

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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 22.12.2020р. № 287  на № 3293/1-01-09 від 18.12.2020 р.  Начальнику управління освіти  Міської ради Кропивницького  Костенко Л.Д.  На виконання листа управління освіти Міської ради міста Кропивницького від 18 грудня 2020р. № 3293/1-01-09 «Про надання інформації» адміністрація СЗШ №14 міської ради міста Кропивницького надає *звіт про проведену роботу Ради по харчуванню в 2020 році:*  1. У 2020 році Радою по харчуванню було проведено 8 перевірок організації  харчування дітей у навчальному закладі А саме:   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | **№ п\п** | **Назва заходу** | **Дата** | **Примітки** | | 1 | Наявність миючих та дезінфікуючих засобів, дотримання вимог їх збереження та використання, сертифікат якості та методичні рекомендації, щодо використання дезінфікуючих засобів | 20.01.2020 | Акт №6 | | 2 | Дотримання працівниками виконання поточності технологічних процесів на харчоблоці | 18.02.2020 | Акт №7 | | 3 | Дотримання умов зберігання продуктів харчування | 10.03.2020 | Акт №8 | | 4 | Дотримання умов видачі готових страв | 25.09.2020 | Акт №1 | | 5 | Наявність і стан спецодягу й спецвзуття, дотримання персоналом правил безпечного користування засобами індивідуального захисту | 30.10.2020 | Акт №2 | | 6 | Якість продуктів та приготовлених страв | 10.11.2020 | Акт №3 | | 7 | 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 | 30.11.2020 | Акт №4 | | 8 | 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) | 10.12.2020 | Акт №5 |   2. Згідно плану роботи Ради з харчування проведено 2 засідання на яких були  розглянуті питання (згідно актів перевірки):   * Наявність миючих та дезінфікуючих засобів, дотримання вимог їх збереження та використання, сертифікат якості та методичні рекомендації,   щодо використання дезінфікуючих засобів; дотримання працівниками  виконання поточності технологічних процесів на харчоблоці; дотримання  умов зберігання продуктів харчування (Протокол №3 від 10.03.2020р.)   * Дотримання умов видачі готових страв; наявність і стан спецодягу й   спецвзуття, дотримання персоналом правил безпечного користування засобами індивідуального захисту; якість продуктів та приготовлених страв  (Протокол №1 від 10.11.2020р.)  Засіданнями ухвалено:  - Миючими та дезінфікуючими засобами харчоблок забезпечений;  - Технологія приготування їжі дотримується;  - Продути зберігаються згідно вимог;  - Умови видачі готових страв дотримуються;  - Спецодяг в наявності. Недоліків не виявлено  - Якість продуктів належна, технологія приготування їжі дотримується  3. 21.12.2020р. було проведено гігієнічного навчання працівників СЗШ №14 по  ознайомленню з Санітарним регламентом для закладів загальної середньої  освіти  4. Наради при директорі: «Стан організації харчування учнів» (20.02.2020 р.  протокол №8), «Профілактика харчових отруєнь» (01.10.2020р. протокол №25),  «Організація роботи робочої групи по впровадженню системи НАССР в СЗШ  №14 в 2020-2021 н. р.» (20.11.2020р. протокол №30)  5. За кошти міського бюджету в шкільну їдальню придбано кухоль н/ж 250 мл. в  кількості 200 шт., стакани одноразові 15000 шт, крафт пакети 3367 шт, соду  кальциновану (75 кг.), рукавички (600 шт), хлоронтоїн (88 шт.), бланідас (41  шт). За рахунок спонсорської допомоги придбано 60 стаканів скляних  6. Для урізноманітнення меню, в лютому місяці взяли участь у конкурсі від Євгена  Клопотенка в рамаках програми «Healthy Schools: заради здорових і радісних  школярів»  7. В жовтні місяці проведено моніторинг вподобань учнями початкових класів  нових страв (сніданок та обід)  8. Засідання ради навчального закладу з тем: «Стан організації харчування учнів у  закладі» (протокол № 4 від 31.08.2020р.), «Організація харчування учнів у  закладі» (протокол № 1 від 27.02.2020р.)  9. Засідання загальношкільного батьківського комітету з питань: «Профілактика  харчових отруєнь» (протокол №3 від 06.10.2020р.), «Організація харчування  учнів у закладі» (протокол № 1 від 27.02.2020р.)  Виходячи з вищезазначеного рада з харчування рекомендує у 2021 році :   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* |