



УКРАЇНА
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ГОРБКІВСЬКА ГІМНАЗІЯ СОКАЛЬСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ
(Горбківська гімназія СМР ЛО)
с.Горбків, вул.Л.Українки,12,Червоноградський район, Львівська область,80039,
e-mail: gorbkivsh@gmail.com, код ЄДРПОУ 23947239

НАКАЗ

22.11.2024р.

с.Горбків

№_____/АГ

***Про підсумки перевірки
якості та безпечності харчування
створення умов здорового
харчування та роботу їдальні***

На виконання Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25 травня 2020 року №195/2020, Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ №786 від 28.07.2021, №823 від 11.08.2021, №871 від 18.08.2021, № 549 від 01.06.2023, №1145 від 04.10.2024), Постанови Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 №856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів загальноосвітніх навчальних закладів» (із змінами, внесеними згідно з Постановою КМ №850 від 04.06.2003), Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 №2205, (із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства охорони здоров'я №1984 від 20.09.2021, №1371 від 01.08.2022), річного плану роботи, проводився моніторинг якості та безпечності харчування учнів, створення умов для здорового харчування, роботи шкільної їдальні, відповідно до протиепідемічних правил.

Інструментами проведення моніторингу були: опитування учасників освітнього процесу, спостереження за роботою працівників їдальні, сестри медичної, процесом харчування учнів, аналіз документації. Використовувались такі індикатори формування культури здорового харчування: сервірування столів, наявність чотиритижневого меню, доступність меню, робота буфету, організація дієтичного, безлактозного, безглютенового харчування, дотримання санітарно-гігієнічних умов видачі продукції.

У закладі організовано одноразове гаряче харчування. Наявна власна кухня та їдальня. Постачальником продуктів харчування є підприємці ФОП, які мають сертифікати відповідності та накладні на кожен вид товару, який постачає. Навчається 38 учнів, безкоштовним гарячим харчуванням з 04.11.2024р охоплено учні 1 - 4 класів - 23 ; - діти учасників військових операцій – 4 учнів; За кошти батьків 4учні.

Відповідальною особою за організацію харчування в закладі є вчитель поч.класів Стандричук Р.П., яка веде системний контроль за формуванням списків учнів, які підлягають пільговому харчуванню на основі поданих довідок із відділу соціального забезпечення, а також обліковує відвідування їдальні дітьми відповідних категорій.

Їдальня обладнана залом для прийому їжі, гарячим цехом, коморою, буфет - відсутній. Харчоблок обладнаний холодильниками, двома морозильними камерами, двома

електроплитами, електронагрівачем води, вагами, які промарковані, в наявності проточна холодна та гаряча вода, весь інструмент промаркований. Посудом їдальня забезпечена в повній. Посадкових місць в їдальні 30.

Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, безпеки, якості зберігання продуктів харчування дотримуються. Овочі зберігаються в спеціально відведеному місці, крупи в холодному цехові в закритих боксах. Харчоблок кадрами забезпечений на 100%: працює кухар, кількість працівників не змінилася, у порівнянні з минулим роком. Працівники забезпечені спеціальним одягом, масками, рукавичками, два рази на рік проходять медичний огляд. Працівники харчоблоку дотримуються режиму харчування, технологічного процесу обробки продуктів (заготівля, зберігання сухих продуктів), вимог утримання приміщення для первинної обробки овочів та протиепідемічних правил приготування та видачі страв. В меню наявні м'ясні, рибні страви, овочі, фрукти, соки. Відповідно до норм харчування обмежено споживання солі та цукру.

На харчоблоці в наявності є примірне чотиритижневе меню, картотека страв, технологічні карти, добові проби, встановлений та затверджений графік харчування. Під час повітряної тривоги, приготування їжі припиняється і продовжується після відбою і час прийому їжі зміщується. Кухарем ведеться щоденне меню з калькуляцією у вазі, калорійністю та ціною, вказується вміст алергенних продуктів, яке вивішене на видному місці у залі де харчуються учні, затверджене директором. Журнали бракеражу сирих продуктів та готової продукції, книга складського обліку, журнал здоров'я, ведуться кухарем відповідно до вимог.

Мийний цех обладнаний двома ваннами для миття посуду, наявні миючі та дезінфікуючі засоби, які зберігаються в окремій закритій шафі та чек-листи миття та обробки поверхонь.

Зал обладнаний рукомийником із проточною теплою водою, рідким милом, паперовими рушниками для рук, вішалками для одягу, 5 столами, за столом 6 учня, 30 табуретами, щодня здійснюється вологе прибирання. Столи сервіруються ложками, виделками, серветками, хлібницями, після кожного прийому їжі - обробляються.

У їдальні дотримується режим харчування, відповідно до режиму роботи закладу та меню, дієтичне, безлактозне, безглютенове харчування не проводиться, у зв'язку з відсутністю заяв батьків та потреб. Головним управлінням Держспродспоживслужби, відповідно плану проведення лабораторних випробувань, досліджень та експертизи під час здійснення державного контролю у сфері санітарного законодавства проведено відбір проб готових страв, харчових продуктів, води для лабораторних досліджень в порядку державного контролю та з метою визначення факторів ризику середовища життєдіяльності.

Постійно обговорюється та аналізується питання харчування учнів на класних, батьківських зборах, оперативках. Класними керівниками, адміністрацією закладу для батьків та учнів, проводяться консультації, розміщуються рекомендації, пам'ятки щодо здорового харчування. Проводяться зустрічі, опитування, по питаннях пільгового, дієтичного, безлактозного, безглютенового харчування, пишуться заяви.

НАКАЗУЮ :

1. Визнати якість та безпечність харчування, створення умов здорового харчування та роботу їдальні задовільними.
2. відповідальному за організацію харчування:
 - 2.1. Координувати діяльність щодо контролю за відвідуванням та харчуванням учнів. Постійно
 - 2.2. Розмістити просвітницькі матеріали, пам'ятки щодо здорового харчування для батьків, учнів на сторінці у соціальній мережі. До 05.12.2024
 - 2.3. Здійснювати контроль за обліком відвідуванням учнів і журналом обліку харчування. Постійно
 - 2.4. Розмістити результати моніторингу на сайті закладу. До 05.12.2024
3. Класним керівникам:
 - 3.1. Контролювати відвідування учнями їдальні, відповідно до режиму та графіка харчування учнів. Щоденно

3.2. Проводити роз'яснювальну роботу з учнями та батьками щодо правильного здорового харчування. Постійно

4. Кухареві:

4.1. забезпечувати правильність закладки продуктів. Постійно

4.2. Забезпечити харчування учнів відповідно до затвердженого графіку Постійно

4.3. Знімати добові проби, зберігати їх із зазначенням на пробі дати і найменування страви відповідно до меню Постійно. Щоденно

4.4. Здійснювати контроль за виконанням санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці та дотриманням протиепідемічних правил та заходів Постійно

4.5. Забезпечувати, разом з відповідальною по харчуванні контроль за надходженням продуктів, вести журнал сирової продукції, відповідно до меню. Щоденно

4.6. Суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних норм, правил, заходів безпеки, термінів зберігання сировини, вимог кулінарної обробки та реалізації продуктів харчування. Постійно

4.7. Не допускати реалізації в їдальні продуктів та продовольчої сировини із простроченим терміном зберігання, придбання продуктів без сертифікатів якості. Постійно

4.8. Вести бракеражний журнал готової продукції, журнал здоров'я. Постійно

5. Відповідальній за організацію харчування

5.1. Контролювати дотримання учнями правил особистої гігієни та протиепідемічних заходів. Щоденно

5.2. Контролювати за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку та обідньої зали, дотриманням протиепідемічних правил. Постійно

5.3. Контролювати якість продуктів, які поступають у їдальню, умови їх зберігання. Постійно

5.4. Контролювати закладку продуктів відповідно до норм, правила їх зберігання, якість та вихід відпущених страв. Щоденно

5.5. Проводити санітарно-освітню роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних і дерматологічних захворювань; з учнями – про дотримання правил особистої гігієни перед вживанням їжі. Постійно

9. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор

Ірина КОВАЛІВ

З наказом ознайомлені:

22.11.2024 _____ ЗАВАЛІЙ О.Л.

22.11.2024 _____ РУДИК В.М.

22.11.2024 _____ КРАВЧУК Н.І.

22.11.2024 _____ ВЕСНІЙ М.Р.

22.11.2024 _____ СЕМЕНЮК О.М.

22.11.2024 _____ СТАНДРИЧУК Р.П.

22.11.2024 _____ САГАНСЬКА Г.В.

22.11.2024 _____ МУСІЙ Н.С.

22.11.2024 _____ ЗАЖИЦЬКА М.І.

22.11.2024 _____ КОСТЮК Н.Є,