****

**УКРАЇНА**

**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ**

**ІЗЮМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

**ХАРКІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

## НАКАЗ

**21.08.2019 № 280**

|  |
| --- |
| **Про здійснення контролю за організацією харчування**  **дітей в закладах освіти в 2019/2020 навчальному році** |

На виконання наказів управління освіти Ізюмської міської ради від 21.12.2018 року № 480 «Про встановлення вартості харчування дітей і підлітків в закладах освіти м. Ізюм на період з 01.01.2019 року по 31.12.2019 року та наказу управління освіти Ізюмської міської ради Харківської області від 29.03.2019 року № 120 «Про внесення змін до наказу управління освіти від 21.12.2018 року № 480 «Про встановлення вартості харчування дітей і підлітків в закладах освіти м. Ізюм на період з 01.01.2019 року по 31.12.2019 року», від 30.05.2019 року «Про введення в дію рішення виконавчого комітету Ізюмської міської ради від 22.05.2019 № 0470», від 21.08.219 року № 279 «Про затвердження Порядку організації харчування учнів в закладах загальної середньої освіти Ізюмської міської ради Харківської області на 2019/2020 навчальний рік» з метою поліпшення якості харчування та здійснення контролю за організацією харчування дітей в закладах освіти міста

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити графік вивчення стану організації харчування в закладах освіти міста в 2019/2020 навчальному році фахівцем з питань організації харчування Нижегородцевою С.О. (Додаток 1).

2. Затвердити програму вивчення стану організації харчування в закладах освіти 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 закладах освіти в 2019/2020 навчальному році згідно з графіком та затвердженою програмою.

3.2. За результатами роботи підготувати матеріали для розгляду на нарадах керівників закладів освіти міста.

4. Керівникам закладів освіти:

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

5. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

**Начальник управління освіти О.В. Безкоровайний**

Нижегородцева

Додаток 1

до наказу управління освіти

Ізюмської міської ради

Харківської області

від 21.08.2019 № 280

**Графік вивчення стану організації харчування дітей**

**в закладах освіти в 2019/ 2020 навчальному році**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва закладу** | **Дата**  **вивчення стану організації харчування** |
| Гімназія № 1 | 08.04.2020 |
| ІЗОШ № 2 | 27.09.2019 |
| Гімназія № 3 | 05.05.2020 |
| ІЗОШ № 4 | 12.12.2019 |
| ІЗОШ№ 5 | 12.03.2020 |
| ІЗОШ№ 6 | 03.06.2020 |
| ІЗОШ № 10 | 21.10.2019 |
| ІЗОШ № 11 | 05.02.2020 |
| ІЗОШ № 12 | 09.06.2020 |
| ІДНЗ № 2 | 10.09.2019 |
| ІДНЗ № 4 | 21.04.2020 |
| ІДНЗ № 6 | 17.02.2020 |
| ІДНЗ № 9 | 18.11.2019 |
| ІДНЗ № 10 | 25.03.2020 |
| ІДНЗ № 12 | 14.01.2020 |
| ІДНЗ № 13 | 22.05.2020 |
| ІДНЗ № 14 | 10.09.2019 |
| ІДНЗ № 16 | 05.11.2019 |
| ІДНЗ № 17 | 24.06.2020 |

Додаток 2

до наказу управління освіти

Ізюмської міської ради

Харківської області

від 21.08.2019 № 280

**Програма вивчення стану організації харчування**

**дітей в закладах освіти**

**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 приготування їжі:**

**-** 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 та вихованців;

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

- дотримання технологічних та санітарних вимог під час видачі 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 закладу: «Про організацію харчування учнів, «Про надання пільгового та безкоштовного харчування дітям пільгових категорій»,

«Про створення комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини», «Про призначення відповідальної особи за харчування учнів», «Про призначення відповідальної особи за зняття проби з готових страв»;

- графік харчування учнів;

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

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

- списки дітей, які отримують пільгове харчування;

- посадові обов’язки працівників харчоблоку.