



**Білопільський навчально-виховний комплекс: загальноосвітня школа
I-III ступенів – дошкільний навчальний заклад № 4
Білопільської міської ради Сумської області**

вул. Вокзальна, 31, м. Білопілья, 41802, тел. 0 (5443) 9 - 02 - 69
e-mail: school4bil@ukr.net код ЄДРПОУ 24021656

Н А К А З

від 15.02.2021 року

м. Білопілья

№ 24-а

**Про результати контроль за якістю
харчування у шкільній їдальні**

Відповідно до Постанови про затвердження норм харчування у навчальних закладах (зі змінами, внесеними згідно з постановою від 26.06.2006 року) за № 1591 від 22.11.2004 року, наказу «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних закладах» № 242/329 від 01.06.2005 року, згідно плану роботи школи на 2020-2021 навчальний рік в лютому 2021 р. проводився контроль за якістю харчування у шкільній їдальні.

Відповідно до Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу для учнів 1-11 класів організоване одноразове харчування (комплексний обід).

При перевірці не виявлено порушень у сервіруванні обідів. Сервірування починалося вчасно, за 10-15 хвилин до сніданку з третьої страви, потім – перша, а закінчувалося другою стравою. Розносять їжу класні керівники (1-4 класи) та чергові учні (5-11 класи).

У закладі технологічне та холодильне обладнання у робочому стані, промарковане, його кількість відповідає вимогам. Шкільний харчоблок має середній рівень матеріально-технічного забезпечення, недостатню кількість столового посуду та достатню – кухонного інвентарю, забезпечений проточною холодною й гарячою водою.

Також наявні інструкції щодо використання обладнання, обробки продуктів харчування, миття посуду. На всі миючі засоби є сертифікати, що підтверджують їх безпеку. Миючі засоби та інвентар для прибирання зберігаються в окремих, спеціально відведених місцях.

Харчоблок має усю необхідну обов'язкову документацію: журнал бракеражу готової продукції, журнал бракеражу сирової продукції, журнал здоров'я працівників харчоблоку, книга складського обліку, журнал відходів.

Продукти постачальниками завозяться своєчасно, централізовано з потрібними супровідними документами, які підтверджують походження, безпечність і якість продуктів харчування та продовольчої сировини. Придбані продукти відповідають сертифікатам якості.

Аналіз меню за тиждень показав, що у закладі в наявності є всі основні види продуктів, страви різноманітні, постійно чергуються. Меню складається на кожний наступний день тижня з урахуванням перспективного меню, яке затверджене начальником Білопільського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області С.Б. Бондаренком.

Норми харчування за I квартал відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року №1591, при вартості обідів 15 грн. виконуються на 101%. У

порівнянні з I семестром 2019-2020 н.р. норми харчування виконувалися на 100%. Показники вище норми у таких продуктах: м'ясо (118%), риба (105%), масло вершкове (111%), сир (104%), картопля (106%), крупи, бобові, макарони (125%), нижче норми – олія соняшникова (92%), сметана (80%), яйця (82 %), овочі (94 %).

Адміністрація закладу забезпечує вчасну координацію та постійний контроль за організацією харчування, виконанням санітарно-гігієнічних та технологічних вимог, харчових норм, якістю продукції, яка надходить до їдальні. Педагогічний колектив закладу у системі формує культурно-гігієнічні навички харчування школярів: своєчасний прийом їжі, дотримання графіка харчування, миття рук до і після прийому їжі, чергування в їдальні, поведінка учнів за столом.

Виходячи з вище сказаного,

НАКАЗУЮ:

1. Медичній сестрі закладу Бані О.В.:

- 1) Щоденно тримати на контролі дотримання умов і термінів зберігання продуктів харчування, технології приготування страв;
- 2) Щомісяця робити аналіз виконання норм харчування за попередній місяць.

2. Комірнику Філоненко Л.А.:

- 1) Посилити персональну відповідальність за прийняття до закладу якісних, безпечних продуктів харчування та продовольчої сировини із відповідними супровідними документами;
- 2) Продовжувати контроль за правильним збереженням продукції та термінами її реалізації.
- 3) Проводити постійно аналіз ефективності використання бюджетних коштів та батьківської доплати на організацію харчування учнів
- 4) До 5 числа кожного місяця, щоквартально у відділ освіти відправляти аналіз виконання норм.

3. Класним керівникам активізувати роз'яснювальну роботу серед батьків щодо раціонального режиму харчування дітей та збалансованості раціону як удома так і в школі.

4. Кухарям закладу Пащенко В.М., Мінченко Ю.В. постійно слідкувати за виконанням норм харчування та калорійністю продуктів.

5. Контроль за виконанням даного наказу покласти на заступника директора з НВР Ольховик М.Д.

Директор

Микола ГОНЧАРОВ

Із наказом ознайомлені:

№ з/п	ПІБ	Посада	Дата ознайомлення	Підпис
1	Ольховик М.Д.	Заступник директора з НВР		
2	Пащенко В.М.	Кухар, який працює біля плити		
3	Мінченко Ю.В.	Кухар, який працює біля плити		
4	Філоненко Л.Ю.	Комірник		
5	Баня О.В.	Медична сестра		

