



**УКРАЇНА  
ЧУДЕЙСЬКА СІЛЬСЬКА РАДА  
СТОРОЖИНЕЦЬКОГО РАЙОНУ  
ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**РОЗПОРЯДЖЕННЯ**

**30 січня 2020 року**

**№37**

**Про проведення моніторингу  
дотримання вимог законодавства щодо організації  
харчування дітей дошкільного віку у навчально-  
виховних комплексах та учнів закладів загальної  
середньої освіти, підвідомчих відділу освіти**

Відповідно до наказу ДОН від 27.01.2020 «Про вивчення стану дотримання вимог чинного законодавства України щодо організації харчування у закладах загальної середньої освіти області», з метою контролю за організацією якісного і безпечного харчування дітей, дотримання належного санітарного стану харчоблоків закладів загальної середньої освіти

1. Здійснити з 17.02.2020 по 21.02.2020 р. моніторинг стану дотримання вимог чинного законодавства України щодо організації харчування дітей у закладах загальної середньої освіти Чудейської сільської ради.

2. Затвердити:

1) склад комісії, що здійснюватиме моніторинг стану дотримання вимог щодо норм організації харчування дітей у закладах загальної середньої освіти підвідомчих відділу освіти;

2) протокол вивчення стану дотримання діючого законодавства щодо організації харчування дітей в закладах освіти ОТГ, що додається.

3. Спеціалісту відділу освіти узагальнити інформацію щодо результатів моніторингу до 26.02.2020 року.

4. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

1) сприяти роботі членів комісії у проведенні моніторингової перевірки;

2) забезпечувати контроль за дотриманням нормативно-правових документів та санітарно-гігієнічних вимог до харчоблоків закладів загальної середньої освіти, а також організацію безпечного харчування;

3) в разі виявлених порушень вимог чинного законодавства вживати заходів щодо їх усунення;

4) здійснити самоаналіз роботи щодо стану дотримання вимог чинного законодавства України з питань організації харчування.

5. Розпорядження розмістити на офіційному веб-сайті відділу освіти.

6. Контроль за виконанням розпорядження залишаю за собою.

**Сільський голова**

**А.Д.Піцул**

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Розпорядження відділу освіти  
сім'ї, молоді та спорту  
Чудейської сільської ради  
30.01.2020 №37

**Склад комісії, що здійснюватиме моніторинг з питань  
дотримання вимог законодавства щодо організації харчування учнів  
закладів загальної середньої освіти підвідомчих відділу освіти**

**Голова комісії:**

О.К.Кіфу– провідний спеціаліст відділу освіти

**Члени комісії:**

Л.М.Микайло – спеціаліст відділу освіти ;

А.Г.Биндю – начальник відділу земельних відносин Чудейської  
сільської ради(предстаник батьківської громади) ;

Л.І.Чимборик – старша медична сестра Чудейської АЗПСМ.

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Розпорядження відділу освіти  
сім'ї, молоді та спорту  
Чудейської сільської ради  
30.01.2020 №37

**Протокол вивчення стану  
дотримання діючого законодавства щодо  
організації харчування дітей в навчально-виховному комплексі та в  
закладах загальної середньої освіти Чудейської ОТГ**

№ з/п	Об'єкт вивчення	Показники вивчення стану об'єкту	Зауваження
1.	1.1. Нормативно-правові документи, що регламентують організацію харчування в закладах освіти  1.2. Впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів – НАССР у закладах освіти області	Закони України: - «Про освіту»; - «Про загальну середню освіту»; - Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість»; - Постанова Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах»; - Наказ Міністерства охорони здоров'я та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»; - регіональний план заходів «Дітям Буковини – здорове харчування», затверджений розпорядженням Чернівецької обласної державної адміністрації від 21.11.2019 № 1128-р. (рівень обізнаності з цього питання). 1.2. Відповідно до вимог ст. 20, 21 Закону України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».	
2.	План роботи на навчальний рік	- Аналіз роботи за I семестр 2019/2020 навчальний рік з питань організації харчування. - Завдання та контроль за станом організації харчування учнів (вихованців) за I семестр 2019/2020 навчальний рік. - Наявність відміток про виконання заходів.	

3.	Книга наказів з основної діяльності	Контроль за виконанням наказів щодо організації харчування.	
4.	Проведення державних закупівель щодо організації харчування учнів (вихованців)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Положення про комітет з конкурсних торгів.</li> <li>- Наказ про створення комітету з конкурсних торгів.</li> <li>- Наявність та оформлення протоколів комітету з конкурсних торгів щодо державних закупівель продуктів харчування.</li> </ul>	
5.	Організація харчування учнів (вихованців)	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Нормативність оформлення документів щодо організації харчування учнів (вихованців).</li> <li>- Аналіз контингенту, який харчується.</li> <li>- Організація питного режиму</li> <li>- Організація дієтичного харчування.</li> <li>- Виконання норм харчування.</li> <li>- Наявність супровідної документації та якісних посвідчень.</li> <li>- Умови зберігання та терміни придатності продуктів харчування.</li> <li>- Наявність журналів бракеражу сирової та готової продукції, журналу відходів.</li> <li>- Наявність перспективного меню (погодження перспективного меню з органами Держпродспоживслужби).</li> <li>- Наявність карток-розкладок (відповідність типовій формі).</li> <li>- Наявність меню в залі прийому їжі, його затвердження, погодження з медпрацівниками.</li> <li>- Відповідність закладки продуктів карткам-розкладам.</li> <li>- Відповідність запасів у коморі.</li> <li>- Вартість одного дня харчування.</li> <li>- Відповідність кількості вихованців, які харчуються, кількості, заявленій у меню.</li> <li>- Виконання вимог п. 1.3 наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 р. № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» щодо заборони використання у харчуванні дітей сухих сніданків, продуктів швидкого приготування (макаронних виробів, супів тощо), чіпсів, сухариків, “повітряного рису”, смажених горіхів, бульйонних кубиків, кетчупів, газованих напоїв.</li> <li>- Впровадження мультипрофільного меню.</li> <li>- Відгуки учнів, педагогічних працівників і батьків дітей про роботу харчоблоку та їдальні.</li> </ul>	
6.	Організація роботи їдальні та харчоблоку	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наявність затвердженого графіка роботи, паспорта шкільної їдальні, перспективного меню, щоденного меню, двотижневого перспективного меню, оформлених медичних книжок працівників та ін.</li> </ul>	

		<ul style="list-style-type: none"> <li>- Наявність у кухаря меню-розкладки, затвердженої керівником закладу освіти та підписаної кухарем, комірником, медичним працівником.</li> <li>- Дотримання вимог порядку складання меню-розкладки (дата, проставлена кількість дітей, що харчуються, видача продуктів харчування повинна здійснюватися у грамах на одного учня, вказано ціни за одиницю, виведено вартість одного дитячого дня).</li> <li>- Дотримання вимог щодо зберігання упродовж доби порцій їжі, що вживались учнями</li> </ul>	
7.	Документація від постачальників продуктів харчування до закладів освіти	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Контроль за дотриманням своєчасності завезення продуктів та наявністю на них сертифікатів якості.</li> <li>- Наявність графіків та маршрутів постачання продуктів харчування, погоджених із відповідними санітарно-епідеміологічними службами.</li> </ul>	
8.	Санітарний стан харчоблоку, допоміжних приміщень, їдальні у закладах освіти	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Стан холодильного та технологічного обладнання.</li> <li>- Кількість посуду, кухонного інвентарю та їх маркування.</li> <li>- Санітарно-гігієнічні умови зберігання та обробки продуктів харчування.</li> <li>- Додаткові вимоги органів Держпродспоживслужби ліквідація виявлених недоліків.</li> </ul>	
9.	Кадрове забезпечення фахівців	Наявність кухарів, помічників кухарів відповідно до потреби.	

Висновки та пропозиції:

---



---



---



---



---



---



---



---



---

Дата « \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2020 року

З протоколом ознайомлений (а)

---