

Засідання колегії відділу освіти

від «__19__» лютого 2025р

Тема: Організація харчування в світлі вимог НАССР КЗ «Миколо-Бабанська гімназія»

Найважливішою умовою для підтримки здоров'я, високої працездатності і витривалості людини є повноцінне і правильне харчування. Здорове харчування школярів впевнено можна віднести до одного із основних факторів розвитку дитини. У школі організовано безкоштовне гаряче харчування для учнів 1-4-х класів, - 9 учнів, для учнів пільгових категорій (діти-сироти; діти, позбавлені батьківського піклування; учні з малозабезпечених сімей; діти учасників бойових дій (операції об'єднаних сил), діти з числа внутрішньо переміщених осіб) та за кошти батьків- 20 учнів. Комісією по харчуванню у складі: Іванчак І.І. голови комісії – комірник;., Поліщук Л.С.-представник трудового колективу, Незельська А.С. - представник батьківського комітету щомісяця перевіряється виконання вимог зберігання продуктів харчування на харчоблоці та вагу готової продукції.

Повноцінне гаряче харчування учнів здійснюється відповідно до наказів по закладу від 28 серпня 2024 року №_45-ОД_ «Про організацію харчування учнів закладу у 2024 / 2025 н.р.».

З 03.09.2024 року забезпечено організацію харчування учнів закладу згідно примірного двотижневого меню на осінній період, зимовий період для учнів, з урахуванням вікових груп учнів.

Іванчак І.І. - комірник, та кухар складають щоденне меню-розкладку на основі двотижневого меню. Під час складання меню-розкладки дотримуються розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп. Щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви на столі видачі їжі з харчоблоку розміщується у кутку «Меню», завірене керівником закладу.

У закладі забезпечено двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання, здійснюється облік продуктів харчування та продовольчої сировини. У книзі складського обліку встановленої форми, суворо контролюються умови зберігання та терміни реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Прийом продуктів харчування здійснюється при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо). Систематично ведеться журнал бракеражу сирової продукції, а результати фіксуються у спеціальному журналі.

Комірник, Іванчак І.І., суворо контролює дотримання працівником кухні санітарно-гігієнічних правил облаштування і утримання харчоблоку в освітньому закладі та своєчасне проходження обов'язкових медичних оглядів відповідно до чинного законодавства, не допускає на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та використання приміщення їдальні не за цільовим призначенням.

Іванчак І.І. постійно контролює організацію та якість їжі, знімає пробу страв за півгодини до видачі їжі дітям у об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладці відповідно температури, при якій вживатимуться страви, результати зняття проби вносить до Журналу бракеражу готової продукції; контролює дотримання технології приготування страв, є присутньою під час відбирання проб кухарем, контролює виконання норм харчування у освітньому закладі, аналізує виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні десять днів протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводить коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування, щомісячно звітує про дотримання норм харчування у закладі., та звітує про кількість

використаних продуктів як за бюджетні кошти, так і за батьківські. Щомісячно (не пізніше 3 числа), Іванчак І.І., подається до бухгалтерії відділу освіти статистична звітність щодо організації харчування дітей пільгових категорій.

Щотижня контролює виконання персоналом їдальні закладки, облік продуктів та умови їх зберігання, веде підрахунок у відомості накопичування продуктів, своєчасно відмічає дані в журналі бракеражу готової продукції. Щодня контролює санітарний стан харчоблоку, забезпечує виконання протиепідемічних заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь, проводить санітарно-освітню роботу з працівниками харчоблоку. Класні керівники значну увагу приділяють формуванню в учнів культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі, дотримуються режиму харчування дітей, що встановлений у навчальному закладі.

Повністю дотримується режим харчування учнів закладу, графіка видачі страв з харчоблоку для учнів. Ведеться контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни, санітарно-гігієнічним станом, естетичним оформленням їдальні.

Члени комісії перевірили вагу готової продукції. Вона відповідала вазі, вказаній у меню. Терміни реалізації продуктів, що знаходяться в складському приміщенні та холодильнику. Порушень не виявлено.

При перевірці з'ясовано, що сіль, цукор та яйця зберігаються в сухому місці, окремо від продуктів, що мають сильний запах. На підвищенні зберігаються крупи, борошно, консервовані продукти. Для зберігання продуктів, що швидко псуються, використовується холодильник: окремо для молочних та м'ясних продуктів. Холодильник обладнано термометрами, кухар Волошук І.А. слідкує за дотриманням температурного режиму. Масло вершкове зберігається в холодильнику в пергаменті на окремому розносі із зазначенням дати розфасування. На окремій полиці холодильника зберігається твердий сир. Складське приміщення для зберігання овочів (картоплі, моркви, буряків столових) сухе. Хліб зберігається у спеціально відведеній для цього шафі, де полиці щотижня протираються оцтовим розчином.

Членами комісії зафіксовано, що добові норми кожної страви раціону відбираються згідно вимог: у чистий посуд із кришкою до видачі їжі дітям та зберігаються в холодильнику на харчоблоці протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

Також було відмічено, що працівник харчоблоку дотримується санітарно-гігієнічних вимог. Було з'ясовано, що на початок обіду учнів, столи було повністю сервіровано згідно санітарно-гігієнічних вимог.

Одним із напрямів реформування шкільного харчування є покращення ресурсного забезпечення нашого закладу. Для покращення умов організації харчування поновлюється обладнання їдальні та харчоблоку, у 2023р було придбано новий холодильник, м'ясорубка, новий посуд та ін. Здійснюється перевірка робочого стану систем енергозабезпечення, водопостачання та водовідведення, вентиляційних систем – яка на даний час працює, та знаходиться в задовільному стані.

Важливим залишається питання забезпечення належного контролю в організації харчування. Нині він здійснюється за новими правилами. Запроваджено систему харчової безпеки НАССР, яка заснована на міжнародних стандартах. Дана система є важливим інструментом для контролю безпеки харчування в закладі на всіх етапах, починаючи від обладнання харчоблоку та приміщень, завершуючи приготуванням страв.

Протягом 2021 року було організовано сертифіковане навчання керівників шкіл, дошкільних закладів та кухарів з впровадження та підтримки систем управління безпечності харчових продуктів за принципами НАССР. Ефективність впровадження такої системи постійно контролюється аудитором Держпродспоживслужби. Але враховуючи

все це, є ще ряд проблем. Не повністю відповідає наше приміщення харчоблоку щодо системи НАССР.

Також кухар Волощук І.А. у червні 2024р. пройшла навчання за програмою підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного збалансованого харчування в закладах освіти» у Кропивницькому фаховому коледжі харчування та торгівлі, та отримала сертифікат. Але не все так вдається як вимагається, тому що не дозволяє саме приміщення зробити певні розмежування.

Шкільна їдальня функціонує з дотриманням санітарно-гігієнічних норм. Вона світла, простора. В їдальні є стенди інформаційні. Біля їдальні розміщені 2 раковини для миття рук.

Підготувала : директор КЗ «Микола-
Бабанська гімназія» Тетяна БУТИРІНА