

## Довідка

по проведенню обстежень організації харчування в закладах дошкільної освіти на виконання доручення Чернівецької обласної військової адміністрації від 21.10.2022 року №25 А «Про проведення моніторингу роботи харчоблоків закладів загальної середньої та дошкільної освіти області в умовах воєнного стану.»

1. Дата обстеження 29.11.2023

2. Заклад (адреса, підпорядкування) вул. Тривалого 2-а м. Чернівці

3. Посадові особи відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства територіально відділеного управління фахівець 1-ї категорії відділу державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Чернівецького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області Руссу Юлія Петрівна

4. В присутності директора Загородник М.В., наглядник Бурдуку Ірина

5. Спосіб організації харчування (автономне, аутсорсінг, кейтерінг)

(п. 15 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

6. Режим (кратність) харчування та його дотримання 3-х разів

(додатки №№ 1-4 Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; п. 17 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

7. Тривалість часу для прийому їжі (тривалість сніданку, другого сніданку, підвечірку і вечери повинна становити не менше ніж 20 хвилин, обіду - 25-30 хвилин) має

(пп. 1 п. 17 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

8. Наявність щоденного меню-розкладу відповідно до затвердженого сезонного чотирьохтижневого меню для учнів, які погоджуються з Держпродспоживслужбою має

(пп. 5 п. 15 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

9. Організація харчування дітей, які мають особливі дієтичні потреби ні

(п. 10 Загальної частини Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

10. Організація контролю за дотриманням норм харчування медичним працівником, наявність журналу обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу та проведення аналізу виконання норм харчування один раз на чотири тижні. Доведення результатів проведеного аналізу щомісяця до відома керівника відповідного закладу

Щомісячно заповнюється та один раз на 4 тижні перевіряється

(пп. 4 п. 11 Загальної частини Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

11. Наявність добової проби кожної страви раціону та умови їх зберігання має, набли

за 28.11.2023 ввечері, сніданок - 29.11.2023

12. Ведення журналу бракеражу харчових продуктів та готових страв ввечері

(п. 24 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

13. Наявність та ведення журналу «Здоров'я» працівників харчоблоку ввечері

(пп. 4 п. 25 розділу Організація харчування Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

14. Харчування дітей здійснюється відповідно до закріплених норм харчування у закладах дошкільної освіти має

(додатки №№ 1-4 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

**Наявність наказу по установі по організації харчування** N 10-02/69 22.01.2023

(пп.2 п. 19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021

**16. Створення бракеражної комісії та організація її роботи в закладі**

має наказ N 10-02/69 22.01.2023

(пп.1 п. 19 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

**17. Дотримання норм харчування по основним групам харчових продуктів:** за звітним

-хліб(який) N; масло вершкове тваринне (не менше 72% вмісту молочних жирів) N

-молокопродукти(йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир твердий, сир м'який та сир кисломолочний, сметана) N

-м'ясо охолоджене (крім водоплавної птиці) N - риба морська N

-яйця курячі(крім водоплавної птиці) N

- горіхи, бобові та насіння N

- сир кисломолочний (не менше 5%) N сметана (не менше 15%) N

-овочі N фрукти N

- харчові жири: рослинна олія, вершкове масло (рафінована олія, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менш ніж 40 % поліненасичених жирів, вершкове масло, що містить не менше ніж 72 % молочного жиру) N

- напої, виготовлені на місці без додавання цукрів або підсолоджувачів (чай, чай фруктовий, компот, узвар, напої на основі обсмаженого зерна (ячмінь, жито) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю) N

(додатки №№ 1-4 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

**18. Контроль за вмістом солі та цурку в готових стравах** визначено

(пп.2 п. 8 постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р № 305)

**19. Дотримання питного режиму в закладі (яким чином організовано)** дотримують

визначено

( п. 50 розділу Планування меню Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

**20. Дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу та рецептури** дотримують

визначено

(п. 28 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305)

**21. Наявність умов для дотримання особистої гігієни персоналом та вихованцями** об'єктивні

визначено

(п. 33 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р № 305; п. 2 розділу XIV та пп.3 розділу IX Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**22. Проведення поточних та генеральних прибирань приміщень буфетних та харчоблоку** робота

(п.п. 14, 16, 17 розділ VII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**23. Водопостачання (цетралізоване або децентралізоване)**

(п.п. 1, 2 розділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**24. Забезпечення холодною і гарячою проточною водою приміщень їдальні (харчоблоку),**

буфетних має

(п. 3 розділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**25. Відповідність води питної на харчоблоці, буфеті вимогам** ДСанПіН 2.2.4-171-10 N 104/68

від 27 лютого 2023

(пп. 1 ст. 22 Закону України «Про питну воду, питне водопостачання та водовідведення» в редакції від 16.10.2020 року; ст. 20 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»; п. 1 розділу V Санітарного регламенту;; п. 3.1 Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10)

**26. Наявність лабораторних досліджень води (дата, результат)** N 104/68 24.11.2023.

(п.п. 5.1, 5.4 Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10)

...дальні (харчоблоці) в місцях приєднання ванн до каналізаційної мережі необхідно  
улаштувати повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки так  
(п. брозділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**28. Підлога у харчоблоках**, повинна мати ухил у каналізацію (зливні трапи) з нахилом підлоги до отвору трапу не менше 0,03 %) або інші технологічні рішення, які дозволяють забезпечити чистоту приміщень. Отвори трапу мають бути закриті решітками так  
(пп.2 п. 7 розділу III Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**29. Встановлення кранів – змішувачів** в приміщеннях харчоблоку та буфетних так  
(п.3 розділу V Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**30. Наявність та використання миючих та дезінфекційних засобів**

Залишок СН-226.1. Clean Pro by Win - 22 шт., 2400 by Win Steam 24 шт.  
Сен-дез-інф-16.1

(п. 14-17, 19, 21 розділу VII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року № 908)

**31. Документальне підтвердження проведення дезінфекційних заходів** (згідно журналу використання дез. засобів та наявних інструкцій з використання) так

(п. 14-17, 19, 21 розділу VII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого постановою КМУ від 03.07.2006 року № 908)

**32. Працівники забезпечені санітарним одягом** для робіт, що пов'язані з організацією харчування та промаркованим спеціальним одягом для прибирання приміщень з користувачи

(п. 1 розділу X розділ VIII Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти)

**33. Організація проходження медичних оглядів** працівників харчоблоку та осіб, які контактують з харчовими продуктами в буфетних:

Медичному огляду підлягало 35 працівників харчоблоку. Представлено 35 особових медичних книжок, допуски до роботи оформлено до 4.09.2024.

(п. 2 розділу X Санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти; ст.26 ЗУ «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», наказ МОЗ України від 23.07.2002 №280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, постанова КМУ від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок»)

**34. Інші питання:**

**Виявлені порушення:**

- Харчоблок контролює санітарного регламенту.

Про усунення вищезазначених порушень Вам необхідно проінформувати письмово до 30.06.2025 Чернівецьке районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області.

Підписи: [Підпис] - Марина Богданюк  
[Підпис]

Довідка складена в 2-х екз.