



УКРАЇНА
РІВНЕНСЬКА ОБЛАСТЬ
ВАРАСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №6 ВАРАСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ
м. Вараш

04.12.2023

№ 167 -осн.

Про організацію моніторингу
стану охоплення учнів гарячим харчуванням
та його ефективності

На виконання п.4 протоколу наради під головуванням Прем'єр-міністра України та за участю Зеленської О.В. щодо реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, на виконання доручення департаменту освіти і науки Рівненської обласної державної адміністрації, листа управління освіти виконавчого комітету Вараської міської ради № 5200-1313-01.1-12-23 від 04.12.2023 «Про проведення моніторингу» з метою вивчення стану охоплення учнів гарячим харчуванням та його ефективності,

НАКАЗУЮ:

1. Заступнику директора І.ПАВЛІК, відповідальній особі за організацію харчування, провести моніторинг стану охоплення учнів гарячим харчуванням та його ефективності з 04 грудня по 11 грудня 2023 року.

2. Інструментами проведення моніторингу визначити наступні: інтерв'ю з учасниками освітнього процесу, гугл-опитування, контрольне зважування порцій, спостереження за роботою працівників їдальні, процесом харчування учнів, аналіз документації.

3. Використовувати такі індикатори формування культури здорового харчування: сервірування столів, наявність чотириденного меню, доступність меню, дотримання санітарно-гігієнічних умов видачі продукції.

4. Провести планову перевірку роботи їдальні з метою контролю за якістю продуктів харчування, санітарного стану харчоблоку комісією в складі:

1. ГУЗЬ А.О., директор ліцею;
2. ПАВЛІК І.А., заступник директора з виховної роботи;
3. ДУЛЬКО Т.О., представник батьківського активу ліцею;

4. КОМАР-МАЛІНОВСЬКА М.П., сестра медична

5. Результати моніторингу роботи їдальні, якості та безпечності харчування учнів закладу розглянути на засіданні педагогічної ради та висвітлити на офіційному сайті ліцею.

6. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор



Алла ГУЗЬ



УКРАЇНА
РІВНЕНСЬКА ОБЛАСТЬ
ВАРАСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №6 ВАРАСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

Н А К А З
м. Вараш

11.12.2023

№ 181-осн.

Про підсумки моніторингу
стану охоплення учнів гарячим харчуванням
та його ефективності

На виконання п.4 протоколу наради під головуванням Прем'єр-міністра України та за участю Зеленської О.В. щодо реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, на виконання доручення департаменту освіти і науки Рівненської обласної державної адміністрації, листа управління освіти виконавчого комітету Вараської міської ради № 5200-1313-01.1-12-23 від 04.12.2023 «Про проведення моніторингу» з метою вивчення стану охоплення учнів гарячим харчуванням та його ефективності було проведено моніторинг стану якості та безпечності харчування, створення умов здорового харчування та роботи шкільної їдальні.

З 04 грудня 2023 року моніторинговою групою проводився моніторинг якості та безпечності харчування учнів у ліцеї, створення умов для здорового харчування, роботи їдальні, відповідно до протиепідемічних правил. Інструментами проведення моніторингу були: інтерв'ю з учасниками освітнього процесу, гугл-опитування, спостереження за роботою працівників їдальні, процесом харчування учнів, аналіз документації. Використовувались такі індикатори формування культури здорового харчування: сервірування столів, наявність чотиритижневого меню, доступність меню, дотримання санітарно-гігієнічних умов видачі продукції.

У закладі навчається 325 учнів. У гарячим харчуванням охоплено 313 (96%) учнів. Охоплення гарячим харчуванням дітей пільгових категорій складає 100%.

Кількість учнів,
які отримують гаряче харчування у 2023-2024 навчальному році
(станом на 11.12.2023)

Клас	Кількість учнів	Всього отримують гаряче харчування	З них з пільгових категорій:				
			Діти, переміщені з тимчасово окупованої території України	Діти-сироти, діти, позбавлені батьківської опіки	Діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах	Діти із малозабезпечених родин	Діти, які охоплені безкоштовним харчуванням відповідно до рішення відповідних рад
5	28	27		1			5
6	25+2 6	48					4
7	30+3 0	56					3
8	17+2 8	45	1	1			4
9	29+2 0	48	1				6
10	28+2 7	54	2		1		6
11	18+1 9	35		2	1		1
Всього:	325	313	4	4	2		29

Загальна кількість учнів пільгових категорій – 39.

Заступник директора І.ПАВЛІК веде системний контроль за формуванням списків здобувачів освіти, які підлягають пільговому харчуванню на основі поданих довідок із відділу соціального забезпечення, військкомату та ін., а також разом із працівниками харчоблоку обліковує відвідування їдальні дітьми відповідних категорій.

05.12.2023 року в присутності працівників харчоблоку була проведена планова перевірка роботи їдальні з метою контролю за якістю продуктів харчування, санітарного стану харчоблоку. Перевірка проведена комісією в складі:

1. ГУЗЬ А.О., директор ліцею;
2. ПАВЛІК І.А., заступник директора з виховної роботи;
3. ДУЛЬКО Т.О., представник батьківського активу ліцею;
4. КОМАР-МАЛІНОВСЬКА М.П., сестра медична

В ході перевірки встановлено:

На інформаційному стенді розташовані відповідні документи: графіки харчування учнів, графік чергування, список осіб, відповідальних за організацію харчування, рекомендації щодо здорового харчування. Також розміщено затверджене директором щоденне меню-розклад з зазначенням ціни та ваги страви. На харчоблоці в наявності є примірне чотиритижневе меню, картотека страв, технологічні карти, добові проби, сертифікати якості продуктів, встановлений та затверджений графік харчування. Кухарем ведеться щоденне меню з калькуляцією у вазі та ціною, вказується вміст алергенних продуктів, яке вивішене на видному місці у залі де харчуються учні, затверджене директором ліцею. Журнали бракеражу сирих продуктів та готової продукції, книга складського обліку, журнал здоров'я, ведуться кухарем та медичною сестрою, відповідно до вимог.

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

Окремо від лінії роздачі організовано буфет.

Проведено контроль зважування. Порції відповідають меню-розкладу.

Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні встановлені умивальники. Обідній зал забезпечений гарячою та холодною водою, достатньою кількістю рідкого мила в диспенсерах-дозаторах.

Харчоблок забезпечений достатньою кількістю гарячої та холодної води.

Миючі та дезинфікуючі засоби (сода кальцинована, рідке мило, хлорантаїн, засіб дезинфікуючий для рук з етанолом) у достатній кількості, зберігаються та використовуються згідно інструкції. Харчоблок забезпечений достатньою кількістю інвентарю для прибирання, який промаркований згідно вимог

Санітарний стан харчоблоку задовільний, поточність технологічних процесів при приготуванні страв дотримана.

Технологічне та холодильне обладнання знаходиться в робочому та у задовільному стані, використовується за призначенням. У холодильниках наявні термометри для контролю за температурним режимом, журнал реєстрації температурного режиму в холодильнику сестра медична веде згідно вимог. Температурний режим для збереження продуктів, що швидко псуються, добових проб та товарне сусідство не порушено.

Для зберігання продуктів в закладі є всі належні умови: овочесховище, комора, де зберігаються продукти харчування. Продукти зберігаються згідно з прийнятою класифікацією щодо умов зберігання та товарного сусідства. Терміни реалізації продукції виконуються чітко. Запас круп та сипучих продуктів достатній.

На кухні наявні ємності для обробки яєць курячих, наявна інструкція по їх обробці.

Продукти харчування які надходять до закладу сертифіковані та мають посвідчення якості, постачаються відповідно до заявок на продукти харчування. Овочі зберігаються в коморі, крупи в холодному цеху. 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. Комірник та сестра медична ведуть облік продуктів харчування, дотримуються терміну реалізації, своєчасно планують забезпечення основними продуктами харчування на тиждень, здійснюють їх видачу на харчоблок кухарям згідно меню-вимоги. Посудом їдальня забезпечена в повній мірі: 400 шт. тарілок, 350 стаканів, 35 каструль, 12 мисок, 25 підносів. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, безпеки, якості зберігання продуктів харчування дотримуються. Кухонний посуд промаркований згідно вимог, використовується за призначенням. Столовий посуд відповідає вимогам.

На харчоблоці ведуться чек-листи прибирання приміщень.

У працівників кухні пройдений медичний огляд. В журналах обов'язкового щоденного ведення внесені записи своєчасно.

Постачальником продуктів та продовольчої сировини визначено ТОВ «Володимирецький КГХ».

На постачальника покладається відповідальність за безпеку і якість продуктів. Всі харчові продукти, що надходять в заклад мають супровідні документи, а також маркувальний ярлик на кожному тарному місці з вказаною датою, часом виготовлення і кінцевим терміном реалізації. Об'єм та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей і завозяться в заклад 1-2 рази на тиждень. Бракеражною комісією здійснюється контроль за постачанням продуктів харчування.

У їдальні дотримується сучасний режим харчування, відповідно до нового шкільного меню; дієтичне, безлактозне, безглютенове харчування не проводиться, у зв'язку з відсутністю заяв батьків та потреб.

В процесі моніторингу було виявлено певні недоліки: стан стелі, кахелю потребує ремонту (тріщини та сколи на кахелі, поверхня стелі не є гладкою). Потребує заміни один із холодильників, картопличка та м'ясорубка у зв'язку з виходом терміну експлуатації.

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

- участь у опитуванні взяли 90 респондентів;

- подобається сучасне меню: так - 69%, ні - 7%, важко відповісти - 24%;
- як би ви оцінили організацію харчування у навчальному закладі: відмінно - 20%, добре – 50%, задовільно – 21%, погано – 4%, важко відповісти – 6%;
- чи цікавитеся Ви щоденним меню в їдальні: так – 54,4%, ні – 17,8%, іноді – 27,8%;
- чи харчується Ваша дитина в шкільній їдальні із задоволенням: так – 70%, ні – 5,6%, важко відповісти – 24,4%;
- чи завжди Ваша дитина з'їдає свою порцію в їдальні ліцею: так – 46,7%, ні – 40%, важко відповісти – 13,3%;
- яка із страв, запропонованих в асортименті їдальні, подобається Вашій дитині найбільше: картопляне пюре (75,6%), фрикадельки курячі (57,8%), макарони відварені (42,2%), запіканка сирна з сметаною (37,8%), печеня по-домашньому (27,8%), булгур розсипчастий (25,6%).
- вкажіть пропозиції та побажання щодо поліпшення організації харчування у ліцеї: прості, великі, висококалорійні страви, великі порції; покращити якість макарон, тому що вони дуже розварені; замінити чи покращити якість м'ясної котлети, вона несмачна; краще щоб було декілька страв на вибір, так ,як не все дитина їсть; побільше овочів і фруктів; хочеться бачити у меню такі страви, як сирники, блинчики, оладки; більшого різноманіття фруктів: замінити яблуко бананом чи ківі; щоб було 2 різних варіанта меню на один день і дитина могла б вибрати те, що вона любить; додати в список харчування супи; щоб було більше молочних страв.

Постійно обговорюється та аналізується питання харчування здобувачів освіти на загальних, класних, батьківських зборах, нарадах при директору. Класними керівниками, адміністрацією закладу для батьків та учнів, проводяться консультації, розміщуються рекомендації, пам'ятки щодо здорового харчування. Проводяться зустрічі, опитування, з питання пільгового, дієтичного, безлактозного, безглютенowego харчування, пишуться заяви, накази на безкоштовне, платне харчування учнів.

На підставі вищезазначеного,

НАКАЗУЮ:

1. Роботу їдальні, якість та безпечність харчування, створення умов для здорового харчування у ліцеї визнати задовільною.
2. Результати моніторингу роботи їдальні, якості та безпечності харчування учнів закладу розглянути на засідання педагогічної ради та висвітлити на офіційному сайті ліцею.

3. Заступнику директора І.ПАВЛІК, відповідальному за організацію харчування:

1) здійснювати контроль за обліком відвідуванням учнів і журналом обліку харчування;

2) контролювати дотримання учнями правил особистої гігієни та протиепідемічних заходів;

3) контролювати за санітарно-гігієнічним станом харчоблоку та обідньої зали, дотриманням протиепідемічних правил;

4) суворо контролювати якість продуктів, які поступають у їдальню, умови їх зберігання;

5) контролювати закладку продуктів відповідно до норм, правил їх зберігання, якість та вихід відпущених страв;

6) проводити санітарно-освітню роботу з працівниками харчоблоку з попередження інфекційних і дерматологічних захворювань; з учнями – про дотримання правил особистої гігієни перед вживанням їжі;

7) розмістити просвітницькі матеріали, пам'ятки щодо здорового харчування для батьків, учнів на сайті ліцею.

4. Класним керівникам 5-11 класів:

1) контролювати відвідування учнями їдальні, графіка харчування учнів;

2) проводити роз'яснювальну роботу з учнями та батьками щодо правильного здорового харчування, культури харчування, норм харчування;

3) рекомендувати родинам взяти участь у фоточеленджі «Від здорового харчування до здорового покоління».

5. Старшому кухарю Л.МРЕЛЬ:

1) вести бракеражний журнал готової продукції, журнал здоров'я;

2) забезпечувати правильність закладки продуктів;

3) здійснювати харчування учнів відповідно до затвердженого графіку;

4) знімати добові проби, зберігати їх із зазначенням на пробі дати і найменування страви відповідно до меню;

5) здійснювати контроль за виконанням санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці та дотриманням протиепідемічних правил та заходів;

6) забезпечувати, разом з сестрою медичною контроль за надходженням продуктів, вести журнал сирової продукції, відповідно до меню;

7) суворо дотримуватися санітарно-гігієнічних норм, протиепідемічних правил, термінів зберігання сировини, вимог кулінарної обробки та реалізації продуктів харчування;

8) не допускати реалізації в їдальні продуктів та продовольчої сировини із простроченим терміном зберігання, придбання продуктів без сертифікатів якості;

9) персонально відповідати за вимоги щодо здійснення харчування.

7. Завідувачу господарства Н.БУБЦІ забезпечити харчоблок миючими і дезінфікуючими засобами, провести дератизацію підсобних приміщень та овочесховища для зберігання сирої продукції з метою попередження та профілактики шлунково-кишкових захворювань.

8. Сестрі медичній КОМАР-МАЛІНОВСЬКІЙ М.П.:

1) контролювати якість продуктів, які поступають у їдальню, умови їх зберігання;

2) здійснювати контроль за вибіркою продуктів харчування на одну дитину в день;

3) знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі на класи в об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, результати зняття проби вносити до журналу бракеражу готової продукції.

9. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор



Алла ГУЗЬ