**[Здійснюємо внутрішній контроль за організацією харчування учнів у навчальному закладі](http://www.pedrada.com.ua/article/207-zdysnyumo-vnutrshny-kontrol-za-organzatsyu-harchuvannya-uchnv-u-navchalnomu-zaklad%22%20%5Ct%20%22_blank)**

У навчальному закладі необхідно вивчати як загальний стан, так і окремі аспекти організації харчування учнів. Розглянемо, хто вивчає ті чи ті питання за внутрішнього контролю за організацією харчування учнів

Статтею 25 Закону України [«Про освіту»](http://zakon.pedrada.com.ua/regulations/8186/8191/460780) від 23.05.1991 № 1060-XII встановлено, що **організація та відповідальність** за харчування в державних навчальних закладах покладаються на місцеві органи виконавчої влади та органи місцевого самоврядування, керівників навчальних закладів і здійснюються за рахунок бюджетних асигнувань. Контроль та державний нагляд за якістю харчування покладається на органи охорони здоров’я.

Внутрішній контроль за організацією харчування учнів **здійснюють працівники навчального закладу** із залученням представників організації, яка забезпечує харчування учнів. До внутрішнього контро­лю за організацією харчування учнів варто також залучати представників батьківських комітетів. Це забезпечить гласність та прозорість вивчення цього питання та дасть змогу уникнути можливих непорозумінь.

Заходи внутрішнього контролю передбачені посадовими обов’язками деяких працівників. Окрім того, для виконання таких заходів у навчальному закладі створюють спеціальні органи.

**За посадовими обов’язками**

Кожен **керівник навчального закладу** має постійно здійснювати контроль, оскільки це невід’ємна частина його посадових обов’язків. Так, згідно з пунктом 95 [Положення про загальноосвітній навчальний заклад](http://zakon.pedrada.com.ua/regulations/8451/467649), затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 27.08.2010 № 778, керівник навчального закладу має контролювати організацію харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. Він може це здійснювати **під час оперативного контролю** різних питань організації харчування учнів, а також у ході роботи в комісії (робочій групі) під час тематичного чи комплексного вивчення цього питання.

Відповідно до пункту 20 [Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах](http://zakon.pedrada.com.ua/regulations/1521/8456/10575/469448), затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров’я України від 01.06.2005 № 242/329, наказом керівника закладу призначається особа, відповідальна за організацію харчування дітей. Тож на початку навчального року керівник навчального закладу має **видати наказ** про організацію харчування учнів і призначити особу, відповідальну за проведення цієї роботи. Зазвичай це заступник директора з навчально-виховної роботи.

До обов’язків **особи, відповідальної за організацію харчування** учнів, входять такі:

* координація роботи медичного персоналу стосовно харчування учнів
* відпрацювання графіка харчування учнів
* визначення кількості учнів, які потребують гарячого харчування
* участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника)
* контроль за додержанням учнями правил особистої гігієни і вживанням рекомендованих страв тощо
* контроль за закладкою продуктів

Важливу роль в організації контролю за харчуванням учнів відіграє **медичний працівник** (інспектор з харчування). Він зазвичай бере участь у роботі бракеражної комісії, контролюючи якість їжі, а також продовольчої сировини та продуктів харчування, що надходять до навчального закладу, стежити за дотриманням санітарних правил та норм у їдальні навчального закладу, проводити огляд учнів для виявлення тих, що потребують дієтичного харчування тощо.

Окрім того, медичний працівник (інспектор з харчування) може контролювати й інші питання, зокрема такі, як обробка сирих і готових продуктів, поточність виробничого процесу, дотримання персоналом правил особистої гігієни.

**Спеціально створені органи**

Щоденний контроль за якістю готових страв здійснює **бракеражна комісія**. До її складу можуть входити:

* завідувач виробництва (кухар-бригадир) їдальні навчального закладу (закладу харчування)
* медичний працівник
* особа, відповідальна за організацію харчування учнів
* представники батьківської громадськості

Слід проводити бракераж кожної партії приготовлених страв і напоїв. Запис про перевірку готової продукції вносять до бракеражного журналу, а за потреби — до журналу обліку випадків поставки недоброякісної сировини.

**Бракераж сирої продукції** здійснюють комірник, завідувач виробництва (кухар-бригадир) їдальні навчального закладу (закладу харчування), кухар із залученням медичного працівника навчального закладу.

У навчальному закладі можна створити **раду з харчування**, яку зазвичай очолює керівник навчального закладу. До її складу можуть входити:

* особа, відповідальна за організацію харчування учнів
* медична сестра
* представник організації, яка забезпечує харчування учнів
* представники батьківського комітету, піклувальної ради, учнівського самоврядування тощо

Рада з харчування також може контролювати різні питання організації харчування учнів. Основну увагу вона приділяє контролю таких питань, як:

* норми закладки продуктів харчування і продовольчої сировини
* вихід готової продукції
* строки зберіганні і реалізації продукції
* сервірування столів
* графік харчування учнів
* культура харчування учнів
* обсяг відходів їжі тощо.