

**Довідка**  
**про стан організації та охоплення харчуванням учнів 1-11 класів**  
**у Новогуївинському ліцеї імені Сергія Процика**  
**у 2024/2025 н.р.**

У 2024-2025 н.р. у Новогуївинському ліцеї імені Сергія Процика було організовано пільгове харчування учнів відповідно до статей 32, 52, 59 Закону України “Про місцеве самоврядування в Україні”, Закону України “Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту”, Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” (додатку 2 та додатку 9), наказу Міністерства освіти і науки України від 21.11.2002р. № 667 “Про затвердження Порядку встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах”, з метою підвищення рівня організації харчування в закладах освіти, забезпечення здоров’я дітей, додержання санітарно-гігієнічних вимог і санітарно-протиепідемічних правил і норм, рішення Новогуївинської селищної ради “Про встановлення вартості харчування в закладах загальної середньої освіти Новогуївинської селищної ради на 2025 рік.”; наказів Новогуївинського ліцею імені Сергія Процика “Про організацію харчування у 2024/2025 н.р.” від 02.09.2024р. №175-од, “Про створення комісії з бракеражу продуктів харчування” від 08.01.2025р. №07/аг, “Про впровадження системи аналізу небезпечних чинників та контролю критичних точок (НАССР) у II семестрі 2024/2025 н.р.” від 08.01.2025р. №08/аг, “Про організацію харчування учнів ліцею у II семестрі 2024/2025 н.р.” від 10.01.2025р. № 33.

Відповідно до пункту 3.4 Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України (Мінекономіки) від 17 листопада 2020 року № 2347 “Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти”, з метою впровадження системи НАССР та її ефективного функціонування в закладі освіти на базі Новогуївинського ліцею імені Сергія Процика було затверджено План виробничого контролю, заснований на принципах НАССР, опрацьовано нормативно-правові акти з розробки та впровадження системи НАССР у II семестрі 2024/2025н.р.

Відповідно до наказу №175-од від 02.09.2024р. “Про організацію харчування у 2024/2025 н.р.” в Новогуївинському ліцеї імені Сергія Процика з 03 вересня 2024 року безоплатним гарячим харчуванням було забезпечено 263 учні 1-4 класів та 106 учнів 5-11 класів.

Безоплатне гаряче харчування дітей пільгових категорій, а саме учнів 1-4 класів відбувалося з розрахунку 38,58 грн. на дитину (одноразове харчування) та учнів 5-11 класів — з розрахунку 40,84 грн. на дитину.

Станом на 01.03.2025р. безоплатним гарячим харчуванням забезпечено 256 учнів 1-4 класів та 104 учні 5-11 класів.

З 01 січня 2025р. в ліцеї встановлена вартість гарячого харчування для здобувачів освіти 1-4 класів у розмірі 48,15 грн. на одну дитину в день за кошти місцевого та державного бюджетів. Для учнів 5-11 класів пільгового контингенту встановлена вартість за кошти місцевого бюджету у розмірі 49.35 грн. Також організоване харчування за батьківські кошти учнів 1-4 класів, які перебувають на групі подовженого дня.

Дотримання норм харчування 100 %.

Харчування учнів ГПД за батьківські кошти 100%.

Документи для надання дітям безкоштовного харчування оформлені нормативно. Своєчасно вносяться зміни до організаційних наказів у разі прибуття чи вибуття учнів, зміни в умовах харчування, дітей пільгових категорій. (Накази “Про організацію безкоштовного харчування учня 8-В класу Матвеєнко Петра від 10.10.2024р. № 203-од, “Про організацію безкоштовного харчування учениці 6-В класу Блажевської Марії“ від 22.10.2024р. №207-од, “Про організацію безкоштовного харчування учня 9-В класу Микитенка Дениса” від 25.11.2024р. № 227-од, “Про організацію безкоштовного харчування учня 5-В класу Жука Ярослава, учениці 6-В класу Наумчук Аніти” від 04.02.2025р. №49, “Про організацію безкоштовного харчування учня 10 класу Борща Микити” від 26.02.2025р. №74; “Про відмову від харчування учениці 10 класу Підкуйко Юлії” від 05.09.2024р. №183-од, “Про відмову від харчування учня 9-Б класу Корпана Нікити, учениці 11 класу Гарбуз Анастасії” від 09.09.2024р. №184-од, “ Про відмову від харчування учениці 8-Б класу Грибанової Катерини, учня 5-В класу Пасічника Мирона” від 25.11.2024р. №228-од )

Відповідальність за організацію харчування учнів, технології виготовлення страв за прийом і надходження якісних продуктів і продовольчої сировини у необхідній кількості з додержанням умов і термінів їх зберігання у ліцеї покладена на комірника їдальні Роговську Н.А., медичну сестру Сіваєву Л.С. та шеф-кухаря та кухарів.

Відповідальність за перевірку продуктів харчування, надходження гарантованих якісних продуктів і продовольчої сировини у необхідній кількості покладена на комірника їдальні Роговську Н.А. та членів комісії відповідно до наказу від 08.01.2025року № 08/аг “Про утворення комісії з перевірки продуктів харчування у ліцеї”.

Соціальним педагогом Курильчук Д.А. ведеться суворий контроль за списками учнів пільгового контингенту; вчасне подавання звітних відомостей комірнику Роговській Н.А. для пред’явлення в Централізовану бухгалтерію Відділу освіти Новогуївинської селищної ради, своєчасно вносяться зміни у списки пільгового контингенту.

№ п/п	Назва категорій	1-4 класи	5-11 класи	Всього
1	Діти-сироти	0	2	2
2	Діти з сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям».	1	2	3
3	Діти з сімей загиблих (померлих)/або зниклих безвісти ветеранів війни та сімей загиблих (померлих)/зниклих безвісти Захисників і Захисниць України, визначених у статтях 10 та 10-1 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту	1	8	9
4	Діти, в родині яких виховується троє і більше неповнолітніх дітей	25	2	27
5	Діти з інвалідністю	6	4	10
6	Діти учасників бойових дій	57	69	126
7	Діти Захисників та Захисниць України, які захищають Україну під час повномасштабної війни, але не мають статусу учасника бойових дій	3	7	10
8	Діти з числа внутрішньо переміщених осіб	5	6	11

9	Діти з особливими освітніми потребами, які навчаються у інклюзивних класах	8	4	12
	Всього	106	104	210

З метою визначення стану організації харчування учнів, забезпечення виконання нормативних і законодавчих документів з даного питання, контролю за охоплення харчуванням учнів ліцею проведено моніторинг дотримання вимог щодо організації харчування здобувачів освіти.

За результатами перевірки з'ясовано наступне.

На виконання заходів щодо організації харчування в ліцеї, згідно з планом роботи закладу протягом першого семестру 2024/2025 навчального року було призначено відповідального за організацію та облік безкоштовного харчування, організовано роботу щодо підготовки їдальні до початку навчального року, оформлено інформаційні куточки для учнів та батьків щодо харчування дітей, соціальним педагогом та класними керівниками оновлено бази даних дітей, які потребують пільгового харчування.

Станом на 01.03.2025р. штатний склад працівників харчоблоку Новоуївинського ліцею імені Сергія Процика складає 5 осіб:

- Шеф-кухар – 1
- Кухарі – 2
- Підсобний робітник – 1
- Комірник – 1

Усі працівники мають відповідну освіту та пройшли медичний огляд.

В освітньому закладі розроблено та затверджено графік харчування учнів у їдальні, дотримується режим харчування з урахуванням вимог до організації та забезпечення харчування учнів. Під постійним контролем адміністрації питання чергування соціального педагога та класних керівників у їдальні під час прийому їжі дітьми.

Під час перевірки відповідності даних у звітах про безкоштовне харчування та обліку відвідування учнями навчальних занять у класних журналах розбіжностей не виявлено.

На початку навчального року в ліцеї створено бракеражну комісію та групу контролю за якістю харчування дітей зі складу працівників їдальні та медичної сестри.

Комісія з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини у складі сестри медичної Сіваєвої Л.С., комірника Роговської Н.А., кухарів Унтілової М.В. та Козик Є.І.:

- проводить оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог чинного законодавства та Положення про комісію з бракеражу;
- приймає продукти лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів.

Відповідальною за ведення бракеражного журналу готової продукції, журналу здоров'я працівників харчоблоку та журналу бракеражу сирової продукції призначена сестра медична Сіваєва Л.С.

Їдальня розрахована на 90 посадкових місць. Працює також буфет відповідно до складеної угоди та наданого дозволу на аренду засновником – Новоуївинською селищною радою.

Харчоблок забезпечений дезінфікуючими, миючими засобами (Хлоросан, Манорм, Дезактин, Стериліум, сода кальцінована) відповідно до санітарних вимог (в наявності серти-

фікати та методичні рекомендації щодо їх застосування). Дані засоби зберігаються в окремо відведених місцях.

Систематично проводяться заходи із запобігання проникнення шкідників.

Постачання продовольчих товарів здійснюється постачальниками у відповідності до проведених тендерних процедур та заключених договорів. Продукти харчування та продовольча сировина надходять до заклад освіти із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (сертифікати відповідності).

Працівники харчоблоків знайомі з санітарними правилами, умовами, термінами зберігання і реалізації продуктів, технологією приготування їжі, забезпечені спецодягом та предметами особистої гігієни. Про це свідчить відповідна документація (медичні книжки, журнали огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання, ознайомлення під особистий підпис з інструкціями). Всі працівники їдальні вчасно проходять медогляд та допущені до роботи. Працівники харчоблоку закладу дотримуються режиму харчування, технологічного процесу обробки продуктів (заготівля, зберігання сухих продуктів), вимог утримання приміщення для первинної обробки овочів. Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються у спеціальній тарі в холодильнику.

В закладі освіти розроблені заходи щодо покращення вимог санітарного законодавства та забезпечення належних умов перебування, харчування дітей, затверджені керівником закладу; забезпечення стабільної епідемічної ситуації та запобігання харчових отруєнь. Проводиться планування санітарно-освітньої роботи, ведеться журнал проведення заходів із санітарно-освітньої роботи.

Житомирським міськрайонним відділом ДУ «Житомирський обласний лабораторний центр МОЗ України» за графіком проводяться дослідження проб готових страв за мікробіологічними нормативами, змивів об'єктів довкілля на вміст бактерій групи кишкової палички, обідів на повноту вкладання харчових інгредієнтів у готові страви, відібраних на харчоблоці.

На харчоблоці наявні та затверджені Інструкції з миття посуду, інструкції з охорони праці для працівників їдальні, посадові інструкції шеф-кухаря, кухаря, комірника, підсобного працівника. Працівники харчоблоку дотримуються інструкцій, правил особистої гігієни, санітарних вимог до харчоблоку. Дані інструкції знаходяться на харчоблоці біля робочих місць працівників у вільному доступі.

Наявні картотеки страв, технологічні карти, дотримується відповідність рецептури й технології приготування страв. Технологічний процес приготування страв ведеться систематично згідно з картотекою, бракераж продукції фіксується у журналі «Бракеражу готової продукції» та виконується відповідно до ДСанПІН 5.5.2.008-0. Щоденне меню відповідає перспективному двотижневому меню.

У закладі освіти щомісячно аналізується виконання натуральних норм харчування відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України. За виконанням затвердженого набору продуктів комірником ведеться «Журнал обліку виконання норм харчування».

У закладі освіти в основному виконуються санітарно-гігієнічні умови функціонування обідньої зали та харчоблоку. Санітарний стан приміщення задовільний. Куточок для миття рук знаходиться у коридорі при вході в їдальню. У холодний період року діти користуються теплою водою (підключений бойлер) для миття рук. Технологічне обладнання харчоблоку знаходиться у робочому стані. Повністю забезпечений необхідною кількістю посуду, який промаркований та використовується за призначенням. Продукти харчування зберігаються згідно з умовами їх зберігання при відповідній температурі з урахуванням

Облік дітей, охоплених харчуванням, здійснюють класні керівники, які надають відповідну інформацію про дані категорії дітей соціальному педагогу та відповідальній особі

за організацію харчування.

Соціальним педагогом проведено опитування серед учнів та їхніх батьків щодо вивчення стану харчування та покращення умов харчування.

Аналізуючи результати опитування, можна зробити висновки, що їжа у їдальні смачна, корисна, завжди тепла. Учні та батьки освітнього закладу на 80% задоволені якістю та поживними властивостями приготовлених страв, їх подачею та культурою обслуговування.

За результатами проведеного моніторингу, організацію безоплатного гарячого харчування учнів у 2024/2025 н.р. у закладі освіти можна вважати задовільною.

Недостатнім є охоплення гарячим харчуванням учнів 5-11 класів за батьківські кошти.

#### **Рекомендації:**

1. Увести в річний план закладу освіти на 2025-2026 н.р. окремий розділ «Організація харчування», зробити ґрунтовий аналіз організації харчування за 2024-2025 навчальний рік.
2. Розробити план із вирішення проблеми охоплення саме гарячим харчуванням учнів 5-11 класів за батьківські кошти.
3. Медичній сестрі розробити план заходів профілактичних бесід з працівниками, учнями та батьками.
4. Забезпечити щодо комплексного оцінювання внутрішньої системи забезпечення якості освіти за напрямом «Освітнє середовище» систематичне вивчення питання організації харчування та якості послуг з харчування у закладі освіти.
5. При складанні щоденного меню максимально враховувати перспективне.
6. Впроваджувати процедури, засновані на принципах НАССР.
7. Забезпечувати виконання в повному обсязі натуральних норм харчування.