НЕДРИГАЙЛІВСЬКА СЕЛИЩНА РАДА СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ

НЕДРИГАЙЛІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ
НЕДРИГАЙЛІВСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ

Код ЄДРПОУ 24022087

Н А К А З

_____ с- ще Недригайлів № _____

Про результати моніторингу
стану організації харчування
за І семестр 2025/2026 навчального року

На підставі довідки «Про результати моніторингу стану організації харчування за І семестр 2025/2026 навчального року», з метою забезпечення виконання норм харчування шляхом використання у харчуванні дітей гарячих страв, адекватної компенсації фізіологічних потреб дітей та збереження їх здоров'я, запобігання виникнення захворювань органів травлення, вірусних захворювань

НАКАЗУЮ:

1. Стан роботи закладу щодо організації харчування у І семестрі 2025/2026 навчальному році вважати задовільним.
2. Продовжити роботу щодо реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року.

Упродовж 2025/2026 навчального року

3. Заступнику директора з навчально-виховної роботи, керівнику групи НАССР Бузовій Н.С.:

3.1. Здійснювати контроль за дотриманням вимог санітарного законодавства; законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів; якістю готових страв; виконання норм харчування; відповідністю меню;

Постійно

3.2. Контролювати застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів.

Постійно

3.3. Забезпечити виконання норм харчування затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 року № 305 «Про затвердження норм

та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Упродовж 2025/2026 навчального року

3.4. Контролювати дотримання порядку організації прийому, зберігання продуктів харчування та продовольчої сировини, технологічного процесу приготування їжі у закладі.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4. Сестрі медичній Окопній Л.М.:

4.1. Забезпечити щоденний контроль за дотриманням норм харчування.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.2. Знімати пробу страв за пів години до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.3. Контролювати відбір добових проб кожної страви раціону та зберігання їх упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.4. Розміщувати завірене директором закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви та вартості на інформаційному куточку в їдальні.

Щодня

4.5. Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.6. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.7. Забезпечити контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров’я працівників харчоблоку.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.8. Здійснювати постійний контроль за якістю продуктів харчування, наявністю супроводжувальних документів на них, якістю приготування страв та дотриманням правил особистої гігієни учнями.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.9. Вживати заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь. Безумовно дотримуватись санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів у закладі.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.10. Здійснювати контрольну зачистку свіжих овочів. Результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м’яса, зазначати у Журналі обліку відходів.

Упродовж 2025/2026 навчального року

4.11. Здійснювати контроль за забезпеченням здобувачів освіти питною водою гарантованої якості та проведенням С-вітамінізації третіх страв.

Упродовж 2025/2026 навчального року

5.Кухарю Коцур Н.А.:

5.1.Неухильно дотримуватись перспективного меню, забезпечувати відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології приготування, відбір та зберігання добової проби страв, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан харчоблоку.

Упродовж 2025/2026 навчального року

5.2.Видавати готові страви тільки після проби сестрою медичною Постійно

5.3.Суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі.

Упродовж 2025/2026 навчального року

5.4.Використовувати обладнання, посуд та інвентар харчоблоку тільки за призначенням.

Постійно

5.5.Забезпечити належне миття кухонного та столового посуду, столів відповідно до санітарних правил і норм.

Постійно

6.Службовцю на складі Гусак А.Г. :

6.1.Здійснювати прийом продуктів харчування виключно із супровідними документами, які містять інформацію про їхнє походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

Постійно

7. Класним керівникам:

7.1.Повідомляти на початку дня до 8.15 про кількісний склад учнів, що харчуються, відповідальному за харчування Бузовій Н.С.

Постійно

7.2.Здійснювати облік учнів, охоплених безоплатним харчуванням, надавати достовірні відомості про них відповідальному за харчування в закладі, не допускати факти невідповідності обліку відвідування здобувачами освіти занять в класних журналах і табелях обліку харчування.

Упродовж 2025/2026 навчального року

7.3.Проводити роз’яснювальну роботу серед здобувачів освіти та їх батьків щодо значення гарячого харчування, раціонального, здорового харчування як вдома, так і в закладі.

Упродовж 2025/2026 навчального року

7.4.Вчасно повідомляти заступнику директора з НВР Бузовій Н.С. про наявність та категорії дітей, які забезпечуються безоплатним харчуванням, станом на початок навчального року, а також із прибуттям нових здобувачів освіти пільгових категорій.

Упродовж 2025/2026 навчального року

7.5.Виховувати у здобувачів освіти навички культурної поведінки за столом.

Упродовж 2025/2026 навчального року

8.Завідувачу господарства Гмирі С.М. забезпечувати проведення робіт щодо дезінфекції та дератизації приміщень харчоблоку.

Упродовж 2025/2026 навчального року

9.Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора з навчально-виховної роботи Бузову Н.С.

Директор Наталія КОЛОУСОВА

З наказом ознайомлені:

1. Бузова Н. С.
2. Власенко А. О.
3. Сілєнко Т. Ю.
4. Балицька В. В.
5. Каліновська Л. О.
6. Шевченко О. В.
7. Щербина В. В.
8. Веретільник Т. Г.
9. Кульбачна В. М.
10. Васильченко Ю. В.
11. Іващенко В. О.
12. Кобихно Я. І.
13. Постоєнко В. М.
14. Бузова Г.К.
15. Конотоп П. М.
16. Коренев О. І.
17. Скиданенко І. М.
18. Павленко А. О.
19. Щітка О. М.
20. Нємцева С.М.
21. Гордієнко Л. В.
22. Донцов В. П.
23. Курило Г. І.
24. Сокрута Л. М.
25. Токаренко І.О.
26. Грицун В. Г.
27. Семоненко Д. І.
28. Федорченко Г. М.
29. Виговський С. П.
30. Лисенко С. О.
31. Нємцев С. О.
32. Пищик А. І.
33. Бурнос О. М.
34. В’юн І. В.
35. Лісна В.І.
36. Сиротенко І. В.
37. Соседова Н. І.
38. Гмиря С.М.
39. Токаренко А. П.
40. Удовенко Л. І.
41. Шведова Є. М.
42. Півень Л.В.
43. Лупійко Л. М.
44. Власенко В. П.
45. Гордієнко С. О.
46. Жмака Л. М.
47. Конотоп О. М.
48. Сердюк С. Б.
49. Токаренко В.О.

Додаток 1
до наказу директора
Недригайлівського ліцею
_____ №_____

Довідка
про результати моніторингу стану організації харчування
за І семестр 2025/2026 навчального року у Недригайлівському ліцеї
Недригайлівської селищної ради

Організація харчування у закладі організована у відповідності ст.26, 56 Закону України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», ст.25, 59 «Про місцеве самоврядування в Україні», Указу «Про національну стратегію розбудови безпечного і середовища у новій українській школі», Постанови КМУ від 24.03.2021 № 305, від 8.10.2025 року № 1280 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», розділу VI, VIII Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ України від 25.09.2020 № 2205.

Новації, що мають місце у закладі на шляху оновлення системи харчування, відповідно до реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, стосуються складу шкільного меню, рецептур приготування їжі, форм надання харчових послуг, оновлення обладнання харчоблоку закладу та роботи з постачальником, а також впроваджуються сучасні підходи до формування культури здорового харчування, як наскрізної компетенції Нової української школи. Реформа шкільного харчування в умовах воєнного стану є соціальною гарантією, яка покликана покращити фізичний стан дітей, показати їм піклування і турботу.

На виконання заходів щодо організації харчування в Недригайлівському ліцеї призначено відповідальну особу за організацію харчування, облік безкоштовного харчування, створено бракеражну комісію, оформлено інформаційні куточки для учнів та батьків щодо харчування дітей, класними керівниками оновлено бази даних дітей, які потребують пільгового та дієтичного харчування. Також затверджено примірні чотиритижневі сезонні меню, які включають весь набір основних груп харчових продуктів, передбачених постановою Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 04.03.2021 року №305. Важливими критеріями при складанні меню у нашому закладі є дотримання норм кількості білків, жирів, вуглеводів, цукру і солі, маси порцій/сировини відповідно до вікових категорій дітей, збереження енергетичної цінності їжі, уникнення одноманітності страв. Саме тому питання організації харчування знаходиться на особливому контролі: смачна і збалансована їжа; температура подачі страв; професійність кухарів, які готують за технологічними картами; успішно проведені закупівлі продуктів. Окремо

цілеспрямована робота ведеться у напрямі кадрового потенціалу та підвищення кваліфікації кухарів. Зокрема, для них протягом І семестру організували та провели стажування та майстер-класи з питань дотримання вимог Санітарного регламенту, оновлених норм, Порядку організації харчування в закладах освіти у контексті розгорнутої в державі реформи шкільного харчування, дотримання процедур заснованих на принципах НАССР.

До початку 2025/2026 навчального року проведено поточний ремонт харчоблоку закладу. В укритті встановлено кулери з водою (сертифікати якості на воду наявні). Їдальня забезпечена необхідною матеріально-технічною базою з достатньою кількістю технологічного і холодильного обладнання; кухонного та столового посуду; мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю, санітарного і спеціального одягу.

Одним із важливих інструментів для безпечного харчування є впровадження системи управління безпечністю харчування НАССР. Тому у закладі функціонує робоча група НАССР. Розроблений робочий план з розподілом обов'язків між членами робочої групи НАССР. Підготовлений пакет офіційної документації згідно з вимогами щодо безпеки та якості продукції. Забезпечено надійне та достовірне функціонування системи НАССР, регулярно проводиться аналіз безпеки і якості продукції, що готується в харчоблоці. Працівники харчоблоку, сестра медична та адміністрація пройшли навчання щодо принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю НАССР.

У І семестрі 2025/2026 навчального року за кошти державної субвенції – 35 грн та кошти ВППООН- 15 грн, здійснюється харчування здобувачів освіти 1-4 класів ліцею, учнів 5-11 класів, що належать до пільгових категорій: дітей-сиріт; дітей, позбавлених батьківського піклування; діти із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»; дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах (групах); дітей з числа осіб, визначених у статті 10 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»; з числа дітей, батьки яких є учасниками антитерористичної операції (операції об'єднаних сил); дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів; дітей, батьки яких беруть (брали) участь у бойових діях внаслідок збройної агресії російської федерації, дітей, батьки яких загинули чи знаходяться в полоні, харчують за кошти місцевого бюджету, в сумі в середньому 60 грн на день.

Режим харчування учнів закладу тісно пов'язаний із режимом дня. Учні харчуються відповідно до затвердженого графіку харчування. Велике значення надається організації раціонального, збалансованого харчування відповідно до віку і стану здоров'я учнів. Відсоток учнів 1-4-х класів, охоплених безкоштовним гарячим харчуванням –100%,191 учень, відсоток учнів 5-11 класів (пільгових категорій), охоплених безкоштовним гарячим харчуванням від загальної кількості дітей – 34%, 104 дитини. Щоденний контроль здійснюється бракеражною комісією із реєстрацією у відповідних журналах. Обов'язковим є дотримання щоденного меню, затвердженого директором. Результати моніторингу показали, що документація на харчоблоці оформлена і ведеться відповідно до вимог: журнал бракеражу готової продукції; журнал бракеражу сирої продукції; журнал здоров'я працівників харчоблоку; книга складського обліку; заявки на продукти; журнал

обліку відходів під час приготування страв, щоденна меню-розкладка. Наявні супровідні документи (сертифікати, накладні, посвідчення якості, товаро-транспортні накладні, санітарні паспорти на транспорт, експлуатаційні договори). Всі супровідні документи перевіряються при прийомі продуктів харчування. Окремо проводиться цілеспрямована системна виховна робота щодо формування культури здорового харчування, а саме, традиційні конкурси малюнків, години спілкування з класним керівником, квести, селфі-марафони, індивідуальні дослідницькі проєкти, тематичні тижні, майстер-класи, спрямовані на виховання свідомого ставлення до харчування, здорового способу життя та свідомого споживчого вибору. Зокрема, протягом І семестру проведена організаційно-роз'яснювальна робота з батьками щодо принципів здорового раціонального харчування; продовжено практику проведення міні-лекцій, диспутів, годин спілкування щодо переваг збалансованого харчування; проведено «Вітамінний День», флешмоб «Піраміда харчування», фотоквест «Споживай, як ми», фударт «Малюємо фруктами»,заняття з медичним працівником.

Загалом, 100% батьків підтримують поширення ідей здорового харчування серед дітей та активно залучені до цієї роботи. В закладі існує батьківський контроль за шкільним харчуванням, щодня в батьківські групи класів надсилається фотозвіт меню обідів, проводяться анкетування та онлайн опитування всіх учасників освітнього процесу щодо якості харчування, враховуються зауваження та пропозиції щодо покращення умов харчування, внесення змін у меню.

Класні керівники, розуміючи актуальність збалансованого здорового харчування для учнів, підвищили кваліфікацію, пройшовши курс «4 кроки до здорового харчування» на платформі Prometheus.

Враховуючи вищезазначене, вважати стан роботи з організації харчування учасників освітнього процесу у І семестрі 2025/2026 навчальному році задовільним.

Відповідальна особа за харчування Наталія БУЗОВА