ВІДДІЛ ОСВІТИ
Уманської міської ради
Початкова школа №1 м. Умань

НАКАЗ

07.01.2021 м. Умань № 22

Про стан харчування
вихованців ПШ № 1 у 2020 році

Організація харчування дітей у 2020 році здійснювалась відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах від 22.11.2005 року №1591, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерством охорони здоров'я України від 17.04.2006 року №298/227.

Протягом року на харчоблоці працювали:

№ з/п	Посада	Розряд	Прізвище, ім'я по батькові
1.	Кухар	V	Рябошапка О.К.
2.	Кухар	III	Бурлака Л.І.
3.	Кухар	IV	Телятник Т.В.
4	Помічник кухаря		Усик В.М.
5.	Комірник		Зозуля Л.П,
6.	Працівник їдальні		Бондар О.В.
7.	Працівник їдальні		Винарчук Л.В.

Працівники харчоблоку вчасно проходили медогляди, мають відповідну фахову освіту, знають технологію приготування страв, дотримуюся загальних вимог до приготування їжі, санітарно-гігієнічних правил.

Відповідно до проектної місткості харчоблок закладу включає наступні приміщення:

№з/п	Назва приміщення	площа	кількість
1	Кухня, у тому числі:		
	- гарячий цех	32 кв.м	1
	- холодний цех (м'ясний, рибний, овочевий);	12 кв.м	1
	- комора для сухих продуктів	11.2 кв.м	1
	- гардеробна кімната для персоналу	5.2 кв.м	1
	- кімната для прийому продуктів	5.2 кв.м	1
2	Їдальня:		

	- обідня зала - умивальна кімната - мийна кімната столового та кухонного посуду	52/35 кв.м 1.5 кв.м 1.5 кв.м	2 1 1
3	Овочесховище	30 кв.м	1

Кухня ПШ № 1 обладнана і оснащена технологічним обладнанням, кухонним інвентарем, посудом в повному обсязі. Є 6 холодильників (для зберігання: яєць, молочних, кисломолочних продуктів, м'яса, риби, овочів, виданих продуктів), 5 морозильних камер (для зберігання: овочів, фруктів, овочевих напівфабрикатів, м'ясних продуктів), 3 електроплити, 2 електродухові шафи, електросковорідка, м'ясорубка, протирально-різальна машина. Працює примусова витяжна вентиляція. Інвентар та посуд промарковані згідно до вимог НАССР, використовуються за призначенням.

На виконання вимоги щодо безпечності та якості харчових продуктів, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) було придбано: пірометри (2 шт.), термометри (2 шт.), гігрометр, термощуп, ваги електронні (2 шт.), контейнери для сипучих – (4 шт.), каструлі алюмінієві – (2 шт.), баки для замочування посуду (10 шт.). Проведено поточний ремонт приміщень. Всього на утримання харчоблоку було використано 9089 грн..

Написання меню, розрахунки, облік та списання продуктів проводяться за допомогою спеціальної комп'ютерної програми.

Протягом року впроваджувалась системи НАССР: розроблено програми-передумови, блок-схеми технологічного процесу приготування страв, визначено контрольно – критичні точки, розроблено та ведеться регламентована документація, відповідно вимог НАССР (журнали, чек-листи, протоколи, картки контролю, листи обліку, протоколи верифікації (4) , протоколи валідації (3)). Проведено 3 засідання робочої група.

Протягом року здійснювався постійний контроль за санітарним станом приміщень, результати якого відображені в журналах санітарного стану, циклограмах контролю. Грубих порушень не виявлено.

Виконання натуральних норм харчування забезпечувалося шляхом введення в раціон дітей продуктів натурального походження з високою харчовою і біологічною цінністю. Раціон харчування збалансовувався відповідно добової потреби організму дитини в білках, жирах та вуглеводах.

Продукти харчування, продовольча сировина та супутні матеріали потягом року постачалися в комплекс приватними підприємцями та організаціями, визначеними рішенням тендерного комітету при відділі освіти Уманської міської ради. При прийомі продуктів до закладу адміністрацією та комірником Зозулею Л.П. проводився суворий контроль за їх якістю, систематично перевірялися необхідні супроводжуючі документи, які підтверджували належну якість та безпеку отриманих харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів.

Завдяки обладнаному овочесховищу, восени частково було заготовлено овочі та фрукти (картопля, цибуля, огірки, помідори, фрукти (яблука, абрикоси, сливи, алича, виноград, вишні), що дало можливість користуватися протягом 5 місяців здешевленою продовольчою сировиною та урізноманітнювати раціон дітей.

Комірник Зозуля Л. П. своєчасно подавала замовлення на доставку продуктів у ПШ № 1, забезпечувала їх асортимент відповідно розподілу продуктового набору за основними групами та видами.

Виконувалась одна із основних вимог раціонального харчування – організація і дотримання режиму видачі та споживання їжі згідно графіка, його поєднання із загальним режимом закладу в умовах адаптованого карантину. Споживання їжі в закладі проводилось в групових кімнатах - для дошкільників та в їдальні – для школярів. В ПШ № 1 організовано 3-х разове харчування: сніданок, обід, вечеря для загальних груп та

класів, для санаторних груп – 4-х разове (з полуденком). Дотримання режиму харчування, правил етикету, рівень виховання культурно-гігієнічних навичок, індивідуального підходу до стану здоров'я кожної дитини контролювалося адміністрацією та медичними сестрами, результати розглядалися на раді закладу в травні 2020 року (протокол № 3), нараді при директору (10.02.2020).

Харчування здійснювалося відповідно до двотижневого перспективного меню, яке забезпечило повноцінний раціон, доцільне поєднання різноманітних продуктів та сприяло достатньому вмісту усіх необхідних компонентів у кожну страву в достатньому обсязі. Медичним персоналом систематично проводилось зняття та відбір добових проб.

Здійснювався контроль за дотриманням санітарних вимог на харчоблоці та в коморі; технічним станом обладнання; організацією питного режиму; дотриманням технології приготування страв; відбором і зберіганням добових проб; наявності щоденного меню – розкладу та дотриманням норм використання продуктів; за правильністю ведення документації, про що свідчать циклограми контролю і записи в чек-листах.

Для контролю за виконанням затвердженого набору продуктів старшою медичною сестрою Федорчук М.О. систематично здійснювався обліку виконання натуральних норм харчування.

№ з/п	Назва продуктів	Норма на 1 дитину	2019		2020	
			Факт. Р.в./дошк	%	Факт. Р.в./дошк	%
1	Хліб пшеничний	55/80	52/73	94/91	55/74	100/93
2	Хліб житній	20/40	19/29	96/74	19/29	97/72
3	Борошно	15/25	15/19	101/76	12/14	77/56
4	Крохмаль	3/4	1/1	42/36	1/1	34/30
5	Крупи , макарони	30/45	41/59	161/131	34/50	117/118
6	Картопля	130/190	126/159	97/84	119/151	92/79
7	Овочі різні	180/230	119/143	66/62	114/139	63/60
8	Фрукти свіжі	45/100	26/35	58/35	20/20	30/30
9	Соки	50/70	11/13	22/18	3/4	7/5
10	Фрукти сушені	10/10	4/4	35/44	2/3	22/30
11	Конд. вироби	5/15	2/3	47/21	1/1	22/10
12	Цукор	35/45	29/37	82/81	29/37	83/83
13	Мед	1/2	0.4/0.4	37/21	0	0
14	М'ясо	60/100	29/31	48/31	35/38	58/38
15	Риба	20/45	19/21	94/47	17/19	83/43
16	Молоко	350/400	159/187	46/47	227/261	65/65
17	Сир кисло-м	35/45	19/21	54/46	29/35	83/79
18	Сметана	5/10	3/4	59/38	3/4	58/42
19	Сир твердий	3/5	2/2	51/50	2/2	52/45
20	Масло вершкове	12/21	12/16	98/78	10/14	81/66
21	Олія	6/9	6/9	100/101	7/11	102/122
22	Яйця	1/2 (24)	9/14	100/57	10/17	97/71
23	Сало	1/2	0	0	0	0
24	Кава	1/4	0.5/1.5	50/38	0.6/1.4	61/34

25	Какао	1/2	0.01/0.05	1/3	0.6/1.3	56/67
26	Чай	0.2/0.2	0.2/0.2	100/100	0.2/0.2	100/100
27	Лист лавровий	0.05/0.01	0.03/0.07	56/66	0.03/0.07	67/71
28	Цукор ванільний	0.1	0.06/0.04	65/38	0.11/0.07	113/66
29	Дріжджі	1	0.4/0.4	36/38	0.2/0.2	23/24
30	Сіль	2/5	2/4	96/99	1.3/4.6	97/98

При детальному аналізі виконання натуральних норм за 2020 рік встановлено, що харчування вихованців ПШ №1 дійснювалось наближено до норми та виконано на 60% (в 2020 році - на 57%). Спожито основних білкових продуктів: м'яса – 48%, риби та рибопродуктів – 63%, олії – 112%, сиру твердого – 48%, сиру кисломолочного – 81%, масла вершкового – 73%, молока – 65%, сметани – 50%, яєць – 84%. Ситуація щодо споживання основних білкових продуктів покращилась на 3% порівняно з 2019 роком.

Середня вартість меню за 2020 рік становила:
у групах раннього віку – 30.93 грн. при нормі 25.00 грн., (124 % від норми);
у дошкільних групах - 23.42 грн. при нормі 38.00 грн., (62 % від норми);
у санаторній спец групі раннього віку –33.50 грн. при нормі 42 грн., (80 % від норми);
у дошкільних спецгрупах - 28.66 грн. при нормі 56.00 грн., (51 % від норми);
- для учнів 1-4 класів – обіди – 12.20 грн. про нормі – 12.00 грн., (102 % від норми);
сніданки та вечері – 17.10 при нормі 14.00 грн. (122 % від норми).

Протягом календарного року початкова школа НВК отримувала безкоштовні гарячі обіди. Із 301 вихованця ПШ (182 дошкільників та 119 школярів) безкоштовно харчувалось 2 дітей, 50% оплати сплачувало 76 сімей. На постійному контролі адміністрації та медиків комплексу залишаються питання дієтичного харчування вихованців.

Педагогами закладу здійснювався постійний щомісячний контроль за станом сплати батьками вихованців ПШ коштів за денне харчування дітей.

Виходячи із вище зазначеного,

НАКАЗУЮ:

1. Працівникам ПШ № 1 суворо дотримуватись виконання Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах від 22.11.2005 року №1591, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерством охорони здоров'я України від 17.04.2006 року №298/227 та вимог щодо безпечності та якості харчових продуктів, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

2. Педагогам ПШ № 1 посилити контроль за станом сплати батьками вихованців закладу коштів за денне харчування дітей.

3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор ПШ № 1 В. М. Кривда

З наказом ознайомлені і згодні:
07.01.2021 р. М.О. Федорчук
Л. П. Зозуля