



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Відділ освіти Ралівської сільської ради
Ралівський опорний заклад загальної середньої освіти ім.Ів.Франка
вул. Галицька 1, с. Ралівка, Самбірський р-н, Львівська обл., 81473
тел. (03236) 43-773, e-mail: kabinet18@i.ua, ЄДРПОУ 22377662

НАКАЗ

12.11.2024р.

с. Ралівка

№ 166-а/г

**Про підсумки моніторингу якості та безпечності харчування
створення умов здорового харчування та роботи їдальні**

На виконання Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», розпорядження Кабінету Міністрів України від 5 липня 2024 р. № 632-р «Про затвердження плану заходів з реалізації Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі на 2024 рік», 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 №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 впродовж листопада 2024 року моніторинговою групою у складі директора Яріш Н.Р., заступника директора Кордіяки І.М., соціального педагога Андрейко С.М. проводився моніторинг якості та безпечності харчування учнів, створення умов для здорового харчування, роботи шкільної їдальні.

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

У закладі організовано харчування штатними працівниками. Постачальниками продуктів харчування є приватні підприємці, які мають сертифікати відповідності та накладні на кожен вид товару, який постачають. Навчається 534 учні. Відповідно до постанови КМУ №1145 від 04.10.2024 року, якою ухвалено порядок та надання субвенції на забезпечення харчуванням учнів початкових класів, 172 учні 1-4 класів забезпечені безкоштовним гарячим

харчуванням.

За рішенням органів місцевого самоврядування безкоштовним гарячим харчуванням забезпечені також пільгові категорії учнів 5-11 класів(72 учні):

- 1) діти учасників бойових дій, ветеранів війни- 34учні;
- 2) діти із сімей зі складними життєвими обставинами-2 учні;
- 3) діти самотніх матерів- 3 учні;
- 4) учні-напівсироти- 6 учнів;
- 5) учні школи, які виховуються опікунами- 1 учень;
- 6) із інвалідністю- 4 учні;
- 7) із вимушено переміщених сімей (ВПО)- 9 учнів;
- 8) із малозабезпечених сімей- 13 учнів.

У порівнянні з минулим роком відсоток охоплення учнів гарячим харчуванням підвищився на 8 % .

Відповідальною особою за організацію харчування у закладі є соціальний педагог Андрейко С.М., 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 і холодним цехами, овочевим та мучним. Харчоблок обладнаний холодильною та морозильною шафами, електроплитою 6-камфорною, жаровою шафою, електронагрівачем води, в наявності проточна холодна та гаряча вода, весь інструмент промаркерований. В наявності картоплечистка, тістоміс, млинниця, м'ясорубка-тертка, скиборізка, протиральна-різальна машина, електронні ваги. Посудом їдальня забезпечена в такій кількості: 100 тарілок, 120 чашок, 7 каструль, 4 миски, 4 підноси,

Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, безпеки, якості зберігання продуктів харчування дотримуються. Овочі зберігаються в овочевому цеху, крупи- в мучному. Харчоблок кадрами забезпечений на 100%: працює 2 кухарів та 1 помічник кухарів. Кількість працівників не змінилася у порівнянні з минулим роком. Працівники забезпечені спеціальним одягом, рукавичками, систематично 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, йогурти. Відповідно до норм харчування обмежено споживання солі та цукру.

Грошова норма харчування - в розмірі до 40.00 грн на одного учня.

На харчоблоці в наявності є примірне чотиритижневе меню, технологічні карти, добові проби, встановлений та затверджений графік харчування. Під час повітряної тривоги приготування їжі припиняється і продовжується після відбою, час прийому їжі зміщується. Кухарем ведеться щоденне меню з калькуляцією у вазі, калорійністю та ціною, 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 та відповідальними за організацію харчування відповідно до вимог.

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

Зал обладнаний двома рукомийниками із проточною водою, рідким милом, електросушаркою для рук, 108 посадочними місцями. Щодня здійснюється вологе прибирання. Столи сервіруються ложками, виделками, 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 та з метою визначення факторів ризику середовища життєдіяльності проведено відбір води для лабораторних досліджень (12.08.2024р.).

Проведене опитування щодо задоволення учнів та батьків харчуванням показало, що:

- участь у опитуванні взяли 34% батьків та 50 % учнів;
- подобається меню- 31% батьків та 46% учнів;
- важко відповісти - 3 % батьків та 4 % учнів;
- подобаються напої -29% батьків, 47% учнів;
- важко відповісти - 5% батьків та 3% учнів;
- чисто та безпечно у їдальні- 32 % батьків, 45 % учнів;
- важко відповісти - 2% батьків та 2% учнів;
- охайний вигляд працівників харчоблоку -34 % батьків, 48% учнів;
- важко відповісти - 1 % батьків та 2 % учнів;

У порівнянні з минулим роком відсоток учнів, яким подобається харчування, збільшився на 8%.

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

НАКАЗУЮ:

1. Визнати якість та безпечність харчування, створення умов здорового харчування та роботу їдальні задовільними.

2. Розглянути результати проведеного моніторингу на оперативці.

Січень 2025

3. Відповідальним за організацію харчування Андрейко С.М. та Дикій М.С.:

3.1. Вести систематичний контроль за відвідуванням та харчуванням учнів.

Постійно
3.2. Розмістити просвітницькі матеріали, пам'ятки щодо здорового харчування для батьків, учнів на сайті школи.

До 05.12.2024

3.3. Здійснювати контроль за журналом обліку харчування.

Постійно

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

Постійно

3.5. Розмістити результати моніторингу на сайті закладу.

Січень 2025

4. Класним керівникам:

4.1. Контролювати відвідування учнями їдальні відповідно до режиму та графіку харчування учнів.

4.2. Контролювати дотримання учнями правил особистої гігієни та протиепідемічних заходів.

Щоденно

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

Постійно

5. Кухареві Баранецькій Н.Б:

5.1. Забезпечувати правильність закладки продуктів.

Постійно

5.2. Забезпечити харчування учнів відповідно до затвердженого графіку.

Постійно

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

Щоденно

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

Постійно

5.5.Вести контроль за надходженням продуктів, вести журнал сирової продукції відповідно до меню.

Щоденно

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

Постійно

5.7. Не допускати реалізації в їдальні протермінованих продуктів та продовольчої сировини, придбання продуктів без сертифікатів якості.

Постійно

5.8. Вести бракеражний журнал готової продукції, журнал здоров'я.

Постійно
Щоденно

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

Щоденно

6. Заступнику директора з господарської роботи Іж О.Ю.:

6.1. Забезпечити харчоблок миючими і дезінфікуючими засобами, провести дератизацію підсобних приміщень та цехів для зберігання сирової продукції з метою попередження та профілактики шлунково-кишкових захворювань.

До 15.12.2024

6.2. Поновлювати та складати акти на списання битого посуду.

За потреби

7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор

Наталія ЯРІШ

З наказом ознайомлені:

12.11.2024р.

(Дата ознайомлення)

12.11.2024р.

(Дата ознайомлення)

12.11.2024р.

(Дата ознайомлення)

Кордіяка Н.В.

Дика М.С.

Баранецька Н.Б.