

дитячого організму» 1 – 4 класи (жовтень 2022); бесіда «Раціональне харчування – ключ до здоров'я людини» 5 – 9 класи (лютий 2023).

Важливу роль в організації раціонального та безпечного харчування учнів та вихованців відіграє належна матеріально – технічна база харчоблоку закладу освіти. На даний час санітарно-гігієнічний стан харчоблоку задовільний. Маркування посуду відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Система холодного та гарячого водопостачання знаходиться у робочому стані. Харчоблок обладнаний електричними плитами, електроводонагрівачами, електром'ясорубкою, вагами для сирови та для готової продукції, холодильником з морозильною камерою для зберігання м'ясних, рибних, молочних продуктів та зберігання добових проб. Харчоблок забезпечений дезінфікуючими, миючими засобами відповідно до санітарних вимог. Дані засоби зберігаються в окремо відведених місцях. Систематично проводяться заходи із запобігання проникнення шкідників.

Постачання продовольчих товарів здійснюється постачальником ТОВ ДООЗ «Чайка». Продукти харчування та продовольча сировина надходять до закладу освіти, в основному, із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість.

Працівник харчоблоку ознайомлений з санітарними правилами, умовами, термінами зберігання і реалізації продуктів, технологією приготування їжі та предметами особистої гігієни. Про це свідчить відповідна документація (медичні книжки, журнали огляду працівників харчоблоку на гнійничкові захворювання, ознайомлення під особистий підпис з інструкціями). Працівник їдальні вчасно проходить медогляд та допущений до роботи. Дотримується режиму харчування, технологічного процесу обробки продуктів (заготівля, зберігання сухих продуктів), вимог утримання приміщення для первинної обробки овочів. Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються у спеціальній тарі в холодильнику.

В закладі освіти розроблені заходи щодо покращення вимог санітарного законодавства та забезпечення належних умов перебування, харчування дітей затверджені керівником закладу; забезпечення стабільної епідемічної ситуації та запобігання харчових отруєнь.

Фахівцями Миронівської філії Державної установи «Київський обласний центр контролю та профілактики хвороб Міністерства охорони здоров'я України» проведено моніторинг з лабораторно – інструментальними методами досліджень (лист від 22.02.2023№ 220).

На харчоблоках наявні та затверджені Інструкції з миття посуду, інструкції з охорони праці для працівників їдальні, посадові інструкції кухаря. Працівник харчоблоку дотримується інструкцій, правил особистої гігієни, санітарних вимог до харчоблоку. Дані інструкції знаходяться на харчоблоці біля робочих місць працівників у вільному доступі.

Наявні технологічні карти, дотримується відповідність рецептури й технології приготування страв. Технологічний процес приготування страв ведеться систематично згідно картотеки, бракераж продукції фіксується у журналі «Бракеражу готової продукції» та виконується відповідно до ДСанПН5.5.2.008-0.