



**ПОЛАПІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ
РІВНЕНСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ
ЛЮБОМЛЬСЬКОГО РАЙОНУ ВОЛИНСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

НАКАЗ

Від 29.12.2021 року

с.Полапи

№ 98

Про моніторинг стану організації
харчування у ліцеї

Організація харчування учасників освітнього процесу в закладі здійснювалася відповідно до Законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб» (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», постанов Кабінету Міністрів України від 19.06.2002 №856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах»; від 02.02.2011 №116 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», рішення Рівненської сільської ради від № 7 від 15 січня 2021 року «Про організацію харчування дітей у закладах освіти Рівненської сільської ради»

Питання організації харчування учасників освітнього процесу відображено у річному плані роботи навчального закладу. У Полапівському ліцеї харчування учнів організовано на основі перспективного меню. Кожен прийом їжі, її енергетична цінність відповідають віку, стану здоров'я учнів.

Харчування дітей знаходиться на контролі ради ліцею, адміністрації та під наглядом медичного персоналу і педагогів. Адже відомо, що правильно розроблене й організоване харчування дитини забезпечує нормальний фізичний розвиток, запобігає багатьом хронічним захворюванням. Шкільна їдальня 100% забезпечує учнів гарячими стравами безкоштовно. В шкільній їдальні оформлений інформаційний куточок. Режим і санітарний стан їдальні відповідає встановленим нормам. Збереження продуктів харчування здійснюється у відповідності до санітарних норм. Технологічне обладнання

та інвентар для прибирання промарковані. Миючі засоби у наявності. Медичні книжки співробітників їдальні відповідають вимогам. Класні керівники проводять бесіди щодо дотримання санітарно-гігієнічних норм та поведінки дітей в їдальні.

Наказом по ліцею від 19.01.2021 №10 «Про організацію харчування дітей ліцею та відповідального за організацію харчування в ліцеї» призначено відповідальним за харчування заступника директора з навчально-виховної роботи Суліка Володимира Олександровича .

Відповідальним за харчування, здійснювались наступні заходи:

- контроль за організацією харчування учнів;
- відпрацювання режиму і графіку харчування дітей;
- здійснення обліку харчування дітей, звірка разом із класними керівниками відвідування учнів ліцею і їдальні з метою недопущення неправильного обліку;
- контроль за дотриманням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв;
- контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо;
- забезпечення неухильного виконання нормативно-правових документів з питань організації харчування у загальноосвітніх навчальних закладах.

В залі їдальні оформлено інформаційний куточок, який містить:

- щоденне меню з переліком страв;
- графік чергування вчителів на перервах;

Провівши анкетування для учнів і батьків, у яких взяли участь 90 учнів і 96 батьків, щодо харчування у шкільній їдальні, ми отримали наступні результати:

Всього гарячим харчуванням охоплено 99% учнів. Більшість батьків і учнів задоволені обслуговуванням, розмір порції задовільняє. Щодо смаку страв, 60% учнів задоволені, але 51% вважають, що ще потрібно змінити привабливість страв. На рахунок пропозицій щодо організації харчування учнів у ліцеї, більшість респондентів усе влаштовує, хоча пропонують збільшити порції, солодити чай і більше м'ясних і перших страв.

За минулий рік закладом отримано сучасне технологічне обладнання, а саме: електроплита, вентеляційна система, морозильна камера. Все це сприяє наданню здобувачам освіти більш якісних послуг з харчування.

Працівники харчоблоку дотримуються виконання Законів України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Постанови Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01». На харчоблоці наявні такі затверджені документи:

- двотижневе перспективне меню

- режим харчування
- графік харчування
- графік чергування вчителів у їдальні
- щоденне меню, затверджене керівником закладу освіти.

Наявні картотеки страв, технологічні карти, дотримується відповідність рецептури й технології приготування страв. Технологічний процес приготування страв ведеться систематично згідно картотеки, бракераж продукції фіксується у журналі «Бракеражу готової продукції» та виконується відповідно до ДСанПІН 5.5.2.008-01.

Документація на харчоблоці оформлена і ведеться згідно вимог: журнал бракеражу готової продукції; журнал бракеражу сирової продукції; журнал здоров'я працівників харчоблоку; книга складського обліку; заявки на продукти; журнал обліку відходів під час приготування страв, щоденна меню-розкладка. Вся документація з організації харчування ведеться кухарем відповідно до Інструкції з організації харчування (п.1.2.3), Інструкції з організації харчування дітей у навчальних закладах (МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року №282/227). Наявні супровідні документи (сертифікати, накладні, посвідчення якості, товаро-транспортні накладні, санітарні паспорти на транспорт, експлуатаційні договори). Всі супровідні документи перевіряються при прийомі продуктів харчування.

У ліцеї ведеться Журнал обліку відвідування учнів, облік відвідування у класних журналах (відповідальні класні керівники) та облік відвідування у шкільній їдальні. Питання щодо організації гарячого харчування заслуховуються на нарадах при директорі, педагогічних радах.

Харчоблок обладнаний електричними плитами, електроводонагрівачем, електром'ясорубкою, вагами для сирової та для готової продукції, холодильниками, з морозильними камерами для зберігання м'ясних, рибних, молочних продуктів та зберігання добових проб. Все обладнання в робочому стані.

Постачання продовольчих товарів здійснюється різними постачальниками у відповідності до проведених тендерних процедур та заключених договорів. Продукти харчування та продовольча сировина надходять до закладів освіти, в основному, із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (сертифікати відповідності).

Працівники харчоблоку знайомі з санітарними правилами, умовами, термінами зберігання і реалізації продуктів, технологією приготування їжі, забезпечені спецодягом та предметами особистої гігієни. Про це свідчить відповідна документація (медичні книжки, журнали огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання, ознайомлення під особистий підпис з інструкціями). Всі працівники їдальні вчасно проходять медогляд та допущені до роботи. Працівники харчоблоку дотримуються режиму харчування, технологічного процесу обробки продуктів (заготівля, зберігання сухих продуктів), вимог утримання приміщення для первинної

обробки овочів. Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються у спеціальній тарі в холодильнику.

На харчоблоці наявні та затверджені Інструкції з миття посуду, інструкції з охорони праці для працівників їдальні, посадові інструкції кухаря, підсобного працівника. Працівники харчоблоку дотримуються інструкцій, правил особистої гігієни, санітарних вимог до харчоблоку. Дані інструкції знаходяться на харчоблоці біля робочих місць працівників у вільному доступі.

Батьки учнів добре проінформовані з питань організації харчування, якості їжі та санітарного стану їдальні, періодично проводиться анкетування батьків та учнів щодо якості організації гарячого харчування. Значна увага приділяється в ліцеї пропаганді правильного харчування серед дітей та їхніх батьків. Для цього використовуються різноманітні форми: лекції, батьківські збори, індивідуальні бесіди. Проводяться заходи щодо формування в учнів здорового способу життя, безпечності та якості харчових продуктів, необхідності дотримання режиму харчування.

Педагогічний колектив формує культурно-гігієнічні навички харчування школярів: своєчасний прийом їжі, дотримання графіку харчування, миття рук до і після прийому їжі, поведінки учнів за столом. Діти 2-11 класів забезпечені рідким антибактеріальним милом, індивідуальними та одноразовими (паперовими) рушниками й серветками.

Таким чином, спираючись на вищезазначене та моніторинг стану організації харчування учасників освітнього процесу.

НАКАЗУЮ:

1. Працівникам шкільної їдальні Піддубенець Надії Іванівні , Скланчук Ніні Іванівні:

- підтримувати в робочому стані технологічне обладнання їдальні ;
- сприяти оновленню посуду та інвентаря в їдальні ;
- систематично проводити миття посуду дезінфікуючими засобами ;
- забезпечувати виконання в повному обсязі натуральних норм харчування.

2. Відповідальному за організацію харчування в шкільній їдальні Суліку Володимиру Олександровичу :

- проводити анкетування батьків та учнів з метою виявлення стану організації харчування та якості буфетної продукції.
- розглянути стан організації харчування на педагогічній раді

Директор

Наталія СТЕПАНЮК