**Аналітична довідка про підсумки організації та охоплення харчуванням учнів в Запорізькій початковій школі «Еврика» за 2025-26 н р**

На виконання рішення ЗМР виконавчого комітету м.Запоріжжя від20.02.2025р. № 115, наказів Управління освіти і науки Запорізької міської ради, методичного керівництва, моніторингу, аналізу стану організації харчування учнів, забезпечення протиепідемічних заходів у навчальному закладі видано накази: від 29.09.2025 №72»Про організацію харчування учнів 2-4 класів у 2025-2026 н.р.» , 29.09.2025 №73 «Про створення комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини», від 29.09.2025 №74 «Про організацію харчування учнів у ЗПШ «Еврика»

Надання безкоштовного харчування всім учням 2-4 класів організовано ТОВ «Олімпус Консалт» юридична адреса м. Дніпро котрі отримали дозвіл на харчування учнів після тендерних торгів, за рахунок наданої субвенції ООН (22,50грн) та коштів міської ради (75,38грн).

На виконання заходів, щодо організації харчування в школі, згідно плану роботи закладу протягом 2025/2026 навчального року було призначено відповідального за організацію та облік безкоштовного харчування, організовано роботу, щодо підготовки їдальні до початку навчального року, оформлено інформаційні куточки для учнів та батьків, щодо харчування дітей, соціальним педагогом та класними керівниками оновлено бази даних дітей, які потребують пільгового та дієтичного харчування. Документи для надання дітям безкоштовного харчування оформлені нормативно.

Своєчасно вносяться зміни до організаційних наказів у разі прибуття чи вибуття учнів, зміни в умовах харчування дітей . Відповідальною особою за організацію харчування Лисенко Ю.Г. у навчальному закладі проводяться:

- щомісячно аналізується стан організації харчування дітей, організації обідів для учнів 2-4 класів на умовах бюджетного фінансування.

- координаційна діяльність з роботою медичної сестри щодо контролю за харчуванням дітей; - відпрацювання режиму і графіка харчування учнів, режиму чергування педагогічних працівників в їдальні;

- опрацювання інформації щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування (у тому числі пільгових категорій);

- контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та вживання готових страв,

- контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали.

Відповідно до санітарних правил і норм медична сестра Кошміна Я.А., здійснює щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням щоденного меню. У навчальному закладі розроблено та затверджено графік харчування учителів у їдальні, дотримується режим харчування з урахуванням вимог до організації та забезпечення різними видами харчування учнів. Під постійним контролем адміністрації питання чергування вчителів у їдальні під час прийому їжі дітьми. Під час перевірки відповідності даних у звітах про безкоштовне харчування та обліку відвідування учнями навчальних занять у класних журналах розбіжностей не виявлено. На початку нового навчального року в школі створено бракеражну комісію та групу контролю за якістю харчування дітей зі складу вчителів, батьків та медичної сестри. Бракеражна комісія здійснює щоденний контроль за якістю готових страв. Бракеражний журнал заповнюється своєчасно. Щоденні проби зберігаються в холодильнику в медичному кабінеті, підписані. Харчові продукти, що поступали на харчблок, відповідають вимогам нормативно-технічної документації і супроводжувальної документації, що встановлюють їх якість і безпечність. Не допускається приймання харчових продуктів без супроводжувальних документів, з минулим строком зберігання, з ознаками псування. При забезпеченні харчування ТОВ «ДВ Компані» керується вимогами санітарного законодавства. Харчування учнів організовується у відповідності чотирьох тижневого перспективного меню погодженого начальником Головного управління Держпродспоживслужби в Запорізькій області О.Бабенко. На основі зазначеного приватним підприємцем меню складено щоденне робоче меню. У закладі виконуються санітарно-гігієнічні умови функціонування обідньої зали та харчоблоку. Санітарний стан приміщення задовільний. Технологічне обладнання харчоблоку знаходиться у робочому стані. Повністю забезпечений необхідною кількістю одноразового посуду який використовується за призначенням. Продукти харчування зберігаються згідно з умовами їх зберігання при відповідній температурі з урахуванням товарного сусідства і дотриманням термінів їх реалізації. Наявні: 1 холодильна вітрина,1 холодильник, та 6 мікрохвильових печей.

Куточок для миття рук знаходиться у коридорі при вході в їдальню. Гарячим харчуванням охоплені всі учні2-4-х класів, що навіть не підлягають пільговим категоріям, харчуються безкоштовно. Облік дітей, охоплених харчуванням, здійснюють класні керівники, які надають відповідну інформацію про дані дітей відповідальній особі за організацію харчування.

Питання організації харчування у навчальному закладі знаходиться на постійному контролі директора та систематично заслуховувалося на нарадах при директорові.

Аналізуючи результати опитування можна зробити висновки, що їжа у їдальні смачна, корисна, завжди тепла. Учні, батьки та персонал навчального закладу задоволенні якістю та поживними властивостями приготовлених страв їх подачею та культурою обслуговування.