

**УКРАЇНА**

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД**

**«НАВЧАЛЬНО – ВИХОВНЕ ОБ’ЄДНАННЯ № 32**

**«СПЕЦІАЛІЗОВАНА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА І-ІІІ СТУПЕНІВ,**

**ПОЗАШКІЛЬНИЙ ЦЕНТР «ШКОЛА МИСТЕЦТВ»**

**КІРОВОГРАДСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

**КІРОВОГРАДСЬКОЇ ОБЛАСТІ»**

25009, м. Кропивницький, вул. Глинки,1, 🕾: (0522) 33-01-33

**НАКАЗ**

від 17 червня 2024 року **№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Про стан організації харчування**

**в закладі у 2023-2024 н.р.**

Керуючись статтями 140, 146 Конституції України, підпунктом 23 статті 26, статтею 59 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», нормами законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», відповідно до статей 10 та 10-1 Закону України [«Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3551-12#n661) від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», рішення Кропивницької міської ради від 19 грудня 2023 року № 1784 «Про організацію харчування учнів та вихованців в закладах освіти на 2024 рік», рішення Виконавчого комітету Кропивницької міської ради від 12 грудня 2023 року № 1104 «Про організацію харчування в закладах освіти на 2023 рік», наказу управління освіти від 26 грудня 2023 року № 777/о « Про організацію харчування в закладах освіти на 2024 рік», з метою забезпечення якісного харчування та дотримання гарантованих пільг дітей в закладі освіти міста Кропивницького,

Було створено належні умови для організації харчування здобувачів освіти. У закладі видано відповідні накази про організацію харчування учнів та учнів пільгових категорій.

Наказ від 01 вересня 2023 року № 304 “Про організацію харчування учнів закладу освіти на 2023/2024 навчальний рік

Наказ від 01 вересня 2023 року № 313 “Про організацію харчування учнів з особливими дієтичними потребами у 2023/2024 навчальний рік

Наказ від 01вересня 2023 року № 307 “Про Раду по харчуванню”

Наказ від 01 вересня 2023 року № 305 “Про створення комісії з бракеражу

продуктів харчування та продовольчої сировини”

Наказ від 12 грудня 2023 року № 65 “Про затвердження моніторингової групи по контролю за організацією харчування учнів в закладі освіти в І семестрі 2023-2024н.р.”

Наказ від 01 січня 2024 року № 2 “Про організацію харчування учнів

закладу освіти на 2024рік

Наказ від 19 січня 2024 року № 30 “Про організацію харчування учнів

Військовослужбовців (захисників та захисниць України), які захищають Україну під час військової агресії російської федерації, але не мають статус учасника бойових дій.

Наказ від 19 лютого 2024 року № 31 “Про організацію харчування учнів з числа внутрішньо переміщених осіб ”

Наказ від 22 травня 2024 року № 227 “Про організацію харчування дітей влітку 2024 року в дитячому закладі відпочинку з денним перебуванням «Art Простір»

Наказ від 23 травня 2024 року № 228 “Про попередження харчових отруєнь, інфекційних захворювань серед вихованців дитячого закладу відпочинку з денним перебуванням «Art Простір»

Наказ від 24 травня 2024 року № 234 “Про організацію харчування дітей пільгових категорій в дитячому закладі відпочинку з денним перебуванням «Art Простір»

Станом на 31.05.2024 року:

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Всього учнів у закладі** | **Всього охоплено учнів усіма видами харчування** | | | | Кількість учнів 1-4 класів, які охоплені гарячим харчуванням за рахунок батьківських коштів | |
| Кількість | % | З них хлопців | З них дівчат |
| Сніданками | Обідами на ГПД |
| 781 | 304 | 39% | 151 | 153 | 0 | 135 |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Охоплення учнів пільгових категорій харчуванням** | | | | **Діти пільгових категорій, які охоплені харчуванням** | | | | | | | | | | | | | |
| Всього | 1 -4 кл. | 5 –8 кл. | 9-11 кл | Діти, батьки яких є учасниками  АТО (ООС) | | | | | | | Діти - сироти  та позбавлені батьківського піклування | Малозабез-печені | | Діти з особливими освітніми потребами | Діти, які є особами з інвалідністю внаслідок Чорнобильської катастрофи | Діти воїнів афганців | Діти, які мають статус ВПО |
| 1 -4 кл. | 5 –11 кл. | загинули, померли | мають посвідчення учасника бойових дій | **не мають** посвідчення учасника бойових дій | зникли безвісти або у полоні | отримали інвалідність | 1 -4 кл. | 5 –11 кл. |
| 169 | 71 | 69 | 29 | 48 | 66 | 6 | 71 | 32 | 2 | 3 | 8 | 1 | 2 | 3 | 0 | 0 | 41 |

Безкоштовним харчуванням забезпечувалися діти таких пільгових категорій:

- діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в спеціальних і інклюзивних класах закладів загальної середньої освіти;

- діти-сиріт, дітей, позбавлені батьківського піклування, дітей із прийомних сімей, з дітей-вихованців будинків сімейного типу;

- учні із малозабезпечених сімей, які одержують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям»;

- учні закладу загальної середньої освіти з числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів,

- дітей, один із батьків яких загинув (пропав безвісті), помер під час захисту незалежності та суверенітету України;

-діти, один з батьків яких має посвідчення учасника бойових дій (безпосередньо брав участь в АТО, ООС, бере участь у бойових діях у зв’язку з військовою агресією Російської Федерації проти України) або є військовослужбовцем, який потрапив у полон чи отримав інвалідність підчас участі в АТО, ООС, бойових діях у зв’язку з військовою агресією Російської Федерації проти України;

Харчування для пільгових категорій та учнів 1-3 класів, які відвідували ГПД, здійнювалось відповідно до графіку , та з урахуванням технічних можливостей їдальні. Кожна група була забезпечена окремим комплектом посуду. Працівники харчоблоку забезпечені засобами індивідуального захисту. З працівниками харчоблоку були проведені навчання щодо поводження під час сигналу “Повітряна тривога”, дотримання санітарно- гігієнічних норм в найпростішому укритті.

На належному рівні працівниками харчоблоку велася нормативно-технологічна та нормативно-технічна документація.

В закладі облаштовано дві їдальні. Кількість посадкових місць в І корпусі - 90 , в ІІ корпусі-156 місць. Однак їдальня для учнів молодших класів потребує нових меблів та посуду. Два харчоблоки оснащені технічним обладнанням, однак більшість із нього застаріла, що значно ускладнює процес приготування страв і не може забезпечити належної потужності. Маркування посуду відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Система холодного та гарячого водопостачання знаходиться у робочому стані. У закладі є ванни для миття посуду, проводиться дезінфекція всього посуду, столового інвентарю. Згідно норм на харчоблоках знаходяться всі необхідні миючі, дезінфікуючі засоби та методичні рекомендації щодо їх застосування. На харчоблоках наявні всі необхідні інструкції та графік прибирання приміщень харчоблоку. Прибирання обідніх залів проводиться вчасно відповідно до вимог санітарного законодавства.

Протягом року, в закладі працювала Рада по харчуванню. За період з 01.09.2023 р по 31.05.2024 року , членами Ради по харчуванню було проведено 9 засідань, на яких розглянуті були такі питання:

* Про порядок організації харчування учнів у 2023-2024н.р.

Складання та затвердження плану роботи Ради по харчуванню;

* Про систему контролю за якістю харчування учнів, графік рейдів-перевірок;
* Дотримання санітарно-гігієнічних норм щодо організації харчування
* Дотримання норм закладки та виходу готової продукції
* Про систему контролю за якістю харчування учнів. перевірок;
* Дотримання гігієнічних вимог персоналу харчоблок
* Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку, комори та допоміжних приміщень.
* Дотримання умов зберігання харчових продуктів. Санітарний стан харчоблоку.
* Ведення обліково - звітної документації з організації харчування. Про стан організації харчування у 2023-2024 н.р.

Членами Ради по харчуванню протягом даного періоду один раз на місяць здійснювалися перевірки стану організації харчування учнів, за наслідками яких складалися відповідні акти, приймалися рішення щодо усунення недоліків. В ході перевірок було встановлено, що з 01.09.2023 року у закладі затверджено режим харчування учнів, графіки видачі страв з харчоблоку. Прийом продуктів здійснюється від ТОВ «ОПТТОРГ-К» “ФОП Лопушнян”, “ФОП Нелюбов”,при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів(сертифікати якості, посвідчення про якість). Фактів завезення неякісної продукції не було.

Бракеражною комісією проводилася перевірка документації. Було встановлено, що її ведення знаходиться на належному рівні: робляться своєчасні записи у повній відповідності до існуючих вимог.

У закладі складено графік щомісячної перевірки роботи харчоблоку. Підсумки перевірок оформлювались відповідними актами.

Акт №1 від 30.08.2023р “Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку”

Акт №2 від 05.10.2023р “Дотримання вимог до організації харчування учнів під час воєнного стану”

Акт №3 від 15.11.2023 р. “ Ведення документації і виконання норм харчування”

Акт №4 від 14.12.2023р.” Забезпечення миючими і дезинцікуючими засобами, засобами длчя прибирання”

Акт№5 від 29.01.2024 р “Про санітарний і технічний стан обладнання на харчоблоці”

Акт№6 від 12.02.2024 р “ Стан організації гарячого харчування в закладі”

Акт№7 від 01.03.2024р “ Контроль за якістю продуктів харчування, введення відповідної документації”

Акт №8 від 12.04.2024р. «Виконання режиму роботи їдальні»

Акт №9 від 22.05.2024р. « Санітарний стан харчоблоку і їдальні для організації харчування в ДЗВ « Аrt Простір»

Також проведено 4 засідання Ради по харчування, на яких було розглянуто результати перевірок і шляхи вирішення недоліків.

Під постійним контролем знаходилося питання дотримання умов зберігання та терміни реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Усі продукти, які завозяться у шкільну їдальню, мають супровідні документи, що засвідчують їх якість. Також створюються належні умови для зберігання усієї продукції.

На харчоблоці здійснюється обов'язковий бракераж сирої та готової продукції із залученням медичного працівника.

Харчування учнів  здійснювалось  у відповідності до чотирьохтижневого меню та асортименту буфетної продукції.

Харчування у закладі було організовано з дотримання вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти,  затвердженого Наказом МОЗ України від 25.09.2020 року №2205.

У зв’язку з особливостями воєнного стан гарячим харчуванням учнів закладу забезпечено 304 учні.

Для учнів 1-11 класів пільгових категорій було забезпечене безкоштовне одноразове харчування.

Для учнів пільгових категорій вартість харчування становить 30 гривень (від 6 до 11 років), 33 гривні (від 11 до 14 років) та 36 гривень (від 14 до 18 років) і  здійснюється за рахунок місцевого бюджету.

Сестрою медичною, Анною Безлатною, щоденно контролювалося дотримання вимог санітарного законодавства щодо постачання, зберігання, дотримання термінів реалізації продуктів, походження продуктів харчування разом із супровідними документами, які свідчать про їх надходження,якість. Систематично здійснювався контроль дотримання меню, заповнення обов’язкової документації, стосовно організації харчування учні.

Також проведено 4 засідання Ради по харчування, на яких було розглянуто результати перевірок і шляхи вирішення недоліків.

Потягом року було проведено 5 засідань робочої групи НАССР, на яких розглядались такі питання:

* Затвердження плану моніторингової групи НАССР;
* Розподіл обов”язків між членами групи;
* Упровадження програм-передумов:

- фізичне розділення потоків харчових продуктів;

-зберігання харчових продуктів;

-приготування харчових продуктів;

-миття кухонного та столового посуду;

-санітарні вимоги до приміщень;

-контроль шкідників

* Ознайомлення з Методичними настановами щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти.
* Організація навчання персоналу щодо вимог до гігієни: миття рук; правила застосування одноразових рукавиць, правила особистої гігієни
* Організація харчування учнів пільгових категорій під час літнього оздоровлення
* Звіт про організацію харчування дітей під час літнього оздоровлення

Протягом І семестру, групою НАССР було проведено внутрішній аудит.

Актом про внутрішній аудит було встановлено: всі продукти харчування, що надходять до закладу освіти, відповідають вимогам державних стандартів, супроводжуються документами, що засвідчують їх якість, безпечність та категорію і дату виготовлення. Зберігаються продукти у коморі, на харчоблоці відповідно до умов їх зберігання при відповідній температурі. Терміни реалізації продуктів виконуються чітко. Продукти, що швидко псуються, використовуються тільки у терміни, зазначені у накладній відомості. Дані про безпечність якості продуктів та термін їх реалізації систематично фіксується в Журналі бракеражу сирої продукції. Облік продовольчої сировини фіксується в Книзі складського обліку продуктів.

Всі вимоги санітарно-гігієнічних норм виконуються. Працівники харчоблоку відповідно до санітарних норм забезпечені спеціальним одягом належного стану. Обладнання харчоблоку знаходиться у робочому стані, утримується та зберігається відповідно до встановлених вимог.

В наявності є термометри, температурні листи ведуться постійно, систематично вносяться фактичні показники. Санітарний стан холодильного обладнання згідно вимог задовільний, робітниками здійснюється своєчасне розморожування відповідно інструкцій, обладнання утримуються у чистоті. Дошки для готової та сирої продукції у потрібній кількості, марковані за призначенням, утримуються відповідно вимог.

Використовуються на харчоблоці 1 холодильник, в якому відповідно до товарного сусідства та дотримання температурного режиму зберігаються відповідні продукти. На момент перевірки у наявності був сир, термін реалізації якого відповідає супровідним документам.

Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються у спеціальній тарі в холодильнику. Комірником Оленою КЛИМЕНЮК, ведеться Книга складського обліку продуктів. Сусідство харчових продуктів дотримується. В коморі є в наявності такі крупи: гречка, рис, пшенична. На всі крупи є сертифікат. Борошно сухе, доброякісне. Продукти харчування зберігаються в закладі відповідно до вимог інструкції по харчуванню.

Перевірки стану харчоблоку показали, що він забезпечений необхідним холодильним та технологічним обладнанням, посудом різного розміру та призначення, засобами вимірювання та інвентарем. Але потребує часткової заміни.

Членами групи НАССР встановлено, що столовий та чайний посуд чистий, зберігається правильно на спеціально відведених стелажах, використовується за призначенням та має відмінний стан, миття посуду здійснюється після кожного прийому їжі. Миючі та дезінфікуючі засоби в достатній кількості, які дозволені до користування МОЗ України, зберігаються в спеціально відведеному та недоступному для дітей місці, використовуються згідно інструкцій. Інвентар для прибирання промарковано, знаходиться в належному стані, але для його зберігання відсутнє спеціально відведене місце.

Контрольне зважування порції страв(сніданок):каша кус-кус-200гр, риба запечена з морквою та цибулею – 40 гр., апельсин – 100 гр., хліб – 30 гр., горошок відварний – 50 гр., чай масала – 200 гр., показало дотримання кухарем їдальні Людмили ЧАЙКОВСЬКОЮ, норм харчування. На момент перевірки готові страви відповідають картці-розкладці та мають властивий смак та запах, температуру подачі готової страви дотримано. За результатами аудиту, санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний, якість продуктів харчування, умови їх зберігання та приймання – задовільні.

Результати аудиту робочої групи НАССР за організацією харчування учнів в закладі освіти в І семестрі 2023/2024 навчального року заслуховувались на засіданні групи НАССР, засіданні педагогічної ради, нараді при директорі.

У період 08 по 15 грудня 2023 року в закладі освіти було проведено анкетування батьків учнів 1-11-х класів щодо організації гарячого харчування. Метою опитування було:

* підвищення якості харчування дітей;
* з'ясування смакових вподобань учнів;
* режим домашнього харчування.

В опитуванні взяли участь 157 батьків учнів 1-11 класів.

З результатами опитування можна ознайомитись за посиланням: <https://docs.google.com/forms/d/1VNlChsV0dtVBU73IsaKI3hykfDl7X0-OwHYmMN-_-fc/edit#responses>

Основні зауваження, це дотримання температурного режиму подачі готової страви, дотримання норм харчування, технологій приготування страв (кількості цукру і солі в стравах). Результати опитування були розглянуті на засідання Ради по харчуванню, нараді при директорі.

Питання про організацію харчування в закладі освіти заслуховувалось на нарадах при директорі, батьківських зборах, засіданням педагогічної ради, засіданнях Ради по харчуванню та групи НАССР.

Класними керівниками були проведені роз’яснювально-інформаційні заходи з учасниками освітнього процесу щодо організації шкільного харчування, формування культури здорового харчування, корисних харчових навичок.

У 2023-2024 н.р. стан організації харчування в закладі вважати задовільним.

НАКАЗУЮ:

1. Заступнику директора з виховної роботи Вікторії ТЕЛИЧЕНКО:

1.1. Постійно здійснювати контроль за організацією харчування в закладі освіти;

2. Кухарю шкільної їдальні Людмилі ЧАЙКОВСЬКІЙ :

2.1. Дотримуватись завжди у приготуванні сніданків встановлених норм.

2.2. Забезпечити контроль за організацією безпечного харчування дітей, в

тому числі щодо дотримання умов і термінів зберігання харчових продуктів.

2.3. Оновлювати інформацію на стендах в їдальні.

3. Сестрі медичній :

3.1. Контролювати виконання норм харчування в закладі.

3.2. Щомісяця проводити аналіз їх виконання із зазначенням у Журналі

обліку виконання норм харчування.

3.3. Контролювати дотримання правил особистої гігієни працівників

харчоблоку.

4. Олені КЛИМЕНЮК:

4.1. Здійснювати прийом продуктів харчування тільки належної якості при

наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження,

безпечність, відповідність вимогам державних стандартів ( накладні,

товарно-транспортні накладні, сертифікати відповідності, висновки

санітарно-епідеміологічної експертизи тощо);

4.2. При встановленні під час прийому недоброякісності будь-якого

продукту, скласти відповідні акти із залученням представників від

постачальної організації з подальшим поверненням неякісного продукту

постачальнику;

4.3. Здійснювати облік продуктів харчування та продовольчої сировини у

Книзі складського обліку встановленої форми, суворо контролювати дотримання умов зберігання та термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

***Директор НВО Анна НІЖНІКОВА***

З наказом ознайомлені: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Вікторія ТЕЛИЧЕНКО

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Олена КЛИМЕНЮК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Людмила ЧАЙКОВСЬКА