**Бросківськазагальноосвітня школа І-ІІІ ступенів**

**Ізмаїльськоїрайонної ради Одеськоїобласті**

вул. Болградська, 90, с. Броска, Одеська обл., Ізмаїльський район,

68663, тел./факс (04841) 4-08-02, Ід. код 26110884

e-mail: [broska.school75@ukr.net](mailto:broska.school75@ukr.net) [https://broska-school.e-schools.info](https://broska-school.e-schools.info/)

**Н А К А З**

**№14/О 13.01.2020**

**Про роботу шкільної їдальні в закладі та харчування учнів**

Згідно плану роботи школи в січні 2020 року було проаналізовано організацію харчування учнів у І семестрі 2019-2020 навчального року. При організації харчування дітей керувалися Конституцією України, Законами України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», постановами Кабінету Міністрів України від 22.11.04 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» від 03.11.97 р. № 1200 «Про порядок та норми надання послуг з харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від оподаткування на дану вартість», іншими нормативно-правовими актами, що регулюють питання стосовно харчування дітей.

На початку навчального року наказом по школі від 30.08.2019 №90/О «Про організацію харчування дітей в 2019/2020 навчальному році» призначено відповідальною за організацію харчування учнів школи заступника директора з навчально-виховної роботи Щербину М.С., складено списки дітей на пільгове харчування, затверджено графік харчування учнів.

Адміністрацією школи приділялась увага питанням організації харчування: встановлено режим харчування відповідно до режиму роботи школи; перспективне меню погоджено в Держпродспоживслужбі; щоденно вивішувалось меню, яке затверджувалось директором; учні отримували їжу в один і той же час відповідно до графіку, затвердженого директором школи; забезпечувався систематичний контроль за виконанням натуральних норм харчування і якістю продукції, яка надходила до їдальні, здійснювався контроль організації пільгового харчування дітей із малозабезпечених сімей, які отримують допомогу до ст.5 Закону України «Про охорону дитинства».

Всі учні школи забезпечені питною сертифікованою водою.

Директором школи, заступником директора з навчально-виховної роботи Щербиною М.С., медичною сестрою регулярно здійснювався контроль за виконанням посадових інструкцій працівниками харчоблоку, за культурою харчування дітей, відповідно видачі об’єму готових страв, умовами зберігання продуктів тощо.

У грудні 2019 року здійснено аналіз стану охоплення учнів школи різними видами харчування. Встановлено, що в І семестрі 2019-2020 навчального року у школі навчалося 422 учні , гарячим харчуванням було охоплено всіх дітей 1-4 класів ( 187 учнів) та сім учнів середньої та старшої ланки , з них: діти-сироти – 2; ПБП – 1; на інклюзивному навчанні – 2, діти учасників АТО, що становить 46% від загальної кількості учнів школи.

Контроль за організацією харчування учнів пільгових категорій здійснювала соціальний педагог школи Малахова М.В.

У закладі щомісячно аналізувалось виконання натуральних норм харчування відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування в навчальних закладах». Аналіз перспективного меню та вибірки продуктів за вересень-грудень 2019-2020 навчального року показав, що норми харчування виконувались в середньому на 50%. Залишки їжі на тарілках не перевищували 15% від об’єму порцій.

Договори на постачання продуктів харчування 2019 році були заключені з ФОП Берова О.В. та ТОВ « Бесарабська паляниця» . На 2020рік з ЧП Берова О.В.,ТОВ «Титан»,ЧП ІвановО.В.

Документація на харчоблоці оформлена і ведеться згідно вимог: журнал бракеражу готової продукції; журнал бракеражу сирої продукції; журнал здоров'я працівників харчоблоку; книга складського обліку; журнал бракеражу швидкопсувних продуктів та сировини; журнал обліку відходів під час приготування страв.

Приміщення для прийому їжі естетично оформлено, облаштовано столами, стільцями . Вони мають гігієнічне покриття, легко миються, стійкі до гарячої води та дезінфікуючих засобів. Висота столів та стільців відповідає зросту молодших школярів. Створено умови для організованого миття рук учнями перед прийомом їжі.

Виробничі приміщення харчоблоку були відремонтовані, поступово поліпшувалась матеріально-технічна база. Регулярно замінювався розбитий столовий посуд. Придбаний посуд сертифікований.

Харчоблок було забезпечено необхідними сертифікованими миючими та дезінфікуючими засобами, які зберігалися в окремо відведених місцях.

На харчоблоці працювали професіонали, які добре знають технологію приготування їжі та санітарно-епідеміологічні норми. Це 2 кухарі, 1 комірник, 1 підсобний робітник , які забезпечували гаряче харчування молодших школярів. Працівники їдальні своєчасно пройшли медичний огляд і мають допуски до роботи.

Педагогічний колектив у системі формує культурно-гігієнічні навички харчування школярів: своєчасний прийом їжі, дотримання графіку харчування, миття рук до і після прийому їжі, поведінки учнів за столом. Діти 1-4-х класів забезпечені рідким антибактеріальним милом, індивідуальними рушниками й серветками.

Однак, не зважаючи на все вищеназване залишаються проблемними питання: немає теплої води для миття рук, необхідно посилити роз’яснювальну роботу з учнями щодо культури прийому їжі, значення здорового харчування як у навчальному закладі, так і вдома.

Виходячи з вищезазначеного,

НАКАЗУЮ :

1. Організацію харчування учнів у І семестрі 2019-2020 н.р. у закладі освіти вважати задовільною.
2. Заступнику директора з навчально-виховної роботи Щербині М.С.:

2.1.контролювати організацію та якість харчування учнів, постійно;

2.2.контролювати ведення журналу бракеражу сирої та готової продукції, ведення ділової документації, яка регламентує роботу харчоблоку, щотижня, упродовж 2019-2020 навчального року.

1. Кухарям Пальченко О.Д., Бойченко Н.І.:

3.1.забезпечувати повноцінне, безпечне, якісне харчування дітей, дотримуватись умов і термінів зберігання продовольчої сировини, технології приготування страв, правил особистої гігієни, упродовж 2019-2020 навчального року;

3.2.забезпечувати виконання норм харчування дітей, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», упродовж 2019-2020 навчального року.

1. Комірнику Плякіній Н.А. дотримуватись прийняття до закладу безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини, умов і термінів їх зберігання.

Постійно.

1. Медичній сестрі:

5.1.контролювати якість продуктів, які поступають у їдальню, умови їх зберігання, упродовж 2019-2020 навчального року;

5.2.здійснювати контроль за вибіркою продуктів харчування на одну дитину в день, упродовж 2019-2020 навчального року;

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

1. Класним керівникам:

6.1.проводити роз’яснювальну роботу серед учнів та їх батьків щодо значення гарячого харчування, раціонального, здорового харчування як вдома, так і в навчальному закладі, упродовж 2019-2020 навчального року;

6.2.виховувати у дітей навички культурної поведінки за столом, упродовж 2019-2020 навчального року.

1. Заступнику директора з господарської частини Таргоніній Л.А. забезпечувати проведення робіт по дезінфекції та дератизації приміщень їдальні, щомісячно упродовж 2019-2020 навчального року.
2. Заступнику директора з навчально-виховної роботи щербині М.С. запланувати та забезпечити проведення батьківського лекторію «Здорове харчування – здорова дитина» у березні 2019-2020 навчального року.
3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор школи А.П. Водзяновська