## **Довідка**

**про організацію та якість харчування,**

**дотримання санітарних норм у навчальних закладах**

**Нікольського району**

З метою забезпечення, зміцнення та збереження здоров’я населення, здійснення профілактики захворювань, пов’язаних з порушенням харчування, відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України від 26.05.2004 № 332-р «Про затвердження Концепції поліпшення продовольчого забезпечення та якості харчування населення», наказами Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я від 17.04.2006 № 298/273 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» (із змінами від 26.02.2013 року), від 15.08.2006 року

№ 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 року № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», на виконання наказів відділу освіти райдержадміністрації від 29.12.2018 року №224 «Про організацію харчування навчальних закладів у 2019 році», від 16.12.2019 року № 216 «Про вивчення стану організації харчування в закладах освіти Нікольського району»» та згідно з річним планом роботи відділу освіти райдержадміністрації в листопаді 2019 року було проведено перевірку організації та якості харчування, дотримання санітарних норм, охоплення дітей та учнів навчанням (вихованням), цільового використання коштів іншої субвенції.

Дошкільну освіту у районі забезпечують 12 дошкільних навчальних закладів і 1 навчально-виховний комплекс, в яких виховується 689 дітей. Всі вихованці охоплені триразовим гарячим харчуванням. Загальну середню освіту в районі забезпечують 13 навчальних закладів і 3 філії опорного закладу:

* 12 шкіл І-ІІІ ступенів, в яких навчається 1781 учнів,
* 3 філії І-ІІ ступенів – 173 учня,
* 1 заклад нового типу (Нікольська гімназія «Софія» з загальноосвітньою школою І ступеня №2) – 476 учнів.

Гарячим харчуванням охоплено:

- 1 - 4 класів – 936 учнів

- діти пільгових категорій – 959 учнів.

**Вартість гарячого харчування (на одну дитину) становило:** 1 - 4 класів – не більше 20 гривень, вихованців дошкільних закладів – не більше 35 гривень.

Гаряче харчування не організовано у одному закладі: КЗ «Касянівська ЗОШ І-ІІІ ступенів Нікольської районної ради Донецької області» через відсутність власної їдальні . В цій школі учні 1-4 класів охоплені буфетною продукцією - 40 учнів.

Було проведено моніторинг в 2 закладах дошкільної освіти та 6 в закладах загальної середньої освіти .

Моніторинг показав, що у закладах наявні графіки харчування дітей, які затверджені директорами та завідувачами. В усіх закладах видано накази про організацію харчування учнів та вихованців на 2019 навчальний рік, про затвердження складу комісії громадського контролю за якістю харчування, про організацію пільгового харчування, про створення бракеражної комісії, про призначення відповідальних осіб за зняття проб, про запобігання харчовим отруєнням та інфекційним захворюванням. Облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, здійснюють класні керівники та вихователі ЗДО.

Керівниками навчальних закладів створено безпечні умови організації харчування дітей. На момент моніторингу санітарно - гігієнічний стан харчоблоків та їдалень був задовільний в усіх закладах.

Харчоблоки закладів мають відповідні приміщення: гарячі цеха, цеха переробки сирих овочів, цеха переробки сировини, комори для зберігання продуктів, які швидко псуються. Холодною та гарячою водою харчоблоки забезпечені, технологічне та холодильне обладнання – в достатніх кількостях та в робочому стані. В усіх закладах холодильне обладнання оснащено термометрами, результати щоденного контролю температури записуються кухарами в температурні журнали регулярно. Під час моніторингу зберігання добових проб харчових продуктів проводилося в холодильниках при добовій температурі +4 +6 С.

В усіх закладах харчоблоки забезпечені обробними дошками та ножами, які промарковані згідно з видами оброблювальних продуктів. На харчові продукти та сировину, які находяться у закладах освіти, є відповідні документи, що засвідчують їх безпеку та якість. Заборонених харчових продуктів та продовольчої сировини в закладах не виявлено. Документація щодо контролю за організацією харчування (журнали здоров’я працівників, журнали бракеражу сирої та готової продукції, журнали обліку відходів, книги складського обліку, журнали виконання норм харчування) ведуться своєчасно.

Аналіз виконання діючих натуральних норм харчування в 2019 році показав, що діти отримують в достатній кількості крупи (рис, манка, гречка); макаронні вироби, цукор, хліб, овочі, олію, молоко, м'ясо, рибу.

Столовий посуд у більшості навчальних закладів наявний у повному

обсязі, для питного режиму в дошкільних навчальних закладах чашок для дітей вистачає, фактів використання надщербленого посуду при харчуванні дітей виявлено не було.

Так бракераж продукції як сирої так і готової у дошкільних навчальних закладах здійснюється медичною сестрою, а у закладах загальної середньої освіти відповідальними особами за харчування або медичним працівником.

Виходячи з наявності продуктів та згідно з перспективним двотижневим меню щодня в закладах на кожний наступний день відповідно до картотеки страв складається щоденне меню, завірене керівником і медичним працівником закладу. На момент перевірки, фактів не співпадіння меню з затвердженим двотижневим, не виявлено.

Під час контрольного зважування продуктів, які зберігаються в холодильниках і морозильних камерах навчальних закладів, порушень не виявлено.

При проведенні планових перевірок було виявлені ряд недоліків та встановлено певні порушення санітарного законодавства:

1. Включені в меню страви зі «Збірника рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах» розробленого Клопотенко Є.В., але цей збірник не погоджений МОЗ України та Міністерством освіти і науки України.
2. Не проводиться аналіз норм харчування учнів згідно з постановою КМУ від.22.11.2004р. №1591.
3. Порушуються умови зберігання варених ковбас, які зберігаються в холодильній камері в замороженому вигляді.
4. В харчуванні дітей використовуються товари бакалейної групи-огірки мариновані з оцетом.
5. Недостатньо прибирального інвентарю, наявний не промаркований.
6. Виділена ємність для збору харчових відходів без кришки. Сміття зберігається в картонній коробці.
7. Згідно технологічної картки порушується режим другої термічної обробки страв з м’яса та риби.

Після проведенних планових перевірок усі виявлені недоліки та порушення санітарного законодавства були виправлені, вся документація приведена до відповідності ведення нормативно-правової документації.

Акти та довідки, в яких зазначено виявлені недоліки та встановлено певні порушення санітарного законодавства (додаються).

**Виходячи з вищезазначеного відділ освіти рекомендує:**

1. Ужити заходи, спрямовані на негайне усунення порушень, допущених у ході моніторингу з організації харчування.

2. Розглянути можливість розширення асортименту продуктів харчування.

3. Вжити заходи щодо збільшення охоплення гарячим харчуванням учнів та проводити роз’яснювальну роботу з батьками.

4. Розглядати питання стану організації харчування учнів(вихованців) на нарадах при керівникові, педрадах, батьківських конференціях (зборах).

5. Вжити заходи щодо підвищення кваліфікації кухарів (завідувачів харчоблоків).

6. Директорам закладів загальної середньої освіти та завідувачам дошкільних навчальних закладів продовжити посилений контроль за роботою щодо організації харчування.

7. Керівникам навчальних закладів :

- своєчасно проводити дератизацію;

- зберігати продукти харчування у холодильниках щодо умов «товарного сусідства»;

- своєчасно виконувати аналіз норм харчування кожні 10 днів із записом у відповідному журналі;

8.Всім закладам освіти узгодити графіки завозу продукції та асортимент буфетної продукції з Держпродспоживслужбою.

9. Директорам закладів загальної середньої освіти проконтролювати процес правильного зберігання спецодягу працівниками харчоблоків.

10. Керівникам закладів освіти забезпечити неухильне виконання Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (із змінами від 26.02.2013 року) та постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами від 23.03.2016 року).

Головний спеціаліст С.М.Деньщик