

Додаток
до рішення виконкому
17 квітня 2023 р. № 89

Інформація **про організацію харчування дітей в закладах дошкільної та загальної** **середньої освіти Андрушівської міської ради**

Раціональний режим харчування та його збалансованість є основною умовою зміцнення дитячого організму, вироблення гарного імунітету, повноцінного розвитку дітей як фізично, так і психічно.

Харчування дітей в закладах освіти регламентується Законами України «Про дошкільну освіту», «Про освіту», постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

З метою покращення якості харчування в закладах освіти 01 січня 2021 року набрав чинності Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я від 25.09.2020 р №2205. Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.01.2021р №590 затверджено вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи НАССР. Приготування готових страв має здійснюватись з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 року №2532 затверджено гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти. Постановою Кабінету Міністрів України від 07 квітня 2021 року №305 встановлені нові норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку. Обмежено кількість споживання солі та цукру, жирів рослинного і тваринного походження, а також соків. До норм не включено ковбасні вироби, рибні, м'ясні та плодоовочеві консерви, кондитерські вироби. Зменшено кількість споживання хліба та картоплі. Переглянуто кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, круп та бобових. Прописано вимоги до сировини, а саме: види м'яса, риби, молочних продуктів, вміст цукру та жирів.

На шостій сесії восьмого скликання від 26.03.2021р № 4 Андрушівської міської ради було прийнято рішення «Про затвердження Програми організації харчування дітей дошкільного та шкільного віку у закладах освіти Андрушівської міської ради на 2021-2024 роки» та визначені пільгові категорії дітей. Безкоштовним харчуванням забезпечено учнів 1-4 класів та дітей пільгових категорій:

- дітей - сиріт та дітей позбавлених батьківського піклування;

- дітей - з інвалідністю;
- батьків, дітей або осіб, які їх замінюють, у сім'ях, в яких сукупний дохід на кожного члена сім'ї за попередній квартал не перевищував рівня забезпечення прожиткового мінімуму(гарантованого мінімуму), встановленого законом про Державний бюджет України для визначення права на звільнення від плати за харчування дитини у державних і комунальних закладах дошкільної освіти;
- дітей батьки, яких учасники антитерористичної операції (АТО) та операції об'єднаних сил (ООС);
- батьків дітей з малозабезпечених сімей, за наявності відповідних підтверджуючих документів;
- батьки, сім'ї яких оформили опіку над неповнолітніми дітьми-сиротами та дітьми позбавленими батьківського піклування.

Рішенням двадцять шостої сесії восьмого скликання від 29.11.2022 року №18 з 01.01.2023 року встановлено вартість харчування вихованців комунальних закладів дошкільної освіти у розмірі до 45 гривень (50% становить розмір батьківської плати), у закладах загальної середньої освіти вартість харчування 20 грн. Важливу роль в організації раціонального та безпечного харчування учнів (вихованців) відіграє належна матеріально-технічна база харчоблоків.

В Андрушівській міській раді станом на 01.04.2023 року освітній процес здійснюється за очною/ змішаною формою у 8 - закладах загальної середньої освіти та 5 - закладах дошкільної освіти. В закладах загальної середньої освіти безкоштовним гарячим харчуванням охоплено 795 – учнів(з них 1-4 кл- 644, діти пільгових категорій – 151, за кошти батьків - харчується 164 дитини. У закладах дошкільної освіти гарячим харчуванням охоплено 274 - вихованців, з них - безкоштовним харчуванням - 56 дітей.

Питний режим організований слідуючим чином: для дітей ЗДО – кип'ячена охолоджена вода до кімнатної температури у спеціально добре вимитому посуді забезпечено за індивідуальною потребою; для учнів ЗЗСО – особисті індивідуальні пляшки з напоями.

У кожному навчальному закладі наявне чотиритижневе сезонне меню (весняний період), затверджене адміністрацією та погоджено з територіальним органом Держпродспоживслужби, на стендах інформаційних куточків щодня вивішується меню із зазначенням виходу кожної страви. Контроль за дотриманням норм харчування в таких закладах, як Андрушівському ЗДО «Сонечко», Андрушівському ЗДО «Дзвіночок», Андрушівському МЦРД «Дюймовочка», Андрушівському ліцеї №1, Андрушівському ліцеї №2, Городківському ліцеї, Зарубинецькому ліцеї здійснюють медичні працівники, в решта закладів кухарі. Ведуться журнали обліку виконання норм харчування, а також за допомогою автоматизованої системи. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні.

Основними постачальниками продовольчої сировини та харчових продуктів є ФОП Тихончук Г.В. м.Андрушівка, ФОП Койда С.Ю. м.Андрушівка, ФОП Соколова К.М. с.Мостове, ФОП Деркач Г.М.

м.Андрушівка, ФОМ Макаревич Г.Я. м.Андрушівка, ФОП Прут І.В. м.Житомир. Всі оператори ринку мають експлуатаційний дозвіл або державну реєстрацію потужності.

Щодня залишаються добові проби кожної страви раціону (проби відбираються в чистий посуд з кришкою із зазначенням дати та часу відбирання).

Заклади дошкільної та загальної середньої освіти забезпечені водопостачанням, водовідведенням. Для дітей та персоналу створені належні умови для дотримання правил особистої гігієни (встановлені рукомийники, рідке мило, паперові або електро-рушники). В достатній кількості миючих та дезінфікуючих засобів.

Приміщення харчоблоків щодня прибираються використовуючи інвентар для прибирання, котре має відповідне маркування. Усі працівники навчальних закладів, діяльність яких пов'язана із організацією харчування забезпечені санітарним та спеціальним одягом для робіт. Заклади освіти забезпечені холодною та гарячою проточною водою. Щорічно у закладах освіти проводиться поточний ремонт на харчоблоках, здійснюється заміна та придбання нового технологічного обладнання.

Необхідно звернути увагу щодо стану організації та якості харчування в закладах освіти:

- зокрема недотримання умов зберігання продуктів харчування, що швидко псуються (в Андрушівському ЗДО «Сонечко», Андрушівському ліцеї №2 - не ведеться контроль за кінцевою датою використання сировини – філе куряче (в даних закладах філе використовувалось з протермінованою датою виробництва);

- в Андрушівському ЗДО «Дзвіночок», Андрушівському ЗДО «Сонечко», Андрушівському ліцеї №1, Андрушівському ліцеї №2 зберігається філе куряче за температури, яка не відповідає декларації виробника (у декларації виробника філе куряче має зберігатись 4 доби при температурі +4 - +6 °С, в закладах філе куряче зберігалось за мінусової температури);

- в Андрушівському ЗДО «Сонечко», Андрушівському ЗДО «Дзвіночок», Андрушівському ліцеї №2, Андрушівському ліцеї №1, Зарубинецькому ліцеї відповідальні особи, які приймають продовольчу сировину та харчові продукти не звертаються увагу на інформацію, яка вказана на упаковці та на інформацію, яка вказана у супровідних документах (приклад: риба «Хек свіжоморожений» дата виготовлення на упаковці 11/2022 року, у супровідному документі 07/2022 року; прянощі, спеції – взагалі не співпадають виробники, на упаковці один виробник у супровідних зовсім інший);

- використання виробничих столів для сирової та готової продукції не за призначенням у Городківському ліцеї, Андрушівському ЗДО «Сонечко»;

- в Андрушівському ліцеї №2, Андрушівському ЗДО «Дзвіночок» здійснюється приймання продукту сиркового молоковмісного, що не відповідає вимогам за вмістом цукру та містить заміники тваринних жирів (приймається сиркова маса з родзинками);

- у всіх навчальних закладах розроблені процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), **окрім Андрушівського ліцею №1, Антопільської гімназії** приготування страв здійснюється без дотримання даних процедур. Вся облікова документація по НАССР не ведеться працівниками харчоблоків або відповідальними особами;

- заклади освіти достатньо забезпечені технологічним та холодильним обладнанням, столовим та кухонним посудом, розроблювальним інвентарем.

Однак електроплити, яким вже більше 10 років зношені, часто виходять з ладу та **потребують заміни у наступних навчальних закладах:**

- Городківський ліцей, Нехворощанський ліцей, Яроповецький ліцей, Павелківська гімназія.

Відсутні над плитою витяжні вентиляції у **Андрушівському ЗДО «Дзвіночок», Яроповецькому ліцеї, Міньковецькій гімназії;**

потребують проведення заміни витяжні вентиляції в **Андрушівському ліцеї №2, Андрушівському ліцеї №1, Нехворощанському ліцеї;**

- жоден харчоблок навчальних закладів не забезпечений належним технологічним обладнанням (пароконвектомат, блендер, міксер, овочерізки, слайсери тощо) для приготування різноманітних складних сучасних страв та забезпечення повноцінного раціону харчування;

- у жодному навчальному закладі не організовано та не здійснено оцінювання якості харчування за лабораторними дослідженнями готових страв (самоконтроль);

- практично у всіх закладах облікова документація, що стосується організації харчування ведеться з порушеннями (у Журналі бракеражу готової продукції – не проставляється відмітка у разі заміни готової страви; у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутні підписи медичних працівників, або відповідальних осіб про відсутність гнійничкових захворювань у працівників, у Журналі бракеражу сирової продукції вчасно не списуються використанні харчові продукти та продовольча сировина);

- в неповній мірі проводяться дератизаційні заходи (**Андрушівський ЗДО «Малютко», Нехворощанський ЗДО «Дзвіночок», Павелківський ЗДО «Ромашка», Андрушівський ліцей №1**)

Працівниками, до посадових обов'язків яких належить організація харчування здобувачів освіти/дітей, пройдені обов'язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства. З метою попередження кишково-шлункових захворювань та харчових отруєнь серед дітей, керівник закладу та медичний працівник (за наявності у закладі), а за його відсутності - особа, яка визначена наказом керівника закладу освіти відповідальним за організацію харчування в закладі освіти здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять, умови їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно - протиепідеміологічного режиму в їдальні, фактичним виконанням меню - розкладом. Керівники закладів освіти здійснюють контроль за умовами та

термінами зберігання продуктів, проводять аналіз дотримання вимог санітарного законодавства щодо строків реалізації продуктів і технології приготування їжі та веденням документа.

10 березня 2023 року заступник начальника відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Бердичівського районного управління ГУ Держспоживслужби в Житомирській області Ірина РАДЧУК спільно з відділом освіти, молоді та спорту провели семінар-навчання для кухарів, медичного персоналу закладів дошкільної та загальної середньої освіти щодо розробки примірного чотирьохтижневого меню на весняний період.

З метою профілактики виникнення та розповсюдження гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей та персоналу закладів освіти, забезпечення раціонального та повноцінного харчування проведено 24 бесіди.

Начальник відділу освіти, молоді та спорту

Світлана РУДЮК