тощо).

*{ Пункт 1.32 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.33. Загальне керівництво організацією харчування здійснює керівник дошкільного навчального закладу. Постачальники продуктів харчування і продовольчої сировини разом з керівником закладу складають графіки і маршрути постачання та обсяги завозу.

     1.34. Лікар контролює додержання санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці, виконання меню, якість та безпеку страв, проводить санітарно-освітню роботу серед персоналу і батьків з питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період. Лікар дає оцінку ефективності харчування, призначає індивідуальне харчування дітям першого року життя і дієтхарчування для дітей диспансерної групи, проводить заняття з персоналом щодо питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і гострих кишкових інфекцій.

     1.35. Медична сестра під час приймання комірником (кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролює їх безпечність та якість у Журналі бракеражу сирої продукції (додаток 12) за термінами реалізації і умовами зберігання. Медсестра веде документацію з харчування, складає примірне двотижневе меню, меню-розклад, проводить антропометричні вимірювання (дітей ясельних груп - 1 раз на місяць, садових - 1 раз на квартал; в період оздоровлення - щомісяця), контролює вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку (Журнал здоров'я працівників харчоблоку, додаток 13), своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки). Медсестра проводить заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу, у тому числі бесіди щодо харчування дітей у колективі і родині (вечеря дитини вдома, харчування у вихідні дні тощо).

*{ Пункт 1.35 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.36. Комірник (завгосп) контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у Книзі складського обліку (додаток 14), бере участь у складанні меню.

     При централізованій доставці продуктів харчування приймання продуктів підтверджується не тільки розпискою комірника у супровідному документі постачальника, але і штампом (печаткою) закладу.

*{ Пункт 1.36 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     1.37. Кухар бере участь у складанні меню, відповідає за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв (додаток 15), за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології виготовлення, за відбір та зберігання добової проби страв, за додержання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюється при забрудненні.

     Кухар та інші працівники харчоблоку особисто розписуються у Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечнику та гострих респіраторних інфекцій. Кухарю підпорядковані кухонні робітники, які у роботі також повинні дотримуватися вищенаведених санітарних вимог.

     Працівники дошкільного навчального закладу, у тому числі харчоблоку, проходять медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

*{ Пункт 1.37 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     2. Оцінка ефективності харчування

     2.1. Показниками правильної організації харчування в дошкільних навчальних закладах є показники здоров'я дітей (ступінь фізичного розвитку дітей за результатами антропометричних вимірювань, поширеність захворювань, у тому числі шлунково-кишкових, індекс здоров'я тощо). В закладах необхідно здійснювати постійний контроль за харчуванням дітей, станом їх здоров'я, систематично аналізувати перелічені показники і відповідно до цього проводити корекцію харчування.

     2.2. Для оцінки ефективності харчування необхідно проводити аналіз фізичного розвитку дітей. Оцінка рівня фізичного розвитку проводиться з використанням стандартних таблиць: для дітей до 3 років - 1 раз на місяць, від 3 до 6(7) років - 1 раз на квартал. Одночасно з цим враховуються й абсолютні показники приросту маси тіла за певні проміжки часу - за місяць чи за квартал, які заносяться у Журнал антропометрії (додаток 16). Особливо важливо стежити за динамікою цих показників у дітей груп ризику (діти диспансерної групи, діти з надлишком або з дефіцитом маси тіла).

*{ Пункт 2.2 глави 2 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     2.3. Нервово-психічний розвиток дітей оцінюється за віковими показниками. При цьому звертається увага на правильність розвитку статичних і моторних функцій, мови, навичок самообслуговування, особистої і загальної гігієни, ігрової і трудової діяльності, готовність до навчання у школі.

     Серед результатів лабораторних досліджень, що можуть служити критеріями оцінки ефективності харчування, важливе значення мають результати дослідження крові, що дозволяють вчасно виявити наявність анемії (низький рівень гемоглобіну, кольорового показника, кількості еритроцитів), алергії (лейкопенія, еозинофілія, уповільнена ШОЕ, гіповітаміноз).

     Оцінкою адекватності харчування є рівень захворюваності дітей, особливо гострими респіраторними інфекціями і шлунково-кишковими захворюваннями, тому, що при неправильному харчуванні знижується імунітет і зменшується опірність дитячого організму.

     2.4. Питання організації харчування у дошкільному навчальному закладі необхідно заслуховувати на загальних зборах (конференціях) колективу закладу, засіданнях ради дошкільного навчального закладу.

     3. Організація дієтичного харчування

     3.1. Дієтичне харчування дітям призначається лікарем закладу або відповідного профілю закладу охорони здоров'я: дітям, які часто і тривало хворіють, мають хронічні захворювання (в період загострення хвороби). Списки дітей на дієтхарчування складаються при відборі дітей на курс протирецидивного лікування і уточнюються лікарем упродовж періоду перебування на дієті.

*{ Пункт 3.1 глави 3 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

     3.2. Дітям з надлишковою масою тіла й ожирінням, крім дієтичного харчування, необхідно підвищити рухову активність шляхом залучення їх до рухливих ігор, а також призначенням занять лікувальної фізкультури.

     3.3. Лікар і медсестра повинні проводити роз'яснювальну роботу з батьками щодо характеру дієти і надавати рекомендації з харчування вдома, дотримання режиму харчування у вихідні і святкові дні, повинні роз'яснювати батькам правила застосування мінеральних вод, відварів лікувальних трав, вітамінів тощо.

     3.4. Основними критеріями ефективності застосування дієтхарчування є:

     - видужання, зниження частоти хронічних захворювань;

     - поліпшення загального самопочуття дитини (зниження стомлюваності, підвищення настрою і загального тонусу організму);

     - поліпшення показників морфологічного стану крові;

     - поліпшення інших клініко-біохімічних фізіологічних показників.

     3.5. Дієтичне харчування передбачає зміну технології приготування страв (готуються тушковані, варені, протерті страви).

     Для дітей диспансерної групи найбільш прийнятною дієтою є дієта N 5, що може бути використана як основа для дієт N 7 (з обмеженням солі) і N 8.

**Продукти і страви, що рекомендуються для різних дієт**

|  |
| --- |
| ------------------------------------------------------------------  |Продукти | Дієта N 5 | Дієта N 7 | Дієта N 8 |  |і страви | | | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Хліб |Пшеничний не |Пшеничний не |Житній |  | |свіжоспечений, але |свіжоспечений, | |  | |не із закінченим |але не із | |  | |терміном |закінченим | |  | |придатності, печиво |терміном | |  | |галетне |придатн., | |  | | |дієтичний, | |  | | |безсольовий | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Супи |З овочами, крупами, |Вегетаріанські з |Овочеві, 1-2 |  | |з вермішеллю, |різних овочів, |рази в тиждень |  | |молочні, фруктові |борщі; з круп, | |  | | |молочні, фруктові| |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Страви з |Нежирні сорти м'яса,|Нежирні сорти |Нежирні сорти |  |м'яса |птиця, кролик у |м'яса, птиця, |м'яса, птиця, |  | |відвареному вигляді |кролик у |кролик |  | |і страви з рубленого|відвареному |переважно у |  | |м'яса. Після |вигляді і страви |відвареному |  | |відварювання можна |з рубленого |вигляді |  | |тушити і запікати |м'яса. | |  | | |Допускається | |  | | |наступне легке | |  | | |обсмажування | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Страви з |Риба варена, |Риба варена, |Нежирні сорти |  |риби |запечена після |допускається |риби у |  | |відварювання |після |відвареному, |  | | |відварювання |паровому |  | | |легке |вигляді |  | | |обсмажування | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Страви і |Картопля, різні |Овочі варені і |Овочі у сирому |  |гарніри з|овочі у вигляді |сирі не |і вареному |  |овочів |салатів або |подрібнені, |вигляді, |  | |відварні, запечені. |картопля у |картопля і |  | |Виключити: редьку, |"мундирі". |буряк через |  | |редис, щавель, |Виключити: |день, солоні |  | |шпинат, бобові (крім|редьку, редис, |овочі 1-2 рази |  | |зеленого горошку) |щавель, шпинат, |на тиждень |  | | |бобові (крім | |  | | |зеленого горошку)| |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Страви і |Різні каші, пудинги,|Див. дієту N 5 |Каші |  |гарніри з|запіканки з круп, |плюс круп'яні |розсипчасті |  |круп і |вермішель, локшина |котлети | |  |макарон- |домашня | | |  |них | | | |  |виробів | | | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Яйця і |Яйця варені, омлет |Яйця варені, |Яйця варені, |  |страви з | |омлет |омлет |  |них | | | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Фрукти, |Ягоди і фрукти |Різні фрукти і |Фрукти і ягоди |  |ягоди, |солодких сортів у |ягоди у свіжому |у свіжому |  |соки |свіжому вигляді, |вигляді й у |вигляді, |  | |киселі, компоти, |стравах, |солодкі сорти |  | |яблука сирі і печені|сухофрукти |обмежують |  | | |(курага, родзинки| |  | | |тощо) | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Кондитер.|Цукор, варення, |Цукор, варення, |Цукор, варення,|  |вироби |джем, мед, мармелад,|джем, карамель |джем обмежено |  | |зефір, вершкова |фруктова, | |  | |карамель |мармелад, зефір, | |  | | |льодяники | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Молочні |Молоко, кисломолочні|Див. дієту N 5 |Молоко, кефір, |  |продукти |продукти, у тому | |кисле молоко |  |і страви |числі сир | |промислового |  | |кисломолочний в | |виробництва, |  | |стравах (запіканки, | |сир |  | |ліниві вареники) | |кисломолочний у|  | | | |стравах |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Жирні |Олія, масло |Див. дієту N 5 |Масло вершкове,|  |продукти |вершкове, вершки, | |олія, сметана |  | |сметана | | |  |---------+--------------------+-----------------+---------------|  |Напої |Чай, чай з молоком, |Див. дієту N 5 |Чай, фруктові і|  | |кава злакова з | |овочеві соки, |  | |молоком, ягідні, | |відвар шипшини |  | |овочеві соки, настій| | |  | |шипшини | | |  ------------------------------------------------------------------ |

     4. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, безпеки, якості, умов зберігання і реалізації продуктів харчування і продовольчої сировини, технології приготування страв

     4.1. Обсяг та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, і повинні бути не рідше 2-3 разів на тиждень.

     4.2. Маршрути, графіки та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини у дошкільні навчальні заклади відпрацьовуються суб'єктами підприємницької діяльності та погоджуються з засновником (власником), керівником дошкільного навчального закладу.

     4.3. Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням "Продукти". Кузови машин ізсередини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажами, що можуть зніматися. Територіальною санітарно-епідеміологічною станцією на кожну автомашину видається санітарний паспорт терміном на один рік. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

     4.4. Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником (завгоспом), кухарем дошкільного навчального закладу або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником закладу). Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, повинні відповідати вимогам державних стандартів та мати позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів - ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах). Терміни реалізації визначаються підприємством-виробником або підприємством-постачальником (дрібнооптова база, торговельна організація, спонсор, що надав гуманітарну допомогу тощо). Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) або на підставі укладених договорів за погодженням з територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби. Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією. { Пункт 4.4 глави 4 із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 ( [z0440-13](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }