УКРАЇНА

**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

**ПРИВАТНИЙ НАВЧАЛЬНО-ВИХОВНИЙ КОМПЛЕКС «СОЛОМОН»**

вул. Коростишівська, 6а, м. Чернівці, 58000, тел. (0372) 549-764

e-mail: nvksolomon@gmail.com

**НАКАЗ**

«20» січня 2020 року №25

**Про підсумки стану харчування**

**учнів НВК у І семестрі**

**2019/2020 н.р.**

Організація харчування учнів НВК «Соломон» здійснюється відповідно Законів України «Про освіту», «Про загальну  середню освіту»,       «Про охорону дитинства», Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591, «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», спільного наказу МОН України та МОЗ України від 01.06.2005 №242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», наказу управління освіти Чернівецької міської ради № 305 від 06.09.2020 р.

         Станом на 20 грудня 2019 року у НВК нараховується 269 учнів. Гарячим харчуванням охоплено 269 учнів, що становить  100% від загального учнівського контингенту.

        У НВК ведеться документація з організації харчування, а саме: Журнал бракеражу готової продукції, Журнал бракеражу сирих продуктів, книга складського обліку харчової продукції, зошит обліку відходів, журнал реєстрації температурного режиму в холодильниках, двотижневі (перспективні) меню, щоденні меню-розкладки, картотеки страв, технологічні карти, журнал обліку виконання норм харчування. Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 норми харчування виконуються щодо 1-4 класів – на 124%, 5-9кл. – на  96 %.

         Медичною сестрою Кармазенюк Н.О. складено графік проходження медичних оглядів та ведуться журнали видачі медичних книжок на руки працівникам, ведуться журнали здоров’я відповідного зразка, прошиті, пронумеровані, скріплені печаткою закладу.

          Приміщення харчоблоків та обладнання відповідають санітарно-гігієнічним вимогам. Харчоблоки обладнані  електричними плитами, електроводонагрівачами, електром’ясорубками та вагами для сирої продукції, вагами для готової продукції, холодильниками, морозильними камерами для зберігання м’ясних, рибних, молочних продуктів та зберігання добових проб.

          Маркування посуду відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Система холодного та гарячого водопостачання знаходиться у робочому стані. У НВК є ванни для миття посуду, проводиться дезінфекція всього посуду, прожарювання столового інвентаря. Згідно з нормами на харчоблоках знаходяться всі необхідні миючі, дезінфікуючі засоби та методичні рекомендації щодо їх застосування. На харчоблоках наявні всі необхідні інструкції та графік прибирання приміщень харчоблоку. Прибирання обідніх залів проводиться вчасно відповідно до вимог санітарного законодавства.

        Харчування учнів здійснюється у естетично оформлених приміщеннях їдалень з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог законодавства.

        Під час перевірки організації харчування у НВК комісією було виявлено ряд недоліків: відсутні у повному обсязі протоколи заміни страв, у меню- розкладках виправлення, відсутні заявки на харчування учнів та  заяви від батьків учнів 5-9 класів на харчування дітей у шкільній їдальні, відсутні калькуляційні  та карти-розкладки, виявлено, що санітарного й спеціального одягу в недостатній кількості.

Виходячи з вище викладеного,

**НАКАЗУЮ:**

1.Заступнику директора з НВР Радик Г.Д.:

        1.1.Створити  умови для повноцінного та безпечного харчування учнів школи;

        1.2.Щосеместрово робити аналіз  роботи з організації харчування у НВК.

        2.Медичній сестрі Кармазенюк Н.О.:

        2.1.  Контролювати виконання норм харчування в НВК, щомісяця проводити аналіз їх виконання із зазначенням у Журналі обліку виконання норм харчування;

        2.2. У разі необхідності оформляти протоколи заміни страв;

        2.3.Оформити  калькуляційні  та карти-розкладки.

        3.Комірнику їдалень Балейку О.В. :

        3.1.Тримати на постійному контролі питання прийняття якісних і безпечних продуктів харчування та продовольчої сировини, ведення документації по організації харчування;

        3.2.Виключити виправлення при оформленні меню-розкладок.

       4.Кухарям їдалень Луців В.В., Сивків А.П. :

        4.1.Не допускати використання пощербленого та потрісканого столового посуду, що є порушенням п.3.8. Державних санітарних правил і норм;

        5.Класним керівникам та класоводам :

        5.1.Щодня подавати заявки на харчування учнів до їдальні;

        5.2.Вимагати  заяви від батьків учнів 5-9 класів, що  харчуються у їдальні.

1. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

**Директор Приватного НВК «Соломон» А.О. Гайсан**

З наказом ознайомлені:

*Радик Г.Д.*

*Опаєць Н.В.*

*Панцир А.В.*

*Яремчук М.С.*

*Константин М.М.*

*Макеєва А.Г.*

*Бобер Л.О.*

*Карлійчук І.С.*

*Горжу І.І.*

*Гой С.В.*

*Вудвуд І.В.*

*Макарчук Д.Д.*

*Олійник О.І.*

*Лакуста С.С.*

*Пожидаєва О.Р.*

*Василинчук Л.В.*

*Колодрівська А.В.*

*Луців В.В.*