Довідка

про стан організації харчування

в 2016/2017 навчальному році.

Харчування у Явтухівському НВК І-ІІ ст. організовано відповідно до вимог чинного законодавства. Робота із даного питання ведеться на достатньому рівні. У навчальному закладі у 2016/2017 н.р. навчалися 34 учні та 6 дітей дошкільної групи, з них харчувалися – 32 учнів та вихованців (82 %),. Безкоштовно харчувалися 4 дітей з малозабезпечених сімей та 13 учнів 1-4 класів. Вартість харчування у 2016/2017 н.р. становила 8грн/день. Всього за 2016/2017 н.р. на харчування було витрачено коштів:

* Бюджет (1 – 4 класи) – 13124.80 грн.
* Кошти батьків ( 5 – 9 класи) – 10863.27 грн.
* Спонсорські кошти – 651 грн.
* Кошти, витрачені на харчування дітей дошкільної групи – 5385,85 грн.

Кухар дотримується режиму харчування, технологічного процесу обробки продуктів (заготівля, зберігання сухих продуктів), вимог утримання приміщення для первинної обробки овочів, умов і термінів зберігання продуктів харчування, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни, слідкує за дотриманням норм харчування, за якістю продуктів харчування та приготовлених з них страв. Медичний огляд кухарем пройдено, відповідно до чинного законодавства здано санмінімум.

Продукти харчування та продовольча сировина на харчоблок надходять із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (сертифікати відповідності).

Журнали бракеражу сирих продуктів та готової продукції оформлені відповідно встановленої форми, пронумеровані, прошнуровані, заповнюються своєчасно. Ведуться: книга складського обліку, зошит обліку відходів. Наявні технологічні картки для картотеки страв.

Примірне перспективне меню затверджене начальником відділу освіти Деражнянської РДА та погоджено Управлінням Держпродспоживслужби в Хмельницькій області, щоденне меню затверджене директором школи.

Біля всіх електроприладів є інструкції з правилами безпечного користування, діелектричні килимки біля електроплит. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний. Маркування посуду відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Система холодного та гарячого водопостачання знаходиться у робочому стані, дотримується режим миття посуду.

Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються у спеціальній тарі в холодильнику.

Харчоблок забезпечений дезінфікуючими, миючими засобами відповідно до санітарних вимог, тепловим та холодильним обладнанням.

Наявна 1 плита, виробничі столи, побутова техніка. В їдальні, на даний час, є в достатній кількості посуд, який промаркований і використовується за призначенням, кухонний інвентар (дошки розподільчі, ножі, ваги).

У холодильнику та морозильній камері дотримується товарне сусідство продуктів з підписами з назвами груп продуктів харчування.

Облік дітей, які харчуються, ведеться згідно з чинним законодавством. Видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їхнього приготування та бракеражу готової продукції.

Перед серві­руванням столів та вживанням їжі діти миють руки з ми­лом, для чого у їдальні встанов­лено умивальник.

Готові страви видаються відповідно до графіка приймання гарячого харчування, зат­вердженого керівником закладу. Розпо­ділення страв порціями, у тому числі холодних закусок, здійснюється куха­рем. Для харчування учнів застосовується попереднє накриття столів.

Графік гарячого харчування ви­вішений в обідній залі. Контроль за додержанням графіка, а також за порядком під час прийняття їжі учнями покладається на черго­вого обідньої зали. Учителі чергують у їдальні за графіком.

У закладі немає медичного працівника, тому контролює санітарний стан харчоблоку, умови збереження і реалізації продуктів адміністрація комплексу.

Наказом призначено відповідального за організацію харчування у закладі.

Питання харчування перебуває на постійному контролі в адміністрації навчального закладу, розглядається на засіданнях педагогічної ради, загальношкільних батьківських зборах, нарадах при директорові,  рішення яких відображені у протоколах (від 29.08.2016  №1 «Про організацію харчування учнів», від 19.09.2016 № 4 «Про стан харчування учнів», від 29.12.2016 №10 «Про харчування пільгового контингенту та учнів 1 – 9 класів», від 27.01.2017 №11 «Про організацію харчування дітей у ІІ семестрі». Батьки учнів добре поінформовані  з питань організації харчування, якості їжі та санітарного стану в їдальні.

У закладі створено комісію громадського контролю з організації харчування (бракеражну комісію).

У школі наявні нормативно-правові документи щодо організації харчування дітей.

З питань організації харчування ведеться відповідна наказова діяльність, якою передбачено виконання вимог щодо пільгового харчування школярів на основі відповідних довідок, виданих районним управлінням праці і соціального захисту.

Директор А.М. Йолтухівський