**Узагальнена інформація**

**щодо вивчення стану організації харчування дітей закладів дошкільної освіти Первомайської міської ради**

У результаті вивчення стану організації харчування дітей закладів дошкільної освіти, яке проводилось у листопаді 2018 року встановлено наступне.

Організація харчування дітей здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. У закладах є необхідна добірка нормативно-правових документів, яка регламентує організацию харчування дітей. Керівники обізнані щодо її змісту.

У кожному закладі видані певні накази стосовно організації харчування дітей у 2018 році.

Документація щодо організації харчування дітей ведеться правильно (журнал обліку виконання норм харчування, журнал бракеражу готової продукції, журнал бракеражу сирих продуктів, зошит обліку відходів.) У кожному закладі є картотека страв, складена з карток-розкладів. Форму карток розкладів витримано.

Санітарно-гігієнічний стан у групових приміщеннях, на харчоблоках, у коморі відповідає нормам. Умови зберігання, терміни реалізації продуктів, товарне сусідство у холодильних шафах витримуються. Щоденно ведеться реєстрація температурного режиму холодильного обладнання. При цьому під час відвідувань закладів деякі санітарно-гігієнічні вимоги щодо зберігання товару не виконувались, а саме: у ЗДО № 4 ємність для проведення первинної обробки м’яса - зі слідами корозії; у одній з груп ДЗО №4, ДЗО №5 - в обігу чайники зі слідами корозії; у ЗДО № 16 зафіксовано невідповідність фактичної температури у холодильній шафі записам у листі контролю за температурним режимом; у ЗДО №14, ЗДО №16 масло вершкове зберігалось за плюсової температури, що є порушенням п.1.15, п.1.26, п.4.12 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН МОЗ України 17.04.2006 №298/227.

На харчоблоках наявні інструкції щодо зберігання продуктів, що швидко псуються, правил миття посуду, первинної обробки продуктів. По групах - інструкції щодо миття посуду.

У закладах створені відповідні матеріально-технічні умови для організації харчування: холодильне та технологічне обладнання знаходиться у робочому стані. крім електричної пательні у ЗДО №16 (недостатня температура робочої поверхні для смажіння напівфабрикатів з м’яса, риби). Заклади забезпечені достатньою кількістю кухонного посуду та інвентарю. Працівники дотримуються правил їх використання за призначенням.

Дієтичне харчування дітей не організовано через відсутність рекомендацій лікарів для надання дієтичного харчування.

В усіх ДНЗ поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку знаходиться графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви. Режим харчування відповідає графіку видачі їжі по кожній окремій групі. Меню затверджується керівником, підписується медичним працівником закладу. Біля входу до кожної групи також розміщується щоденне меню.

У кожному закладі є затверджені сезонні циклічні меню.

Щоденні меню складаються на підставі сезонних циклічних. У деякі дні спостерігається невідповідність страв у щоденному та циклічному меню. Іноді заміна страв у щоденних меню має безпідставний характер (за наявності необхідних продуктів замінюються страви), без урахування чинних норм заміни. Найбільше таких випадків спостерігається у ДЗО №4, №5, № 16.

Виходячи з переліку продуктів, що надходить до закладу, меню дітей переважно різноманітні, але у окремі дні спостерігається деяка незбалансованість раціонів по основних поживних речовинах або несумісність страв. Нераціонально складені меню відображаються на результатах виконання норм (перевиконання по одних та недовиконання по інших продуктах без урахування чинних норм заміни продуктів). Найменше зауважень з цього приводу до ЗДО № 10, ЗДО №14. За 10 місяців 2018 р. у цілому по відділу освіти норми харчування виконані на 65 %, при цьому відмічене неприпустиме перевиконання норм для дітей віком 1-3 роки по крупах та макаронних виробах - на 10%. По закладах перевиконання норм наступне:

* по ЗДО №4 по кондитерських виробах для дітей віком 1-3 роки - на 12%, по картоплі – на 14 %;
* по ЗДО № 5 по крупах та макаронних виробах у раціонах дітей віком 1 – 3 роки - на 41 %, для дітей віком 3- 6 років – на 15 %, по кондитерських виробах для дітей віком 1-3 роки на 24 %, по чаю для дітей двох вікових груп - на 5 %;
* по ЗДО №16 для дітей віком 1-3 роки по борошну - на 10%, по крупах та макаронних виробах - на 5%, по олії - на 6 %.

Порушень технології приготування їжі не виявлено, але спостерігалось приготування котлет неправильної форми у ЗДО №16.

Вимоги питного режиму по закладах витримуються.

У закладах дітей привчають до культури харчування та виховують гігієнічні навички. Організовано чергування дітей з чотирьохрічного віку під час сервірування столів, збирання посуду; під час приймання їжі діти користуються серветками.

У закладах проводиться санітарно-освітня робота стосовно харчування дітей. Наявні журнали реєстрації занять з працівниками харчоблоків, помічниками вихователей.

У кожному закладі є наочна інформація, яка містить пам’ятки, поради батькам щодо харчування дітей. Ця інформація періодично оновлюється (переважно 1 раз у 2-3 місяці).

Керівниками закладів виконуються пропозиції, надані під час візитів контролюючими особами. Ті з них, що не потребують значних матеріальних витрат – виконуються у найкоротший термін. Пропозиції, пов’язані з недопустимістю перевиконання натуральних норм харчування виконуються більш повільно.

У закладах на нарадах при завідувачці, оперативних нарадах розглядаються питання щодо організації харчування дітей. Узагальнена інформація за підсумками вивчення стану організації харчування, моніторингових візитів доводиться до відповідальних осіб (протоколи наявні).

Пропозиції:

1. Керуючись пунктом 1.12 Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах забезпечити виконання циклічних меню. Не допускати безпідставної заміни страв у щоденних меню. У разі необхідності складати та погоджувати з територіальною Держпродспоживслужбою зміни до нього.
2. Під час складання циклічних меню максимально ураховувати збалансоване включення продуктів, сумісність страв, реальне виконання меню.
3. Не допускати перевиконання норм харчування без врегулювання нормами чинної взаємної заміни продуктів (додаток № 8 до постанови КМУ від 06.08.2014 № 353).
4. Забезпечити виконання санітарно–гігієнічних правил на різних ділянках роботи працівників харчоблоків, а саме:
   1. Керуючись пунктом 1.15 Інструкції масло вершкове зберігати у режимі, зазначеному на упаковках даного товару.
   2. Керуючись пунктом 1.26 Інструкції вилучити з обігу кухонний посуд зі слідами корозії.
   3. Вимагати від відповідальних осіб достовірної інформації щодо фактичної температури у холодильних шафах, яка повинна збігатись із записами у листі контролю температури. У разі виявлення температури вищої від потрібної – здійснювати відповідні налагоджувальні роботи обладнання.
   4. Для миття внутрішніх поверхонь технологічного обладнання використовувати не рідкі мийні засоби, а соду харчову.
5. Посилити контроль за роботою технологічного обладнання. У разі виявлення недостатньої температури у робочій зоні - виключати з меню страви, які мають певний ризик стати небезпечними.
6. Забезпечити дотримання технології приготування страв, у тому числі вимог до зовнішнього вигляду виробів.

**Узагальнена інформація**

**щодо вивчення стану організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Первомайської міської ради**

У результаті вивчення стану організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти, яке проводилось у листопаді 2018 року встановлено наступне.

Організація харчування учнів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. У закладах є необхідна добірка нормативно-правових документів, яка регламентує організацію харчування дітей. Керівники обізнані щодо її змісту.

У кожному закладі видані певні накази стосовно організації харчування учнів у 2018 році. Відповідно до річного плану питання щодо організації харчування учнів розглядаються на нарадах при директорові. Протоколи є.

Документація щодо організації харчування учнів ведеться правильно (журнал обліку виконання норм харчування, журнал бракеражу готової продукції, журнал бракеражу сирих продуктів, зошит обліку відходів.) У кожному закладі є технологічні карти та калькуляційні карти (щодо розрахунку ціни на готову продукцію). Форму карток витримано. Розбіжностей у цінах не встановлено.

Вимоги до санітарно-гігієнічного режиму переважно виконуються. Санітарно-гігієнічний стан на харчоблоках, у залі їдалень відповідає нормам. Терміни реалізації продуктів, товарне сусідство у холодильних шафах витримуються. Щоденно ведеться реєстрація температурного режиму холодильного обладнання. При цьому під час відвідувань закладів спостерігались деякі поодинокі недоліки, наприклад, у ЗОШ №7 не витримувались вимоги поточного прибирання на харчоблоці, не регулярно фіксувалась температура холодильного обладнання; у ЗОШ №5, ЗОШ №7 спостерігалось зберігання масла вершкового у холодильних шафах за плюсової температури, замість мінусової (що вказано на упаковках даного

товару); у ЗОШ № 4 одна з холодильних шаф потребувала додаткової санітарної обробки; у ЗОШ № 1 частина кухонного інвентарю була не промаркованою; майже у кожнім закладі були у наявності каструлі, кришки зі слідами корозії.

Крім цього спостереження показали, що по всіх закладах загальної середньої освіти учні, переважно, 5-11 класів не миють руки перед їжею; місця для миття рук не обладнані одноразовими рушниками, відсутній контроль за миттям рук з боку медичного персоналу, чергових вчителів.

На харчоблоках наявні інструкції щодо зберігання продуктів, що швидко псуються, правил миття та дезінфекції посуду, первинної обробки найбільш уразливих до мікробного забруднення продуктів, але по деяких закладах підсобні працівники не могли відповісти, які робочі розчини використовують для дезінфекції посуду (ЗОШ №№ 2, 7).

Матеріально-технічні умови у шкільних їдальнях не зовсім сприятливі для якісного ведення технологічних процесів, а саме:

- технологічне обладнання - застаріле, деяке з нього працює ненадійно, що негативно впливає на швидкість виробництва та в деякій мірі призводить до зменшення асортименту виготовлюваної продукції;

- недостатня кількість холодильних шаф з мінусовим режимом роботи (ЗОШ № №1, № 5) примушує двічи на тиждень замовляти товар, що швидко псується;

- недостатня кількість кухонного посуду ускладнює дотримання вимоги щодо використання посуду за призначенням (ЗОШ №№ 2, 4, 5, 7);

- працівники шкільних їдалень не завжди вдягнені у відповідний санітарний одяг під час виробничого процесу (особливо стосується ЗОШ № 7). Усі харчоблоки забезпечені мийними (рідкими) та дезінфікуючими засобами. Наявні документи щодо походження засобів.

Перед входом до їдальні в усіх закладах є вивіски щодо графіку відвідувань їдальні учнями різних вікових груп та режим роботи їдальні.

У залах їдалень вчасно вивішуються щоденні меню для харчування учнів за оплату та для учнів пільгового контингенту, затверджені керівником. Щоденні меню для учнів пільгового контингенту складаються на підставі сезонних циклічних. Розбіжностей між циклічним та щоденними меню для учнів цієї категорії не встановлено. Меню для харчування учнів за оплату складаються на підставі попиту на ту чи іншу продукцію. Виходячи з переліку продуктів, що надходить до закладу меню дітей пільгового контингенту різноманітні, у раціонах витримується пропорційне співвідношення основних поживних речовин, хоча натуральні норми харчування не повністю виконуються. У меню харчування за оплату асортимент страв не достатньо різноманітний. За 10 місяців 2018 р. норми харчування учнів пільгового контингенту виконані у середньому на 63 %. Недовиконання норм пов’язано з недостатніми бюджетними призначеннями на харчування.

Порушень технології приготування їжі не виявлено. Вага кулінарних виробів відповідала нормі.

Вимоги питного режиму по закладах витримуються, але спостереження показали, що деякі учні п’ють воду з кранів, де не працюють питні фонтанчики.

Вимоги щодо культури харчування учнів переважно витримуються: у їдальнях чисто, столовий посуд, столи миються відповідно до санітарно-гігієнічних вимог; температура подачі гарячих страв відповідна; штучні кулінарні вироби подаються за допомогою спеціального інвентаря, санітарний одяг працівників харчоблоків переважно відповідає вимогам (світлі халати або костюми, волосся прибрані під головним вбором), але ще трапляється, що під час виробничого процесу не усі працівники шкільних їдалень вдягнені у відповідний санітарний одяг (особливо стосується ЗОШ № 7). У кожній їдальні є наочна інформація, яка містить пам’ятки, поради щодо харчування учнів. Ця інформація періодично оновлюється.

Пропозиції директорам закладів:

1. Забезпечити контроль з боку чергових вчителів, медичних працівників за дотриманням учнями правил особистої гігієни перед відвідуванням їдальні.
2. Обладнати місця миття рук одноразовими рушниками.
3. Забезпечити виконання санітарно–гігієнічних правил на різних ділянках роботи працівників їдалень, а саме:
   1. Вилучити з обігу кухонний посуд зі слідами корозії.
   2. Для миття внутрішніх поверхонь технологічного обладнання використовувати не рідкі мийні засоби, а соду харчову.
4. Посилити контроль за роботою технологічного обладнання. У разі виявлення недостатньої температури у робочій зоні - не включати до меню страви, які мають певний ризик стати небезпечними.
5. Поповнити запас кухонних каструль (де це необхідно).
6. Провести роз’яснювальну роботу серед учнів щодо неприпустимості споживання води з крану.
7. Вимагати від працівників харчоблоків, відповідальних за складання щоденних меню урізноманітнення харчування учнів за оплату.
8. Директору ЗОШ №7 забезпечити дотримання: вимог поточного прибирання на харчоблоці; правильного використання дезінфікуючих засобів; регулярного ведення листа спостереження за температурним режимом холодильного обладнання; відповідного санітарного одягу працівників харчоблоку.
9. Директорам ЗОШ № 2, ЗОШ №7 забезпечити робочі місця миття посуду чіткими інструкціями щодо використання дезінфікуючих розчинів відповідної концентрації.
10. Директорам ЗОШ №1, ЗОШ № 5 довести до відома комірників, що замовляти масло вершкове необхідно 2 рази на тиждень з метою дотримання умов зберігання, зазначеного на упаковках даного товару.

Начальник відділу дитячого харчування Т.Л. Митрофанова