



**МЕДЖИБІЗЬКА СЕЛИЩНА РАДА
ГОЛОСКІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ МЕДЖИБІЗЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
ХМЕЛЬНИЦЬКОГО РАЙОНУ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Н А К А З

24.10.2025

с.Голосків Хмельницького району Хмельницької області

№ 18/од

**Про створення робочої групи (Комісії) для моніторингу
та контролю стану організації харчування здобувачів освіти**

На виконання Законів України «Про повну загальну середню освіту», «Про безпечність та якість харчових продуктів», Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та з метою забезпечення контролю за якістю, безпечністю та раціональністю харчування здобувачів освіти, а також відповідно до схваленої Програми моніторингу стану організації харчування у ліцеї на 2025/2026 навчальний рік (рішення педагогічної ради від 24.10.25 протокол № 2),

НАКАЗУЮ:

1. Створити постійно діючу робочу групу (Комісію) з моніторингу та контролю стану організації харчування у складі:

Новак Л.М. – заступник директора з навчально-виховної роботи (голова робочої групи, загальна координація).

Сорочук С.Ю. – медичний працівник ліцею (відповідальна за санітарний контроль, якість сировини та бракераж готової продукції).

Петришина І.І. – представник батьківського врядування (відповідальна за вивчення задоволеності та поінформованості батьків)(за згодою).

Коваль С.М. – вчитель-предметник (відповідальний за моніторинг організації процесу харчування та культури прийому їжі в 1-4 класах).

Мацькова Н.М. – вчитель-предметник (залучення до роботи бракеражної комісії та контрольних замірів).

2. Робочій групі (Комісії) здійснювати моніторинг за напрямками, визначеними Програмою (Матеріально-технічна база, якість сировини, дотримання технології, організація процесу, раціон та відповідність норм, задоволеність), у період з 01 листопада 2025 року по 31 травня 2026 року (Додаток).

3. Голові робочої групи, Новак Л.М., забезпечити:

3.1.Проведення засідань Комісії щоквартально та за потреби.

3.2.Ведення обліку результатів моніторингу та фіксацію виявлених порушень у відповідних журналах.

3.3.Підготовку проміжних та річного аналітичного звітів щодо стану харчування.

4. Сестрі медичній, Сорочук С.Ю., суворо контролювати:

4.1.Дотримання працівниками харчоблоку санітарно-гігієнічних вимог.

4.2.Якість вхідної сировини, наявність супровідних документів та терміни її зберігання.

4.3.Проведення бракеражу сирови та готової продукції щоденно.

5. **Контроль** за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор



Ольга ДЯДИК

З наказом ознайомлені:

 ЛЮБОВ НОВАК
 С.СОРОЧУК
 І.ПЕТРИШИНА
 С.КОВАЛЬ
 Н.МАЦЬКОВА

Додаток

до наказу від 14.10.25 № 108

Програма моніторингу стану організації харчування у Голосківському ліцеї

(2025/2026 навчальний рік)

1. Загальні положення

Ця Програма розроблена з метою здійснення систематичного контролю та оцінки ефективності організації харчування у закладі освіти відповідно до законодавства України (включаючи Санітарний регламент, вимоги ДСТУ та реформування системи шкільного харчування).

- **Мета:** Забезпечення дотримання вимог до якості, безпечності та організації раціонального харчування здобувачів освіти.
- **Завдання:**
 1. Оцінити відповідність матеріально-технічної бази харчоблоку санітарно-гігієнічним нормам.
 2. Проаналізувати якість та безпечність харчової сировини та готової продукції.
 3. Здійснити контроль за дотриманням норм харчування та вимог до меню.
 4. Вивчити задоволеність учасників освітнього процесу якістю та організацією харчування.
 5. Сформувати рекомендації для покращення системи харчування у закладі.
- **Об'єкт моніторингу:** Організація харчування здобувачів освіти (функціонування харчоблоку, якість сировини, дотримання технології, санітарний стан, контроль).
- **Суб'єкти моніторингу:** Адміністрація закладу, медичний працівник, Рада з харчування (за наявності), батьківське врядування (залучення).
- **Термін реалізації:** Вересень 2025 р. – Травень 2026 р.

2. Напрями та зміст моніторингу

№	Напрямок моніторингу	Зміст (об'єкти контролю)	Форма/Метод проведення	Термін (періодичність)
1	Матеріально-технічна база та санітарний стан	Стан приміщень харчоблоку (ремонт, освітлення, вентиляція). Наявність та справність технологічного обладнання (холодильники, плити, машини). Дотримання правил особистої гігієни персоналом.	Форма спостереження (чек-лист), візуальний огляд, бесіда з працівниками.	Щоквартально

№	Напрямок моніторингу	Зміст (об'єкти контролю)	Форма/Метод проведення	Термін (періодичність)
2	Безпечність та якість сировини	Наявність супровідних документів (накладні, сертифікати якості, висновки лабораторних досліджень). Умови та терміни зберігання харчових продуктів.	Аналіз документації постачальників, контроль вхідної сировини, вибірковий огляд складських приміщень.	Постійно (вибірково)
3	Дотримання технології приготування та меню	Відповідність затвердженому чотиритижневому меню. Правильність відбору та зберігання добових проб. Контроль температури та часу обробки продуктів. Органолептична оцінка готових страв.	Контроль медичного працівника, робота бракеражної комісії, журнал бракеражу готової продукції.	Щоденно
4	Організація процесу харчування	Дотримання графіка харчування. Культура прийому їжі (гігієна, сервірування). Забезпечення гарячим харчуванням дітей пільгових категорій.	Спостереження за процесом вживання їжі, аналіз списків харчування.	Щомісяця
5	Раціон та відповідність норм	Аналіз фактичного виконання норм харчування (білки, жири, вуглеводи, калорійність). Різноманітність та збалансованість	Аналіз меню, моніторинг виконання норм харчування за 10 днів (контрольний), лабораторні дослідження (за потреби).	Раз на півріччя

№	Напрямок моніторингу	Зміст (об'єкти контролю)	Форма/Метод проведення	Термін (періодичність)
		страв. Наявність заборонених продуктів.		
6	Задоволеність та поінформованість	Ставлення учнів, батьків та педагогів до якості та асортименту страв. Скарги, пропозиції та побажання.	Анкети, опитувальники ДСЯО, скринька пропозицій, онлайн-опитування.	Листопад, Березень

3. Інструментарій моніторингу

Для проведення моніторингу використовуються наступні інструменти:

1. **Форма спостереження / Чек-лист для оцінки харчоблоку:** Фіксація санітарного стану, стану обладнання, дотримання технологічного процесу та норм особистої гігієни.
2. **Анкети / Опитувальники:**

Для учнів: Оцінка смакових якостей, об'єму порцій, культури обслуговування.

Для батьків: Оцінка відповідності харчування потребам дитини, загальної задоволеності, фінансових питань.

Для працівників харчоблоку: Оцінка умов праці, забезпечення сировиною, знання санітарних норм.

3. **Журнали та документація:** Журнал бракеражу сирої та готової продукції, Журнал здоров'я, Накопичувальна відомість, Сертифікати якості на продукти.
4. **Протоколи засідань бракеражної комісії.**

4. Підведення підсумків та управлінські рішення

1. **Звітність:** Медичний працівник та відповідальний за харчування готують щоквартальні звіти.
2. **Обговорення:** Результати моніторингу розглядаються на нарадах при директорові та засіданнях **Ради з харчування**.
3. **Підсумки:** Аналітичний звіт за навчальний рік виносяться на розгляд Педагогічної ради та Батьківської ради (Травень 2026 р.).
4. **Реагування:** За результатами моніторингу розробляється План заходів щодо усунення виявлених порушень та покращення якості харчування на наступний період, включаючи ініціювання змін у технологічних процесах чи умовах договору з постачальником.

Директор



[Handwritten signature]

Ольга ДЯДИК