

- брати участь у формуванні програми розвитку закладу дошкільної освіти та контролювати її виконання;
- сприяти залученню додаткових джерел фінансування;
- аналізувати та оцінювати діяльність закладу дошкільної освіти та його керівника;
- ініціювати проведення інституційного аудиту закладу дошкільної освіти;
- вносити засновнику закладу дошкільної освіти подання про заохочення керівника закладу дошкільної освіти;
- здійснювати інші права, визначені Законом України «Про дошкільну освіту», Законом України «Про освіту» та/або установчими документами закладу дошкільної освіти, рішенням засновника закладу дошкільної освіти про утворення піклувальної ради.

VIII. ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ У ЗАКЛАДІ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

8.1. Харчування дітей у закладі освіти здійснюється відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

8.2. Норми та порядок організації харчування у закладі освіти встановлюються Кабінетом Міністрів України.

8.3. Організація харчування може забезпечуватися та здійснюватися закладом дошкільної освіти самостійно та/або шляхом залучення закладом освіти на договірних умовах інших суб'єктів господарювання, що мають право надавати відповідні послуги.

8.4. Відповідальність за забезпечення та організацію харчування вихованців у закладі освіти, додержання вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та якість харчових продуктів покладається на Дрогобицьку міську раду, управління освіти виконавчих органів Дрогобицької міської ради та керівника (директора) закладу освіти в межах повноважень, визначених законодавством.

8.5. У закладі освіти організовано систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до принципів НАССР. З метою забезпечення контролю за безпечністю харчування, у закладі:

- розроблено та впроваджено документи, що визначають процедури управління критичними контрольними точками;
- видано відповідні накази щодо впровадження та підтримки системи НАССР;

- ведеться облік у встановлених формах: журнали контролю температурного режиму, підготовки, зберігання та відпуску страв.

8.6. Медична сестра старша здійснює органолептичну оцінку готових страв за 30 хвилин до видачі, фіксує результати в Журналі бракеражу.

8.7. Кухари у присутності медичної сестри старшої відбирають добові проби їжі, які зберігаються в холодильнику згідно з нормами.