****

**УКРАЇНА**

**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ**

**ІЗЮМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

**ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

## НАКАЗ

**15.06.2017 № 330**

|  |
| --- |
| **Про вивчення стану організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах у 2017 році** |

На виконання наказу відділу освіти Ізюмської міської ради від 04.01.2017№ 14 «Про встановлення вартості харчування дітей і підлітків внавчальних закладах відділуосвіти Ізюмської міської ради на період з 01.01.2017 року по 31.12.2017 року»та наказу управління освіти Ізюмської міської ради Харківської області від 18.04.2017 № 231 «Про внесення змін до наказу відділу освіти Ізюмської міської ради від 04.01.2017 № 14 «Про встановлення вартості харчування дітей і підлітків внавчальних 01.2017 року по 31.12.2017 року»», з метою поліпшення якості харчування учнів та здійснення контролю за організацією харчування дітей і підлітків в навчальних закладах міста

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити графік вивчення стану організації харчування в загальноосвітніх навчальних закладах в 2017 році фахівцем з питань організації харчування Нижегородцевою С.О. (Додаток 1).

2. Затвердити програму вивчення стану організації харчування в загальноосвітніх навчальних закладах фахівцем з питань організації харчування Нижегородцевою С.О.(Додаток 2).

3. Фахівцю з питань організації харчування Нижегородцевій С.О.:

3.1. Здійснити вивчення стану організації харчування в загальноосвітніх навчальних закладах в 2017 році згідно з графіком та затвердженою програмою.

3.2. За результатами роботи підготувати матеріали для розгляду на нараді керівників загальноосвітніх навчальних закладів.

4. Керівникам загальноосвітніх навчальних закладів:

4.1. Забезпечити необхідні умови для здійснення вивчення стану організації харчування.

5. Контроль за виконанням даного наказу покласти на начальника відділу змісту та якості освіти Васько Н. О.

**Начальник управління освіти О.П. Лесик**

Васько

Зміївська

З наказом управління освіти Ізюмської міської ради Харківської області від 15.06.2017 №330 ознайомлені:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Васько Н.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Яремко Т.С.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зміївська Р.С. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сухомлин І.Г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_НижегородцеваС.О. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Андрушок О.М.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Котенко В.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Рябенко І.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Гожа Л.А. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Чернишева С.В.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Ольховська Ю.В. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Павлюк Н.В.

Додаток 1

до наказу управління освіти

Ізюмської міської ради

Харківської області

від15.06.2017 №330

**Графік вивчення стану організації харчування**

**в загальноосвітніхнавчальних закладах в 2017 році**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва закладу** | **Дата**  **вивчення стану організації харчування** |
| Гімназія №1 | 12.09.2017 |
| ІЗОШ №2 | 27.09.2017 |
| Гімназія №3 | 17.11.2017 |
| ІЗОШ №4 | 12.10.2017 |
| ІЗОШ№5 | 07.11.2017 |
| ІЗОШ№6 | 18.10.2017 |
| ІЗОШ №10 | 19.12.2017 |
| ІЗОШ №11 | 22.11.2017 |
| ІЗОШ №12 | 12.12.2017 |

Додаток 2

до наказу управління освіти

Ізюмської міської ради

Харківської області

від 15.06.2017 №330

**Програма вивченнястану організації харчуванняучнівв загальноосвітніхнавчальних закладах**

**фахівцем з питань організації харчування**

**в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_№ \_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(назва закладу)**

**1. Створення належних умов для роботи харчоблоку:**

- санітарний стан харчоблоку, підсобних приміщень, обідньої зали;

- забезпечення технологічним, тепловим та холодильним обладнанням, його стан;

- забезпеченість кваліфікованими кадрами, наявність посадових інструкцій;

- забезпеченість санітарним та спеціальним одягом працівників їдальні, його стан;

- забезпеченість миючими та дезінфікуючими засобами;

- забезпеченість кухонним посудом та інвентарем відповідно до вимог;

- робота витяжної вентиляції;

- забезпеченість столовим посудом та приборами.

2. **Умови приготуванняїжі:**

**-** отримання продуктів харчування, умови їх зберігання;

- наявність технологічних та калькуляційних карток;

- дотримання технологічних та санітарних вимог під час приготування їжі.

**3.Організація харчування дітей в обідній залі**

**-** наявність обідньої зали, її санітарний стан, кількість посадочних місць, графіки харчування учнів;

- наявність заявок на харчування дітей, в тому числі пільгових категорій та облік коштів за продані страви;

- дотримання технологічних та санітарних вимог під часвидачі готових страв;

- кількість відходів після вживання їжі;

- наявність буфету, асортимент буфетної продукції та дотримання вимог при її реалізації (наявність затвердженого Держпродспоживслужбою асортименту буфетної продукції);

- наявність меню та відповідність фактичного виходу страви теоретичному, зазначеному в меню;

- організація процесу харчування учнів під час перерви, чергування в їдальні;

- ведення технологічної та санітарної документації відповідно до вимог.

**4. Контроль за організацією харчування в закладі:**

- накази, розпорядження, протоколи зборів, тощо з питань організації харчування;

- журнал (акти) перевірок роботи харчоблоку.

**5. Наявність документації харчоблоку, правильність та своєчасність її заповнення:**

-технологічні картки;

- калькуляційні картки ;

- книга складського обліку;

- перспективне меню;

- графіки постачання продуктів харчування;

- щоденне меню;

- щоденне меню-вимога;

- бракеражний журнал сирої продукції;

- бракеражний журнал готової продукції;

- журнал обліку відходів;

- журнал здоров’я працівників харчоблоку;

- журнал температурного режиму холодильного обладнання;

- журнал обліку виконання норм харчування;

- накази про організацію харчування учнів;

- графік харчування учнів;

- медичні книжки працівників харчоблоку з відмітками про проходження медичного огляду;

- списки учнів, які знаходяться на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування;

- списки учнів, які отримують пільгове харчування;

- посадові обов’язки працівників харчоблоку.