



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

№ _____ від _____ .09.2024 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 III 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. Гра-подорож «Для чого ми їмо?»	2, 1-2 класи
	2. Екскурс «Наші предки знали, що споживали»	5, 5-9 кл.
	3. Усний журнал «Вітамінна скарбниця»	2, 3-4 кл
	4. Тематична виставка літератури «Здорова дитина – здорова нація».	1-9 кл.
	5. Проведення анкетування для учнів «Корисна та шкідлива їжа»	6, 5-9 кл.
	5. Проведення анкетування для батьків «Батьки – приклад для своїх дітей»	6, 1-6 кл.

	6. Проведення інформаційно - роз'яснювальної роботи з питань формування культури харчування та правильних харчових звичок серед батьків та учнів	6, 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», з отриманням іменного сертифікату	1 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. Харчування здобувачів освіти в укритті	1 м/с, працівники харчоблоку
	4. Медичні огляди є обов'язковими	1 м/с, працівники харчоблоку
	5. Бесіда “Правила постачання та зберігання продуктів та сировини на потужності”	1 м/с, працівники харчоблоку: кухар, комірник, помічник кухаря
	6. Бесіда “Дотримання правил особистої гігієни на робочому місці”	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 кухарем поточності технологічних процесів під час приготування їжі”	1
	2. Моніторинг дотримання температурного режиму в ККТ №3 (термічна обробка приготування страв)	1
	3. Моніторинг дотримання працівниками харчоблоку первинної обробки страв при надходженні на потужність для подальшого використання”	1

4	п. 8 Моніторинг організації харчування	Кількість проведених заходів, питання які перевірялись
	Моніторинг організації харчування здобувачів освіти пільгових категорій	1
	1. Перевірка наявності сезонного реєстру меню на сніданки, обіди, картотеки технологічних карток, карток - розкладок, її відповідність з меню -вимогою. 2. Моніторинг дотримання виконання натуральних норм, норм харчування здобувачів освіти.добових проб 3. Проведення опитування в закладах освіти щодо проблемних питань і потреб в організації харчування	
	4. Дотримання кухарями технологічних процесів під час приготування їжі відповідно до техкарток 5. Правила миття столового та кухонного посуду 6. Дотримання правил поводження з харчовими відходами. 7. Правила використання та зберігання на потужності миючих та диз. засобів	
	8. Дотримання строків реалізації мяса, риби, яєць та інших продуктів. Обєм готових страв – теоретичний вихід; практичний вихід	Постійно

Директор

Михайлова М.В.