

**Комунальний заклад «Кочетоцька загальноосвітня санаторна
школа-інтернат I-III ступенів»
Харківської обласної ради**

НАКАЗ

23.10.2013

Кочеток

№ 212

Про стан організації харчування в комунальному закладі «Кочетоцька загальноосвітня санаторна школа-інтернат I-III ступенів» Харківської обласної ради

Згідно з планом роботи школи на 2013/2014 навчальний рік, з метою контролю за організацією повноцінного, якісного харчування вихованців школи-інтернату адміністрацією школи-інтернату протягом вересня 2013 року здійснено перевірку стану організації харчування учнів.

Перевірці підлягали:

1. Ведення необхідної документації.
2. Відповідність та якість прийому продуктів харчування від постачальників. Дотримання строків постачання.
3. Якість складання щоденного меню та його відповідність перспективному меню; правильність закладки продуктів; дотримання рецептури та технології приготування їжі та видачі страв; контроль якості та виходу готових страв та дотримання технології їх приготування.
4. Умови зберігання добових проб готової продукції.
5. Відповідність вікових груп; організація дієтичного харчування; виконання режиму прийому їжі.
6. Виконання натуральних норм.
7. Виконання дезрежиму та відповідність заповнення журналу витратам дезінфекційних засобів на харчоблоці.

8. Строки проходження медичного огляду працівниками харчоблоку. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці.

Організація харчування учнів відбувається відповідно до Законів України «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про молоко та молочні продукти», згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», Постанови Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 №242/329, зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 за № 661/10941 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

На початок 2013/2014 навчального року в школі видано наказ від 02.09.2013 № 152 “Про організацію харчування в комунальному закладі |” Кочетоцька загальноосвітня санаторна школа-інтернат I-III ступенів” Харківської обласної ради у 2013/2014 навчальному році”, в якому визначені основні вимоги до організації харчування та відповідальні.

Перевіркою встановлено:

1. Необхідна документація (журнали бракеражу готової продукції, бракеражу сирової продукції, обліку відходів продуктів при первинній переробці, закладки сировини, «Здоров'я», обліку відходів овочів при первинній обробці, С-вітамінізації їжі, температурного режиму холодильного обладнання) ведеться медичною сестрою з дієтичного харчування Карауловою Т.А., черговими медичними сестрами та комірником Бородіною В.М. Всі журнали відповідають формам, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України №242/329 від 01.06.2005 року “Про затвердження Порядку організації харчування дітей в навчальних та оздоровчих закладах”. Журнали заповнюються своєчасно, записи ведуться акуратно.

2. Постачання продуктів харчування здійснюється 4 постачальниками відповідно до складеного графіку та наданих школою замовлень.

Постачальними організаціями надано пакети документів для отримання дозволу на постачання продуктів харчування. Прийом продуктів проводиться комісією у складі бухгалтера по харчуванню Сорокіної А.В., лікаря Волох Л.Л., комірника Бородіної В.М., медичної сестри з дієтичного харчування Караулової Т.А. згідно з накладною при наявності якісних сертифікатів. Строки постачання не порушуються.

Медична сестра з дієтичного харчування Караулова Т.А. постійно контролює умови збереження та строки реалізації отриманої продукції. Видача продуктів харчування змінним кухарям проводиться відповідно до меню-розкладки.

3. На час перевірки в наявності було меню, яке відповідало перспективному меню на осінньо-зимовий період та меню-розкладці. Контрольні перевірки закладки показали відповідність закладених продуктів меню-розкладці. Рецептатура та технологія приготування страв відповідала затвердженим технологічним карткам. Біля вікна видачі їжі виставляється контрольне блюдо.

4. Згідно листів Мінздраву СРСР № 01-6/70 від 13.05.81 року, Мінздраву УРСР № 5.01.19/1887 від 12.05.81 року “Про допоміжні заходи щодо профілактики харчових отруєнь та гострих кишкових захворювань в дитячих і підліткових закладах” необхідно щоденно відбирати проби раціону кожного блюда. Пробу відбирає кухар із котла під керівництвом чергової медичної сестри в стерильний посуд з кришкою до видачі страв дітям. Проби відбирають в об'ємі порції дітей молодшої вікової групи, вони зберігаються в холодильнику медичного блоку при $t^{\circ} +4^{\circ} - +8^{\circ}$. Журнал реєстрації температури в холодильнику ведеться за відповідною формою.

5. Прийом їжі здійснюється 5 разів на день. Графік прийому їжі, затверджений вивішено біля входу до їдальні

Лікарем школи Волох Л.Л. на початок 2013/2014 навчального року визначені три вікові групи дітей для харчування (наказ по школі від 30.08.2013 №147), списки дітей, які потребують дієтичного харчування відповідно до медичних показників (наказ по школі від 02.09.2013 № 153). Виділено дієтичний стіл.

Дієтичне харчування вихованці отримують під час загострення хвороб. При прийомі їжі в залі завжди присутня чергова медична сестра та медична сестра з дієтичного харчування. Протягом усього навчального року відбувається С-вітамінізація.

За виконанням режиму прийому їжі, якістю продуктів, що поступають на харчоблок, проходженням працівниками харчоблоку медичного огляду, якістю готових страв, складанням графіку постачання продуктів харчування та веденням відповідної документації, нагляд за якісним харчуванням та дотриманням санітарно-гігієнічних вимог у шкільній їдальні ведеться контроль лікарем школи Волох Л.Л.

6. При перевірці виконання натуральних норм за вересень 2013 року було встановлено невиконання норм харчування:

- в I віковій групі: ковбасні вироби 1г, фрукти свіжі 2г, соки 1г, сало;
- в II віковій групі: фрукти 2г, соки 1г, сало 1г;
- III віковій групі: ковбасні вироби 1г, соки 1 г, фрукти 2г, сало 1г.

Перевиконання норм харчування в:

- в I віковій групі: творог 1г, сир твердий 1г;
- в II віковій групі: сир твердий 1г;
- в III віковій групі: сир твердий 1 г.

В процентному відношенні виконання натуральних норм складає: ковбасні вироби 97,6%, сир твердий 104,8%, соки 98,8%, фрукти 98,9%, сало 83,6%.

7. Посудом та кухонним інвентарем, чистячими та миючими засобами харчоблок забезпечено відповідно до санітарних норм. Посуд та кухонний інвентар промарковано, дотримуються умови зберігання.

Дезрежим на харчоблоці виконується, ведеться журнал витрат дезінфекційних засобів.

8. Строки проходження медичного огляду працівниками харчоблоку дотримуються. Контроль здійснює лікар Волох Л.Л.

Підтримуються відповідні умови щодо санітарно-гігієнічних вимог на харчоблоці та овочесховищі.

Виходячи з вищезазначеного

НАКАЗУЮ:

1. Сестрі медичній з дієтичного харчування Карауловій Т.А. неухильно дотримуватися виконання натуральних норм харчування.

Постійно

2. Лікарю Волох Л.Л. посилити контроль за виконанням натуральних норм харчування.

Постійно

3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор школи

Н.І. Пенкіна



О р и г і н а л п і д п и с а н о

З наказом від 23.10.2013 № 212 ознайомлені:

Старцева С.Т.	Шеф-кухар	_____
Волох Л.Л.	Лікар	_____
Караулова Т.А.	Сестра медична з дієтичного харчування	_____
Бородіна В.М.	Комірник	_____
Морозова Л.І.	Медична сестра	_____
Подколзіна Н.І.	Медична сестра	_____
Літовченко А.Е.	Медична сестра	_____
Сорокіна Л.М.	Медична сестра	_____