



Комунальний заклад
«Гімназія «Інтелект» Кропивницької міської ради»

вул. Космонавта Попова, 11-а, м. Кропивницький, 25031 телефон: (0522) 55-83-55

E-mail school_31_@ukr.net Код ЄДРПУ 31080002

Звіт Ради по харчуванню
«Про результати комплексної перевірки організації харчування
здобувачів освіти та дотримання вимог щодо харчових продуктів»

На виконання листа управління освіти Кропивницької міської ради від 27.02.2024 року №262/26 «Про контроль за організацією харчування» та з метою проведення постійного контролю за організацією харчування здобувачів освіти, якістю харчування в шкільній їдальні 07 березня 2024 року шкільною Радою було проведено комплексну перевірку організації харчування здобувачів освіти в шкільній їдальні.

Основними принципами організації харчування в закладі є: адекватна енергетична цінність раціонів відповідно до енерговитрат дітей; збалансованість та максимальна різноманітність раціону; адекватна технологічна та кулінарна обробка продуктів та страв, що забезпечує їх смакові якості та збереження вихідної харчової цінності; забезпечення санітарно-гігієнічних норм, у тому числі дотримання всіх санітарних вимог до стану харчоблоку, продуктів харчування, їх транспортування, зберігання, приготування та роздачі страв; врахування індивідуальних особливостей дітей.

Процес організації харчування дітей у закладі складається з: відпрацювання режиму і графіка харчування дітей; дотримання списку постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини; приймання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості; складання чотиритижневого меню та меню-розкладу; виготовлення страв; проведення реалізації готових страв; надання дітям готових страв; ведення обліку дітей, які отримують пільгове гаряче харчування, а також гаряче харчування за кошти батьків в групах подовженого дня; контроль за харчуванням; інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

Продукти харчування та продовольча сировина надходить до закладу разом із супровідними документами, які свідчили про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо). Постачальником разом із управлінням освіти складаються графіки і маршрути постачання продуктів харчування та продовольчої сировини. Графіки постачання продуктів харчування дотримуються.

Належним чином організовано дотримання технологічних режимів виробництва продукції (сумісність продуктів, їхня взаємозамінність, режим

термічної обробки сировини і т.п.), визначені нормативною документацією (технологічні картки). Терміни придатності продуктів та умови зберігання сировини не порушуються. Надходження і рух продуктів харчування відображаються у журналі бракеражу сирої продукції. Продукти харчування зберігаються у спеціально обладнаних цехах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим та дотримання термінів їх реалізації. У холодильниках наявності є термометри, які мають сертифікати з відповідною датою введення в експлуатацію. Працівники їдальні працюють у робочому одязі (халат, фартух, захисні шапочки). При видачі готови страв працюють у перчатках.

Членами Ради було перевірено порядок зняття та зберігання добових проб, які зберігаються у спеціальних контейнерах з відповідним маркуванням та у відведеному місці в холодильнику.

Сестрою медичною закладу Голуб А.В. чітко ведеться документація: журнали бракеражу сирої та готової продукції, журнал здоров'я працівників харчоблоку, електронний журнал обліку виконання норм харчування, журнал обліку гігієнічного навчання працівників харчоблоку, журнал відбору добових проб. У Книзі складського обліку комірником Дар'євою І.В. записи прийому та видачі продуктів і сировини ведуться своєчасно та без зауважень.

У спеціально відведеному інформаційному куточку біля роздаткового вікна в обідньому залі наявні щоденне меню, погоджене з медичною сестрою та затверджене директором закладу. Сестра медична Голуб А.В. постійно контролює закладки продуктів для приготування страв та дотримання кухарем технологічних процесів згідно з технологічними картками, які систематизовані в картотеку за сезонними чотиритижневими меню.

Приміщення харчоблоку та їдальні відповідає санітарно-гігієнічним нормам, харчовий блок має належне обладнання. Технологічне обладнання, система холодного та гарячого водопостачання перебуває у робочому стані, встановлено бойлери для нагрівання гарячої води. Холодильне обладнання знаходиться у робочому стані.

Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний. Маркування посуду відповідає нормам. Харчоблок забезпечений необхідною кількістю посуду, миючими та дезінфікуючими засобами відповідно до санітарних вимог. Обідня зала має достатню кількість обідніх столів. На початку навчального року проведено косметичний ремонт обідньої зали та приміщень харчоблоку. Шкільна їдальня забезпечена необхідною кількістю кухонного інвентаря. Маркування інвентаря відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Членами Ради звернуто увагу на поводження з відходами: відходи зберігаються у спеціальних баках з відповідним маркуванням. Їхнє наповнення складає 3/4 від загального об'єму. виносяться для утилізації щоразу після наповнення баків. Баки для відходів проходять термічну обробку згідно з вимогами.

Належним чином проводиться робота з питань гігієни харчування. В наявності умивальники для миття рук з підведенням гарячої і холодної води, мила, паперових рушників. Проводиться щоденне прибирання: підмітання вологим способом, миття підлоги, видалення пилу, протирання меблів,

радіаторів, підвіконь, миття і дезінфекція умивальників, унітазів. Медична сестра Голуб А.В. регулярно проводить санітарно - просвітницьку роботу з працівниками харчоблоку із питань гігієни харчування, про що свідчать записи в журналі обліку гігієнічного навчання. Також протягом жовтня-березня 2023-2024 навчального року сестри медичні Голуб А.В., Куленко Л.В., шеф-кухар Бондар Ю.Ю., кухар Короткова Н.А., комірник Дар'єва І.В., заступники директора з НВР Табальчук С.В., Чернат М.М. пройшли навчання з питань впровадження принципів НАССР в організацію харчування здобувачів освіти.

У Куточку кухара розміщені нормативні документи щодо організації харчування учнів у закладі, витяг із Санітарного регламенту для ЗЗСО з питань харчування, графіки прибирання харчоблоку та їдальні, інструкції.

Процес перевірки їдальні та харчоблоку зафіксовано у фотозвіті.

07.03.2024 року

Голова Ради
Члени Ради

Т.І.Тиханська
С.В.Табальчук
М.М.Чернат
В.М.Зосім
А.В.Голуб
Ю.Ю. Бондар
І.Г.Петруніна

Представник батьківської
громадськості

С.В.Орець

ФОТОЗВІТ

07.03.2024 року







