



КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД
«БАЛАШІВСЬКА ГІМНАЗІЯ КРОПИВНИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ»
25014, м. Кропивницький, вул. І.Франка, 18, тел. 56-73-71, 56-73-93 e-mail: balgimnaz@ukr.net

№ _____ від 14.06.2024 року

Начальнику управління освіти
Кропивницької міської ради
Л.Костенко

**Про виконання міського плану заходів щодо
реалізації Стратегії реформування системи шкільного
харчування на період до 2027 року
за II квартал 2024 року**

№ з/п	Назва заходу	Виконання
1.	<i>п. 2 Забезпечити проведення інформаційно роз'яснювальної роботи з учасниками освітнього процесу закладів освіти щодо сучасних підходів до організації шкільного харчування, формування культури здорового харчування, корисних харчових звичок</i>	<i>кількість проведених заходів, аудиторія та їх назва</i>
	1. Година спілкування «Корисна і шкідлива їжа»	2 1-2 класи
	2. Майстер клас «Я вмію готувати корисні страви»	2 6-А кл., 7 кл.
	3. Виготовлення буклетів «Моя тарілка здоров'я»	2 6-Б кл., 8 кл.
	4. Круглий стіл «Здорове харчування – здорове покоління»	4 3-5 кл., 9 кл.
	5. Батьківський лекторій «Культура здорового харчування дитини» та шкільний фотоконкурс "Смачно, корисно, естетично", присвячений Міжнародному дню здоров'я	9 1-9 кл.
	6. Анкетування учнів щодо задоволеності шкільним харчуванням «В здоровому тілі – здоровий дух».	5-9 кл.
	7. "День чаювання", вікторина "Знавці чаю"	1 1-6 кл.

	8. “Літо-літечко, ура! Вітамінна пора”	1 1-6 кл.
2.	п. 6 Проведення навчання працівників, які задіяні в організації харчування в закладах освіти, щодо дотримання вимог законодавства про безпечність, з питань впровадження та дієвості системи аналізу небезпечних факторів та контролю в критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти	Кількість проведених заходів та їх назва
	1. Онлайн навчання на платформі профосвіта з отриманням іменного сертифікату «Гігієна громадського харчування»	1 м/с, працівники харчоблоку: кухар, комірник, помічник кухаря
	2. Бесіда з працівниками харчоблоку «Профілактика харчових отруєнь в закладі освіти з дотриманням процедур, заснованих на принципах НАССР»	1 м/с, працівники харчоблоку: кухар, комірник, помічник кухаря
	3. Онлайн навчання «ККТ - визначення та практичне їх застосування під час роботи на потужності	1 м/с
	4. Бесіда «Зберігання та використання токсичних сполук і речовин на потужності»	1 м/с, працівники харчоблоку: кухар, комірник, помічник кухаря
	5. Бесіда «Захист продуктів від сторонніх домішок. Поводження з відходами виробництва та сміття, їх збір та видалення з потужності»	1 м/с, працівники харчоблоку: кухар, комірник, помічник кухаря
3	п. 7 Моніторинг практичного застосування процедур, заснованих на принципах системи НАССР	Кількість проведених моніторингових перевірок, вжиті заходи (у разі потреби)
	1. Моніторинг дотримання температурного режиму в ККТ №2 (холодильне обладнання)	1
	2. Моніторинг дотримання працівниками харчоблоку особистої гігієни під час роботи на потужності відповідно до ППР №6 «Здоров'я та гігієна персоналу»	1
4	п. 8 Моніторинг організації харчування	Кількість проведених заходів, питання які перевірялись
	Моніторинг організації харчування здобувачів освіти пільгових категорій	1

	1. Перевірка наявності картотеки технологічних карток, карток - розкладок, її відповідність з меню -вимогою. 2. Моніторинг дотримання норм, зберігання добових проб	Квітень
	3. Дотримання кухарями технологічних процесів під час приготування їжі відповідно до техкарток 4. Видача готових страв. Дотримання вимог 5. Дотримання правил поводження з харчовими відходами.	Травень
	6. Дотримання строків реалізації мяса, риби, яєць та інших продуктів. Обєм готових страв – теоретичний вихід; практичний вихід	Постійно

Директор

Михайлова М.В.