

**Аналітична довідка**  
**про стан організації харчування учнів 5-11 класів**  
**Новогуївинського ліцею імені Сергія Процика**  
**у II семестрі 2024/2025 н.р. із застосуванням кейтерингу**

Відповідно до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджений постановою КМУ від 24.03.2021р. № 305, норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою КМУ від 24.03.2021р. № 305, Порядку надання інших платних послуг державними та комунальними навчальними закладами, затверджений спільним наказом МОН, Мінекономіки та Мінфіну від 23.07.2010р. № 736/902/758, з метою забезпечення дітей 5-11 класів якісним харчуванням, можливості організувати харчування постачальником послуг з харчування, кейтерингу на базі Новогуївинського ліцею імені Сергія Процика було організовано та застосовано кейтеринг (Наказ №16/аг від 23.01.2025р.) — організація харчування, виготовлення та реалізація страв сторонньою юридичною особою без застосування харчоблоку та їдальні ліцею. Був укладений договір про організацію харчування з надання послуг з харчування між Новогуївинським ліцеєм імені Сергія Процика та юридичною особою - постачальником із забезпечення кейтерингу.

Відповідальною за організацію харчування учнів 5-11 класів за кошти батьків була призначена заступник з виховної роботи Хлань І.І.

Відповідальною за режим та графік харчування учнів на платній основі було призначено практичного психолога закладу освіти Перепелицю К.А.

Відповідальною за облік учнів, які харчуються за батьківські кошти, було призначено соціального педагога Курильчук Д.А.

Відповідальною за санітарно-гігієнічний стан локації, визначеної для вживання учнями їжі, було призначено заступника директора з господарської роботи Поліщук С.О.

Бракеражна комісія закладу освіти здійснює отримання та бракераж готових страв від постачальника кейтерингу. Відповідальною особою про проведення бракеражу було призначено медичну сестру Сіваєву Л.С.

Також здійснюється суворий контроль додержання учнями правил особистої гігієни під час вживання готових страв.

Визначено час прийому їжі - 11.15 (II велика перерва після третього уроку).

Організація кейтерингового харчування відповідає всім санітарно-гігієнічним нормам та стандартам якості. Постачання харчових продуктів здійснюється відповідно до укладеного договору. Контроль за якістю страв здійснюється адміністрацією ліцею та медичним персоналом. Також дотримуються умови транспортування та зберігання готових страв. В договорі про надання послуг із харчування зазначено, що у разі встановлення недоброякісних готових страв, виявлення їх нестачі або надлишку відповідальні за організацію харчування особи повинні повідомляти членів бракеражної комісії та складати акт у трьох примірниках. Надалі недоброякісні готові страви разом з актом бракеражу будуть повернені постачальнику. Станом на 10.03.2025 року таких фактів не виявлено.

Кількість учнів, які отримують кейтерингове харчування, складає 70 чоловік. Батьками цих учнів була написана заява про згоду на організацію кейтерингового харчування на платній основі. Також батьків проінформовано про умови та організацію місця харчування.

Соціальним педагогом було проведено опитування серед учнів та їхніх батьків щодо вивчення стану харчування та покращення умов харчування, змін у меню.

Аналізуючи результати опитування, можна зробити висновки, що платне харчування, організоване шляхом кейтерингу, їх подача та культура обслуговування задовольняє учнів 5-11 класів та їхніх батьків на 91 %. Страви, що доставляється у заклад освіти, завжди смачні, корисні, теплі. Випадків скарг за період кейтерингу на якість харчування не зафіксовано.

За результатами проведеного моніторингу, організацію платного харчування учнів шляхом кейтерингу у II семестрі 2024/2025 н.р. у закладі освіти можна вважати задовільною.