

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. Шкільна, 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 ЗОШ №1 ім. М.В. Гоголя, начальника Служби у встановленні

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 разове

(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 вечері 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. 18 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 Щодня 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, майже

12. Ведення журналу бракеражу харчових продуктів та готових страв вистис

(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 вистис

(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 10-01/19 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 10-01/19 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 звітністю*
-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 цукру в готових стравах *виперед*

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

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

(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. Дотримання послідовності та поточності технологічного процесу та рецептури *дотримуються*

(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 *виперед*

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

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

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

23. Водопостачання (централізоване 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*

(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)

В їдальні (харчоблоці) в місцях приєднання ванн до каналізаційної мережі необхідно заштукатурити повітряний розрив не менше 20 мм від верху приймальної воронки так
(п. 6 розділу 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

Використовуються СН-20 Б.Л. Clean Kro by Win - адміт, Galib by Win Steam 2 чист
апр дезінфекція - 1 Б.Л.

(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 3 комбізони

(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 14.09.2024

(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:

Виявленні порушення:

- Заборговані потреби санітарного регламенту

Про усунення вищезазначених порушень Вам необхідно проінформувати письмово до 30.06.2023 Чернівецьке районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області.

Підписи: М.В. Васю М.В. Богданюк
М.В. Гавришова

Довідка складена в 2-х екз.