



## УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ УЖГОРОДСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

### НАКАЗ

28.01.2025

м. Ужгород

№ 19

#### **Про проведення моніторингу стану організації харчування, дотримання санітарно-гігієнічних правил і норм у комунальних закладах освіти Ужгородської міської територіальної громади**

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про повну загальну середню освіту», Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України 24.03.2021 № 305 (зі змінами), Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227, Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 (зі змінами), Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 25.09.2020 № 2205 (зі змінами), Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України 24.03.2016 № 234 (зі змінами), рішення розширеного засідання колегії управління освіти Ужгородської міської ради 26.12.2024 «Про підсумки моніторингу стану впровадження реформи харчування у закладах освіти», з метою моніторингу стану організації харчування дітей у закладах освіти, дотримання санітарно-гігієнічних правил та норм

#### **НАКАЗУЮ:**

1. Створити та затвердити склад постійно-діючої комісії для здійснення моніторингу стану організації харчування, дотримання санітарно-гігієнічних

правил і норм у комунальних закладах освіти Ужгородської міської територіальної громади (далі – комісія) (додається).

2. Затвердити Програму моніторингу стану організації харчування, дотримання санітарно-гігієнічних правил і норм у комунальних закладах освіти Ужгородської міської територіальної громади (додається).

3. Комісії:

3.1. Систематично проводити моніторинг стану організації харчування дітей, дотримання санітарно-гігієнічних правил і норм у закладах освіти.

3.2. Складати відповідні довідки, акти тощо за результатами проведеного моніторингу організації харчування у закладах освіти.

4. Керівникам закладів освіти створити необхідні умови для роботи комісії.

5. Контроль за виконанням наказу покласти на начальника відділу закладів освіти управління освіти О. Габор.

Начальник управління



Наталія БАРАНЮК

ЗАТВЕРДЖЕНО  
Наказ управління освіти  
Ужгородської міської ради  
28.01.2025 № 19

**Склад постійно-діючої комісії  
для здійснення моніторингу стану організації харчування, дотримання  
санітарно-гігієнічних правил і норм у комунальних закладах освіти  
Ужгородської міської територіальної громади**

**БАРАНЮК**  
Наталія Богданівна

начальник управління освіти, голова комісії

**ПУКІВСЬКА**  
Марина Іванівна

заступник начальника управління освіти, заступник  
голови комісії

**ГАБОР**  
Олена Миколаївна

начальник відділу закладів освіти управління освіти,  
секретар комісії

**Члени комісії**

**РАДІК**  
Наталія Іванівна

провідний фахівець групи бухгалтерського обліку та  
звітності управління освіти

**СІЧКА**  
Марія Василівна

провідний фахівець групи бухгалтерського обліку та  
звітності управління освіти

**ШЛЯХТА**  
Наталія Михайлівна

головний спеціаліст відділу закладів освіти управління  
освіти

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ управління освіти

Ужгородської міської ради

28.01.2025 № 19

**Програма моніторингу стану організації харчування, дотримання санітарно-гігієнічних правил та норм у комунальних закладах освіти  
Ужгородської міської територіальної громади**

**I. Загальні положення**

Найважливішими компонентами розвитку особистості дитини є її фізичне, психічне та духовне здоров'я, стан якого визначається впливом на нього усього комплексу соціально-економічних, екологічних і духовних факторів. У контексті формування гармонійно розвиненої особистості постає питання створення умов для збереження здоров'я дітей, їх всебічного розвитку, навчання і виховання.

Одним із основних факторів впливу на здоров'я дітей є забезпечення їх повноцінним, раціональним, якісним та безпечним харчуванням. Воно відіграє серйозну роль у питанні повноцінного розвитку і зростанні дітей, не тільки сприяє загальному зміцненню організму дітей, але також може впливати на їхню працездатність і успішність. Достатня кількість поживних речовин і правильна культура споживання їжі не лише вберігають дитину від численних хвороб, а й роблять її бадьорішою і уважнішою.

Державою гарантується забезпечення харчування дітей пільгових категорій, тому одним з пріоритетних напрямків розвитку освіти в громаді є організація харчування в закладах освіти, дотримання фізіологічних та санітарних норм, забезпечення продуктами натурального походження з високою харчовою і біологічною цінністю, формування відповідального ставлення дітей до власного здоров'я та вироблення навичок здорового способу життя, формування культури харчування з ранніх дитячих років.

**II. Мета та завдання моніторингу**

Мета моніторингу: вивчення, аналіз стану організації харчування дітей у закладах освіти, дотримання санітарно-гігієнічних правил та норм, формування рекомендацій для усунення, у разі виявлення, недоліків, покращення стану організації харчування в цілому.

Відповідно до мети визначено наступні завдання:

- проаналізувати роботу закладу освіти з питань організації харчування (загальна організація, матеріально-технічне забезпечення, дотримання вимог безпеки, нормативно-технологічна документація, ведення документації по харчуванню, контроль за організацією харчування);

- вивчити стан виконання рішення розширеної засідання колегії управління освіти Ужгородської міської ради 26.12.2024 «Про підсумки моніторингу стану впровадження реформи харчування у закладах освіти»;
- вивчити дотримання санітарно-гігієнічних умов обідньої зали, харчоблоку;
- проаналізувати здійснення адміністративного та громадського контролю за станом організації харчування;
- визначити чинники, які перешкоджають ефективній організації харчування у закладі освіти;
- розробити рекомендації за результатами моніторингового дослідження.

### III. Об'єкти та суб'єкти моніторингу

Об'єкти моніторингу: харчоблоки, їдальні.

Суб'єктом моніторингу є управління освіти Ужгородської міської ради.

Учасники моніторингу:

- адміністрації закладів освіти;
- працівники харчоблоків;
- надавачі послуг з харчування у закладах освіти;
- учасники освітнього процесу.

### IV. Індикатори моніторингу

1. Загальна організація харчування:

- наявність наказів щодо організації харчування (призначення відповідальних осіб за організацію харчування, про харчування дітей пільгових категорій, про створення бракеражної комісії, про створення комісії з громадського контролю);
- режим харчування, графік харчування здобувачів освіти;
- журнал бракеражу готової продукції;
- зберігання добових проб;
- наявність приписів Держпродспожислужби та стан їх виконання.

2. Матеріально-технічне забезпечення:

- наявність харчоблоку, комори, овочесховища тощо, відповідність їх утримання до санітарно-гігієнічних вимог, запас продуктів у коморі;
- наявність в закладі загальної середньої освіти буфетної продукції, відповідність асортименту шкільних буфетів переліку додатку 10 Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, який затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 №2205;
- стан технологічного, холодильного обладнання, його кількість, характеристика робочого стану;
- забезпечення закладу необхідною кількістю посуду, його маркування та використання за призначенням.

3. Дотримання вимог безпеки:

- наявність інструкцій щодо правил миття посуду, використання миючих засобів, технологічного обладнання тощо;

- дотримання інструкцій використання електроприладів тощо.

#### 4. Нормативно-технологічна документація:

- наявність примірного чотиритижневого меню, затвердженого Держпродспоживслужбою;

- наявність щоденного меню-розкладу і його відповідність чотиритижневому меню;

- наявність картотеки страв і її відповідність меню;

- відповідність меню-розкладу картотеці страв.

#### 5. Ведення документації по харчуванню:

- журнал здоров'я працівників харчоблоку;

- медичні книжки працівників харчоблоку з дійсним медичним оглядом;

- журнал бракеражу готової продукції;

- журнал бракеражу сирової продукції;

- сертифікати, ветеринарні посвідчення, супровідні документи, які підтверджують якість продукції;

- журнал обліку виконання норм харчування;

- книга складського обліку;

- заявки на продукти;

- технологія приготування страв;

- книга обліку відходів.

#### 6. Контроль за організацією харчування:

- річний план роботи;

- рішення педагогічної ради;

- наради при директору;

- наявність аналітичних матеріалів (порівняльних таблиць виконання норм, тощо).

### V. Очікувані результати

Реалізація основних завдань Програми забезпечить:

- покращення умов, що сприяють зміцненню здоров'я здобувачів освіти, їх гармонійному розвитку;

- забезпечення дотримання санітарно-гігієнічних умов обідньої зали, харчоблоку;

- покращення ефективності адміністративного та громадського контролю за станом організації харчування;

- змінення підходу до організації харчування шляхом виконання рекомендацій.