

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Україна**  **Міська рада міста Кропивницький**  **Спеціалізована загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів № 14**  **Кіровоградської міської ради Кіровоградської області**  вул. Вокзальна, 19, м. Кропивницький, 25006 тел.(0522) 34–59-76, 34-59-75,  e-mail: [szosh14kmr@szosh14.kr.ua](mailto:szosh14kmr@szosh14.kr.ua)Код ЄДРПОУ 31703910  Від 28.01.2019р. № 25  на № 101/1-01-09 від11.01.2019 р.  Начальнику управління освіти  Міської ради Кропивницького  Костенко Л.Д.  На виконання листа управління освіти Міської ради міста Кропивницького від 11 січня 2019р. № 101/1-01-09 «»Про надання інформації» адміністрація СЗШ №14 міської ради міста Кропивницького надає*звіт за І півріччя про роботи Ради по харчуванню*  У І півріччі Радою по харчуванню було проведено 7 перевірок організації харчування дітей у навчальному закладі А саме:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **№ п\п** | **Назва заходу** | **Дата** | **Примітки** | | 1 | Санітарно-технічний та санітарно-гігієнічний стан холодного та гарячого водопостачання, приміщень харчоблоку, наявність та справність технологічного обладнання, кухонного інвентарю, проточно -витяжної вентиляції, стан маркування інвентарю та обладнання | 20.09.2018 | Акт №1 | | 2 | 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 відходівтощо) | 10.10.2018 | Акт №2 | | 3 | Наявність термометрів та дотримання товарного сусідства ухолодильному обладнанні | 19.11.2018 | Акт №3 | | 4 | Наявність супровідних документів, які підтверджують походження, безпечність та якість сировини та харчових продуктів. Наявність добових проб (умови збереження) | 30.11.2018 | Акт №4 | | 5 | Наявність технологічних карток, карток - розкладок на кожну страву, що готується на харчоблоці | 14.12.2018 | Акт №5 | | 6 | Якість продуктів та приготовлених страв | 17.01.2019 | Акт №6 | | 7 | Наявність миючих та дезінфікуючих засобів, дотримання вимог їх збереження та використання, сертифікат якості та методичні рекомендації, щодо використання дезінфікуючих засобів | 23.01.2019 | Акт №7 |   Згідно плану роботи Ради з харчування проведено 2 засідання на яких були розглянуті питання (згідно актів перевірки):   * Про організацію харчування; санітарно-технічний та санітарно-гігієнічний стан   холодного та гарячого водопостачання, приміщень харчоблоку, наявність та  справність технологічного обладнання, кухонного інвентарю, приточно –  витяжної вентиляції, стан маркування інвентарю та обладнання; ведення  обліково-звітної документації з організації харчування (Протокол №1 від  10.10.2018р.)   * Ведення документації в шкільній їдальні; дотримання технології приготування їжі; наявність супровідних документів, які підтверджуютьпоходження,   безпечність та якість сировини та харчових продуктів. Наявність добових проб  (Протокол №2 від 14.12.2018р.)  Засіданнями ухвалено:  - Організація харчування на належному рівні  - З питання санітарно-технічного та санітарно-гігієнічного стану холодного та  гарячого водопостачання, приміщень харчоблоку, наявність та справність  технологічного обладнання, кухонного інвентарю, проточно-витяжної  вентиляції, стану маркування інвентарю та обладнання недоліків не виявлено;  - Журнали ведуться чітко, чисто, своєчасно  - Документація ведеться своєчасно, чітко, чисто  - Технологія приготування їжі дотримується  - Супроводжуючі документи в наявності, декларація виробника (посвідчення про  якість №2360 від 28.11.2018 року – філе куряче охолоджене, час постачання  14.12 (30.11.2018р.), термін реалізації – 48 годин (акт №4 від 30.11.2018р)№  - Добові проби відбираються щоденно з котла у стерильний посуд з кришкою і  зберігаються у відведеному в холодильнику місці при температурі +2-+6 градуси  Цельсію.  Заклад загальної середньої освіти відповідно о державних санітарних норм забезпечений глибокими і мілкими тарілками та стаканами. За кошти міського бюджету в шкільну їдальню придбано миючі та дезінфікуючі засоби. За рахунок спонсорської допомоги придбано в шкільну їдальню соду кальциновану, журнали з ведення документації, поновлено електропроводку, придбано харчове відро, проведено поточний ремонт водопроводу і каналізації.  Виходячи з вищезазначеного рада з харчування рекомендує у ІІ півріччі 2018-2019 н.р. :   1. Класним керівникам та вихователям ГПД дотримуватись виконання учнями санітарно-гігієнічних правил у їдальні; 2. Голові ради з харчування посилити контроль за організацією харчування дітей у навчальному закладі; 3. Тримати на контролі поліпшення матеріально-технічного забезпечення у їдальні   Директор школи Саржевський О. А.  *Іванченко Л. Г.34-59-76* |