***Навчально-виховне об’єднання***

***«Загальноосвітня школа І-ІІ ступенів –***

***ліцей № 19 – позашкільний центр***

***Кіровоградської міської ради Кіровоградської області»***

*25028, м. Кропивницький, вул. Волкова, 24, тел. 55-82-97*

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_\_\_\_\_\_\_ Начальнику управління освіти

на № \_\_\_\_\_\_\_від \_\_\_\_\_\_\_ міської ради міста Кропивницького

Л. Костенко

**Звіт про проведену роботу Ради по харчуванню у 2017 році**

Радою по харчуванню у складі: Перевертень С.М., голови комісії, заступника директора з навчально-виховної роботи, членів комісії: Баркар С.Д., заступника директора з ГЧ, Матвієнко І.Д. сестри медичної, Дриги Л.Г. представника батьківського комітету щомісяця перевіряється виконання вимог зберігання продуктів харчування на харчоблоці та вагу готової продукції (протоколи №1 від 08.09.2017 р., №2 від 06.10.2017 р., №3 від 08.12.2017 р., №4 від 15.12.2017 р.).

Харчування учнів закладу здійснюється відповідно до наказу по закладу від 23 серпня 2017 року № 229 «Про організацію харчування учнів у 2017 – 2018 навчальному році».

З 01.09.2017 року забезпечено організацію харчування учнів та згідно примірного двотижневого меню на осінній період, зимовий період узгодженого з управлінням освіти та управлінням Держпродспоживслужби у м. Кропивницькому.

Комірник Троян Н.І., сестра медична Матвієнко І.Д., та кухарі Шевченко О.В. та Москаленко Н.Б. складають щоденне меню-розкладку на основі двотижневого меню. Під час складання меню-розкладки дотримуються розподілу їжі за калорійністю протягом дня, орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів. Щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви, розміщується на стенді «Меню» та «Країні мрій», завірене керівником закладу.

У закладі забезпечено двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання, здійснюється облік продуктів харчування та продовольчої сировини у Книзі складського обліку встановленої форми, суворо контролюються умов зберігання та терміни реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Прийом продуктів харчування здійснюється при наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо). Систематично ведеться журнал бракеражу сирої продукції, а результати фіксуються у спеціальному журналі.

Сестра медична Матвієнко І.Д. контролює дотримання працівниками кухні санітарно-гігієнічних правил облаштування і утримання харчоблоку та своєчасне проходження обов'язкових медичних оглядів відповідно до чинного законодавства, не допускає на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та використання приміщення їдальні не за цільовим призначенням. Постійно контролює організацію та якість їжі, знімає проби страв за півгодини до видачі їжі дітям у об'ємі не більше однієї порції, відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладці відповідно температури, при якій вживатимуться страви, результати зняття проби заносить до Журналу бракеражу готової продукції; контролює дотримання технології приготування страв, є присутньою під час відбирання проб кухарями Шевченко О.В. та Москаленко Н.Б. Контролює виконання норм харчування у освітньому закладі, аналізує виконання затвердженого набору продуктів щомісячно кожні десять днів протягом року з урахуванням норм заміни продуктів за енергоцінністю, за необхідності проводить коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування, щомісячно інформує УО про дотримання норм харчування у закдаді.

Кухарі закладущодня забезпечують учнів достатньою кількістю кип'яченої води. Вони видають готові страви тільки після зняття проби сестрою медичною та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі готових страв. Вчителі 1-4 класів та вихователі ГПД значну увагу приділяють формуванню в учнів культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі, дотримуються режиму харчування дітей, що встановлений у навчальному закладі.

Члени Ради по харчуванню перевіряли терміни реалізації продуктів, що знаходяться в складському приміщенні та холодильниках. Порушень не виявлено. При перевірці з’ясовано, що сіль, цукор та яйця зберігаються в сухому місці, окремо від продуктів, що мають сильний запах. На підвищенні зберігаються крупи, борошно, консервовані продукти. Для зберігання продуктів, що швидко псуються, використовуються холодильники: окремо для молочних, м’ясних продуктів та риби. Холодильники обладнано термометрами, медична сестра слідкує за дотриманням температурного режиму. Масло вершкове зберігається в холодильнику в пергаменті на окремому розносі із зазначенням дати розфасування. На окремій полиці холодильника зберігається твердий сир. Складське приміщення для зберігання овочів (картоплі, моркви, буряків столових) сухе. Хліб зберігається у спеціально відведеній для цього шафі, де полиці щотижня протираються оцтовим розчином.

Членами комісії зафіксовано, що добові норми кожної страви раціону відбираються згідно вимог: у чистому посуді із кришкою до видачі їжі дітям та зберігаються в холодильнику на харчоблоці протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

Директор НВО

«Школа – ліцей №19» Ю.М. Шаров