



МІСЬКА РАДА МІСТА КРОПИВНИЦЬКОГО

Управління освіти

вул. Велика Перспективна, 41, м. Кропивницький, 25022, тел./факс 35 83 42
e-mail: osvita@krmr.gov.ua, код в ЄДРПОУ 05403286

НАКАЗ

від «10» лютого 2021 року

№ 54/о

Про затвердження моніторингової групи по контролю за організацією харчування вихованців та учнів в закладах освіти

На виконання пункту 5 протокольного доручення міського голови від 01.02.2021 № 3, з метою посилення контролю за організацією безпечного та якісного харчування, роботою харчоблоків в закладах освіти

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити моніторингову групу по контролю за організацією харчування вихованців та учнів у закладах освіти:

Голова моніторингової групи:

Серопян Є.О. – заступник начальника управління освіти

Члени моніторингової групи:

Сидоренко І.П. – головний спеціаліст відділу юридичного та фінансового забезпечення управління освіти;

Дежурко О.В. – спеціаліст централізованої бухгалтерії управління освіти;

Лунцова С.В. – спеціаліст централізованої бухгалтерії управління освіти

Представник Кропивницького міського управління Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області (за згодою).

2. Голові моніторингової групи:

2.1. Забезпечити проведення моніторингу стану організації харчування вихованців та учнів у закладах освіти міста;

2.2. Активізувати з 15.02.2021 проведення щотижневих перевірок в підпорядкованих закладах освіти;

2.2. Узагальнені підсумки роботи виносити на наради керівників закладів освіти та заслуховувати на колегії управління освіти.

3. Затвердити програму перевірки (моніторингу) організації харчування, дотримання санітарного законодавства на харчоблоках закладів освіти згідно з додатком.

4. Керівникам закладів освіти:

4.1. Забезпечити належні умови для роботи моніторингової групи під час рейдових перевірок;

- 4.2. Притягувати до дисциплінарної відповідальності осіб, які допустили порушення санітарного законодавства;
5. Визнати наказ управління освіти Міської ради міста Кропивницького від 18.09.2019 № 606/о «Про затвердження моніторингової групи по контролю за організацією харчування вихованців та учнів в закладах освіти» таким, що втратив чинність.
6. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Начальник управління освіти



Лариса КОСТЕНКО

Додаток
до наказу управління освіти
від «10» лютого 2021 року
№ 54/о

ПРОГРАМА

Перевірки (моніторингу) організації харчування, дотримання санітарного законодавства на харчоблоках закладів освіти

№ з/п	Перелік питань, які підлягатимуть перевірці (моніторингу)
1.	Санітарно-технічний стан залу їдальні (буфетних груп), розміщення відповідної документації на інформаційних стендах
2.	Санітарно-технічний стан харчоблоку: наявність холодного та гарячого водопостачання, справність та достатність технологічного обладнання та приточно – витяжної вентиляції, освітлення
3.	Санітарно-гігієнічний стан приміщень харчоблока (зберігання інвентарю, наявність графіку прибирання)
4.	Достатність кухонного інвентарю, наявність маркування, використання його за призначенням
5.	Поводження з харчовими відходами
6.	Ведення обліково-звітної документації з організації харчування (Журнал бракеражу сирих продуктів, що швидко псуються; Журнал бракеражу готової продукції; Журнал виконання натуральних норм харчування; Журнал здоров'я; Книга складського обліку; Зошит обліку відходів тощо)
7.	Наявність погодженого з Держпродспоживслужбою примірного двотижневого меню та його дотримання
8.	Наявність сертифікату (акту) метрологічної повірки високотемпературного обладнання (духова шафа)
9.	Наявність супровідних документів, які підтверджують походження, безпечність та якість сировини та харчових продуктів
10.	Наявність термометрів (фактична температура) та дотримання товарного сусідства у холодильному обладнанні
11.	Наявність особових медичних книжок працівників закладу із даними проходження обов'язкового медичного огляду
12.	Гігієнічне навчання працівників закладу та харчоблоку згідно ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових

	продуктів» (наказ, ведення журналу з гігієнічного виховання, дата останнього навчання, протоколи)
13.	Наявність картотеки технологічних карток, карток - розкладок, її відповідність з меню-вимогою
14.	Наявність затверджених маршрутів та графіків завантаження продуктів до закладу
15.	Наявність миючих та дезінфікуючих засобів, дотримання вимог їх збереження та використання, сертифікат якості
16.	Дотримання санітарних вимог використання яєць курячих (зберігання, первинна обробка, знання інструкції, маркування ємностей)
17.	Дотримання працівниками виконання поточності технологічних процесів на харчоблоці
18.	Кількість та маркування ваго вимірних приладів
19.	Аналіз дотримання натуральних норм харчування
20.	Наявність щоденних меню-розкладів на видачу продуктів харчування
21.	Прийом та дотримання відповідних умов зберігання продуктів харчування, їх якість:
21.1	Овочів та фруктів (санітарний стан овочесховища)
21.2.	Бакалійної групи (санітарний стан комори, температура зберігання, вологість)
22.	Дотримання умов видачі готових страв
23.	Наявність (кількість комплектів) і стан санітарного одягу й спецвзуття, організація прання санітарного одягу
24.	Наявність столового посуду (кількість, стан)
25.	Дотримання санітарних вимог миття та зберігання посуду, наявність інструкцій
26.	Наявність добових проб (умови збереження, об'єм порції, достатність ємностей)
27.	Якість приготування страв
27.1	Дотримання вимог первинної обробки
27.2	Форма нарізки страви (форма виробу)
27.3.	Органолептичні показники страви

28.	Дотримання температури подачі, терміну реалізації страв, та графіку прийому їжі
29.	Організація водно питного режиму в закладі
30.	Наявність наказу про призначення відповідальних осіб за організацію харчування в закладі
31.	Проведена робота в закладі Ради по харчуванню (системність, ефективність контролю)
32.	Ступень впровадження системи НАССР (низький, середній, високий)