

**Аналітична довідка**  
**про підсумки моніторингового дослідження**  
**стану організації харчування**  
**в Ліцеї «Самара» міста Новомосковська**  
**за I семестр 2021/2022 н.р.**

На виконання наказу в.о. директора Ліцею «Самара» міста Новомосковська № 148/1-О від 13.12.2021 р. «Про проведення моніторингового дослідження стану організації харчування учнів у Ліцеї «Самара» міста Новомосковська з 14 до 21 грудня 2021 року» та протокольного доручення в.о. директора ліцею від 04.02.2021р.(протокол наради при директорові №2 від 04.02.2021 р.) у період з 14 по 20 грудня 2021року було проведено моніторингове дослідження стосовно організації харчування в Ліцеї, що складалося з анкетування учнів 7-11 класів та їхніх батьків, а також спостереження за організацією харчування.

**Мета:** відстежити стан організації харчування учнів у Ліцеї «Самара» міста Новомосковська та дотримання санітарно-гігієнічних норм під час освітнього процесу.

У ході вивчення встановлено наступне.

Харчування учнів Ліцею «Самара» міста Новомосковська у 2021/2022 навчальному році здійснюється відповідно до Законів України «Про освіту» від 05.09.2017 р. № 2145-УІІ, «Про повну загальну середню освіту» від 16.01.2020 р. № 463-ІХ, Постановою КМУ від 22.11.2004 р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. № 2205, спільним наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 р. № 242/329 « Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», Положенням про порядок організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти м. Новомосковська, затвердженого рішенням виконавчого комітету Новомосковської міської ради № 674 від 20.12.2017 р., зі змінами, внесеними рішенням виконавчого комітету Новомосковської міської ради № 245/0/6-18 від 20.04.2018 р., рішенням виконавчого комітету Новомосковської міської ради № 815/0/6-21 від 24.11.2021 р. «Про організацію харчування учнів пільгових категорій в закладах загальної середньої освіти м. Новомосковська у 2022 році».

Послуги з організації гарячого харчування учнів ліцею у 2021-2022 н.р. надає ТОВ «Контракт Продрезерв 5».

Режим харчування дітей, графік роботи їдальні складені з урахуванням режиму перебування учнів у Ліцеї з дотриманням протиепідемічних заходів в зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19).

Одноразовим гарячим харчуванням в ліцеї охоплено:

№ з/п		Кількість учнів	
1.	Всього учнів навчається в ліцеї	273	
2.	Всього учнів харчується в їдальні ліцею	218 (80%)	
3.	Харчуються за кошти батьків	173	
4.	Харчуються за кошти міського бюджету	діти, батьки яких є учасниками АТО	36
		діти, які мають статус постраждалих внаслідок аварії на ЧАЕС (I-II категорій батьків)	3
		діти внутрішньо переміщених осіб, за окремим рішенням виконавчого комітету Новомосковської міської ради	3
		діти-інваліди	0
		діти ПБП	1
		учні із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»	2
		Всього	45
5.	Діти, що отримують дієтичне харчування	0	
6.	Не харчуються за заявами батьків	45	

У ліцеї створено умови для раціонального харчування дітей.

В анкетуванні всього взяли участь 372 особи, з них 202 учасника – учні(охоплено анкетуванням 74%) та 170 учасників – батьки (63% від загальної кількості батьків). Найактивнішими були учні та батьки 7-А (75%), 8-А (84%), 8-Б (100%), 11-Б (100%) класів.

З опитаних 90% вважають потрібним харчування дітей в ліцеї. 76% учасників відповіли, що завжди харчуються в ліцейській їдальні, 10% переважно харчуються в ліцейській їдальні, 3% харчуються іноді, 11% не харчуються в ліцейській їдальні.

На питання чи перевірялася батьками організація харчування в ліцеї, тільки 8 осіб (4,5%) відповіли, що особисто чергували у їдальні в складі батьківського комітету, 102 особи (60%) довіряють в даному випадку батьківському активу, 52 особи (31%) відповіли, що не перевіряли організацію харчування, 8 осіб(4,5%) не вважають за потрібне робити це.

15% повністю задоволені харчуванням, 50% - переважно задоволені, 25% – переважно незадоволені, 10% – повністю незадоволені. Таким чином, 65 % опитаних задоволені харчуванням та 35% - незадоволені.

Для 30% їжа в їдальні завжди смачна і корисна, для 20% – як правило, їжа смачна і корисна, для 45% – їжа несмачна, 5% не знають відповіді на питання, бо

не харчуються в їдальні. Тобто більшість, а саме 50 % вважають, що їжа смачна і корисна.

В той же час 65% вказали, що незадоволені якістю і смаком страв, 35% незадоволені асортиментом їжі, 15% - режимом харчування.

На питання щодо оцінки чистоти та облаштування їдальні 25% поставили оцінку «відмінно», 50% – «добре», 20% – «задовільно», 5% – «дуже погано». Таким чином, чистоту та облаштування їдальні оцінили на «добре» та «відмінно» 75 % опитаних.

Чистоту посуду та столів в їдальні 20% опитаних оцінили на «відмінно», 45% – на «добре», 25% – на «задовільно», 10%– на «дуже погано». Отже, 65 % оцінили чистоту посуду та столів в їдальні на «добре» та «відмінно».

Культуру обслуговування в їдальні ліцею 40% оцінили на «відмінно», 35% – на «добре», 21,5% – на «задовільно», 3,5% – на «дуже погано». Таким чином, 85% опитаних оцінили культуру обслуговування в їдальні ліцею на «добре» та «відмінно».

50% опитаних не відчували змін в організації харчування у I семестрі 2021/2022 н.р., 20% відчували зміни на краще, 30% відчували зміни на гірше.

З переліку перших страв двотижневого ліцейського меню опитаним було запропоновано обрати дві, які б вони хотіли вилучити. 50% опитаних обрали суп картопляний з пшеничною крупою, 40% – суп з галушками, 10% - суп картопляний з рисовою крупою. Натомість запропонували замінити вказані страви супом з фрикадельками, гречаним супом, курячим бульйоном з локшиною.

З переліку других страв двотижневого ліцейського меню опитаним було запропоновано також обрати дві, які б вони хотіли вилучити. 45% обрали «шніцель зі свинини + картопля тушкована», 25% – «чахохбілі з куркою+макаронні вироби відварені», 20% – «рис «Паелья» (з м'ясом курячим)», 10% – «сирники з сиру кисломолочного з повидлом». Натомість запропонували замінити вказані страви картопляним пюре, звичайним рисом з курячим м'ясом, рагу овочевим з м'ясом, варениками з картоплею, млинцями. Також опитані бажають бачити в меню більше салатів із свіжих овочів, соків, фруктів.

У ході спостереження за організацією харчування виявлено, що загальний санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний. На літніх канікулах приватним підприємцем ТОВ «Контракт Прорезерв 5» було проведено санітарну обробку та косметичний ремонт виробничих приміщень харчоблоку. Наявні двотижневе меню та кожного дня затверджується щоденне меню-розклад.

Створено умови для безпечного та якісного харчування. Приміщення харчоблоку забезпечене холодною та гарячою водою, відповідними миючими та дезінфікуючими засобами.

29 листопада 2021 року мікробіологічною лабораторією ВСП «Новомосковський районний відділ ДУ «Дніпропетровський ОЦКПХ МОЗ» було проведено санітарно-мікробіологічні дослідження сирової та готової продукції на вміст нітратів, кулінарної пероксидази, личинок та яєць гельмінтів, цист кишкових найпростіших, патогенних ентеробактерій, взято змиви з кухонного посуду, обладнання, рук, спецодягу персоналу, мазки з зіву та носу працівників їдальні на патогенний стафілокок, досліджено дезінфекційні засоби на визначення вмісту активного хлору. Результати досліджень виявили відповідність перевірених зразків готової та сирової продукції ДСП 4.5.5-078-2001 «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування», вміст нітратів у пробах овочів не перевищує допустимих норм, термічна обробка зразків продукції достатня, дослідження на наявність збудників паразитарних хвороб показало негативний результат, в мазках працівників їдальні патогенний стафілокок не виділений.

Заклад забезпечено необхідною кількістю посуду, маркування ведеться згідно з вимогами, посуд використовується за призначенням. Правила миття кухонного та столового посуду витримуються.

Усі продукти, які поступають до ліцею, приймаються, зберігаються та використовуються відповідно до вимог Інструкції, їх якість відповідає вимогам державних стандартів.

Продукція надходить до їдальні невеликими партіями для щоденного використання. Завезення продуктів від постачальників централізоване. Угоди укладені з ТОВ «Контракт Прорезерв 5», ТОВ АТФ «Зоря» Донецької області м. Лиман, ТОВ «ЕКО-СФЕРА».

Супровідні документи на продукти наявні. Продуктів з вичерпаним терміном придатності не виявлено.

Санітарні книжки працівників харчоблоку зберігаються на їх робочому місці. Медогляд пройдено вчасно з обов'язковим обстеженням на кишкову паличку, всі працівники мають сертифікати про вакцинацію від коронавірусу II дозами вакцини. Працівники забезпечені спецодягом.

На харчоблоці в наявності:

- журнал стану здоров'я працівників харчоблоку;
- двотижневе меню, затверджене директором ТОВ «Контракт Прорезерв 5» Авілко Г.О. та погоджене начальником управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Головного

управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області Губським О.Г.;

- список постачальників та графік завозу продуктів;
- журнали бракеражу сирової та готової продукції;
- щоденні меню, що складені відповідно до примірного двотижневого меню;
- листки обліку температурного режиму холодильників;
- мило та одноразові рушники для працівників.

Учні харчуються в їдальні згідно затвердженого графіка.

Перед їдальнею встановлено 2 умивальники, підведено гарячу та холодну воду, наявності рідке мило, одноразові паперові рушники та антисептичний розчин.

Холодильне та технологічне обладнання знаходиться в робочому стані. Санітарний стан холодильного обладнання – задовільний.

Поряд із столом для видачі готової продукції щодня наявні контрольна порція, циклічне та денне меню з виходом страв та вказаною ціною.

Продукти харчування зберігаються згідно з прийнятою класифікацією щодо умов зберігання.

Товарне сусідство не порушене. Проводиться своєчасне розморожування.

Ведеться журнал обліку температурного режиму, записи проводяться своєчасно.

Продукти харчування зберігаються у відповідній тарі з визначеною датою придбання. Вимоги до організації харчування та харчових продуктів згідно Санітарного регламенту в ліцеї дотримуються.

В період вивчення стану організації харчування учні 7-11 класів зверталися до класних керівників та адміністрації ліцею зі скаргами стосовно липкого посуду, недотримання температурного режиму страв, наявності волосин в тарілках зі стравами, а також непривабливого вигляду страв та їхніх смакових якостей.

**Висновок: визнати роботу харчоблоку їдальні ліцею «Самара» у I семестрі 2021/2022 н.р. задовільною. Рекомендувати завідуючій виробництвом ТОВ «Контракт Прорезерв 5» Шевченко О.А. систематично здійснювати генеральне прибирання та поточний ремонт приміщень харчоблоку, ретельніше слідкувати за якістю миття посуду, дотримуватися санітарно-гігієнічних вимог та технологічних карт в процесі приготування страв, дотримуватися температурного режиму страв, врахувати побажання учнів та батьків під час складання меню. На виконання Постанови КМУ від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти**

**та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» рекомендувати керівництву ТОВ «Контракт Продрезерв 5» розробити чотиритижневе сезонне меню, яке буде використовуватися у II семестрі 2021/2022 н.р.**

Заступник директора з НВР

Дерев'яно Н.О.