



**Результати комісійних
перевірок організації стану
харчування дітей в закладах
освіти
Дніпровського району**





Коли ми говоримо про харчування у закладах освіти, то мова насамперед йде не лише про їжу, а в першу чергу про здоров'я дітей і формування корисних харчових звичок на все життя.

Не зважаючи на виклики воєнного часу, продовжується реформа шкільного харчування, під час якої змінено систему харчування – від норм споживання, технологічних процесів та послуг харчування.











В Дніпровському районі мережа закладів освіти, які функціонують з організацією харчування, поступово збільшується.

Способами організації харчування в районі наразі є:

- у 36-ти закладах загальної середньої та 20 закладах дошкільної освіти здійснюється гаряче харчування дітей за рахунок їжі, яка **готується безпосередньо на харчоблоках закладів;**

- у 3-х закладах загальної середньої освіти харчування за рахунок **кейтерингових послуг;**

- 1-му закладах загальної середньої освіти харчування за рахунок **послуг аутсорсингу.**

- у 5 закладах середньої освіти харчування за рахунок **буфетної продукції.**

У ході роботи комісій всього перевірено 52 заклади

- На виконання п.1.4 протоколу наради начальника Дніпропетровської обласної військової адміністрації від 28.10.2024 у 14-ти громадах, де здійснюється харчування в організованих колективах, були створені комісії для перевірок стану організації харчування дітей. До участі в роботі створених комісій залучались спеціалісти Дніпровського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області.
- У ході роботи комісій всього перевірено **52** заклади, із них:
- 42 заклади загальної середньої освіти, порушення виявлені у 31 закладі (74%);
- 12 закладів дошкільної освіти, порушення виявлені у 2 закладах (17%).

Кількість комісійно перевірених закладів освіти з питань організації харчування

№	Найменування громади	Кількість перевірених ЗЗСО/з порушеннями	Кількість перевірених ЗДО/з порушеннями
1	Могилівська сільська рада	3/3	1/1
2	Китайгородська сільська рада	2/2	-
3	Чумаківська сільська рада	3/0	2/0
4	Новоолександрівська сільська рада	2/0	2/0
5	Миколаївська сільська рада	2/0	1/0
6	Петриківська селищна рада	8/8	6/1
7	Підгородненська міська рада	1/1	-
8	Любимівська сільська рада	1/1	-
9	Сурсько-Литовська сільська рада	1/1	-
10	Обухівська селищна рада	3/3	-
11	Солонянська селищна рада	13/9	-
12	Святовасилівська сільська рада	1/1	-
13	Слобожанська селищна рада	1/1	-
14	Ляшківська сільська рада	1/1	-
	ВСЬОГО	42/31	12/2



Що стосується виявлених порушень в організації харчування, то слід звернути увагу на наступні питання щодо улаштування і утримання харчоблоків:



1. Забезпечення харчоблоків додатковою кількістю технологічного обладнання для приготування салатів (маються на увазі овочерізки), а також для перемішування сумішей для приготування омлетів та запіканок.
2. Забезпечення харчоблоків вагами для зважування сирих і готових продуктів харчування.
3. Забезпечення гарячою проточною водою рукомийників перед входом до обідньої зали для миття рук дітьми.
4. Забезпечення на харчоблоці гарячою проточною водою всіх розробних цехів.
5. Використання для приготування їжі питної води, яка відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною".
6. У разі невідповідності питної води вимогам санітарного законодавства вирішення питання встановлення систем для її доочищення.
7. Поповнення запасу столового посуду для своєчасної заміни у разі пошкодження цілісності поверхонь.
8. Створення належних умов для зберігання на харчоблоці верхнього одягу персоналу (наявність шаф).
9. Заміна зношених столів та стільців в обідніх залах.

Мали місце також порушення щодо використання примірних меню, ведення медичної документації по контролю за організацією харчування, прийому до закладів продуктів харчування, а саме:

- ❖ використання для організації харчування примірні сезонні меню, що не погоджені з територіальним управлінням Держпродспоживслужби, які відповідно до постанови КМУ від 24.03.2021 №305 підлягають погодженню з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без погодження з Держпродспоживслужбою можуть використовуватися примірні меню, які затверджені наказами МОЗ.
- ❖ відхилення від погодженого меню або асортиментного переліку буфетної продукції;
- ❖ непроведення обліку виконання державних норм харчування і відповідно не інформування про це керівника закладу, що передбачено постановою КМУ від 24.03.2021 №305;
- ❖ використання деякими закладами спеціальної програми Променю, яка є недосконалою в частині обліку норм харчування, внесенням в неї інформації по стравам, яка не відповідає технологічній документації;
- ❖ прийняття від постачальників до закладів окремих харчових продуктів без маркувальних ярликів з відомостями про виробника, дати виробництва, терміну придатності, умов зберігання. Такі продукти вважаються невідомого походження і навіть за наявності супровідних документів (сертифікати, якісні посвідчення) неможливо їх ідентифікувати. Або навпаки приймаються продукти без наявності відповідного супровідного документа.

- ❖ В меню або в асортимент буфетної продукції включаються пастеризовані фруктові соки з додаванням цукрів та кондитерські вироби промислового виробництва з вмістом цукру, солі, що перевищують норми, встановлені вимогами постанови КМУ від 24.03.2021 №305 та містять консерванти (забороняються продукти із вмістом солі понад 0,12 г або із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту);
- ❖ під час відключення електроенергії не дотримуються рекомендовані виробником температурні умови зберігання продуктів, що швидко псуються. Недотримання температурних умов зберігання небезпечне в епідеміологічному відношенні щодо виникнення спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь;
- ❖ порушення товарного сусідства під час зберігання продуктів харчування;
- ❖ відсутність контрольних термометрів для контролю за температурними умовами зберігання харчових продуктів.

- 
- 
- Звертаємо увагу, що з відновленням харчування необхідно відновити проведення лабораторного контролю їжі, змивів на бактеріальне забруднення.
 - Необхідно з дітьми проводити роз'яснювальну роботу про користь їжі, яка готується в шкільних їдальнях з дотриманням сучасних норм харчування та технології приготування. (Харчових відходів дуже багато діти залишають).

- 
- 
- За результатами участі в роботі комісій на адресу відділів освіти направлені листи з інформацією про конкретно виявлені порушення в організації харчування та пропозиції щодо їх усунення.
 - На дані листи просимо надати відповіді.

ЗБІРНИК РЕЦЕПТУР

страв для харчування

дітей в закладах освіти,
дитячих закладах
оздоровлення та відпочинку та
закладах соціального захисту

завантажити збірник



cult [foöd]

культура їжі



