Додаток 2

до наказу Управління освіти

від 27.02.2020 № 54

**ПРОГРАМА**

**вивчення стану управлінської діяльності**

**з питань реалізації державної політики щодо організації харчування вихованців закладів дошкільної освіти**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Фактори, які забезпечують відповідний стан діяльності** | **Показники** |
| 1. | Наявність нормативно-правових та розпорядчих документів з питань організації харчування вихованців | 1.1.Добірка нормативно-правових та розпорядчих документів відповідно до номенклатури справ.1.2. Своєчасність і повнота доведення до відома учасників освітнього процесу інформації з питань організації харчування вихованців (наявність протоколів нарад, зборів та їх змістовність); заслуховування питання організації харчування на педрадах. 1.3. Актуальність розділу на офіційному веб-сайті щодо харчування вихованців. |
| 2 | Планування роботи щодо організації харчування вихованців | 2.1. Якість аналізу стану організації харчування в річному плані роботи; дієвість, актуальність запланованих заходів щодо безпечного, якісного харчування вихованців.2.2. Місячні плани роботи керівників, медичних, педагогічних працівників. |
| 3. | Кадрове забезпечення харчоблоків | 3.1. Наявність спеціальної, фахової освіти кухарів. 3.2. Наявність вакансій сестер медичних старших, комірників (завгоспів), кухарів. |
| 4. | Ведення обов’язкової ділової документації | 4.1. Нормативність ведення Журналу обліку виконання норм харчування. Облік підрахунків вартості дня.4. 2. Нормативність ведення Журналу бракеражу сирих продуктів.4.3. Нормативність ведення Журналу бракеражу готової продукції.4.4. Нормативність ведення Журналу здоров’я працівників харчоблоку.4.5. Нормативність ведення Журналу обліку роботи з гігієнічного виховання4.6. Нормативність ведення Журналу антропометрії4.7. Нормативність ведення Карток-розкладу страв для картотеки страв4.8. Нормативність ведення Зошиту обліку відходів4.9. Нормативність ведення Книги складського обліку харчової продукції, наявність відповідної супровідної документації4.10. Відповідність меню-розкладу примірному двотижневому меню, картотеці страв. |
| 5. | Дієвість наказів керівника  | Змістовність, актуальність організаційних та аналітичних наказів з основної діяльності про організацію харчування. |
| 6. | Контрольно-аналітична діяльність | 6.1. Періодичність вивчення стану організації харчування дітей, різноманітність видів та форм контролю (картки контролю). 6.2. Результативність реагування на зауваження, приписи щодо порушень в організації харчування.6.3. Організація громадського контролю.6.4. Перевірка знань працівників вимог санітарного законодавства (проведення тестування). |
| 7. | Дотримання санітарно-гігієнічних умов організації харчування | 6.1. Відповідність санітарно-гігієнічним вимогам утримання харчоблоку, комори, овочесховища, групових кімнат.6.2. Дотримання інструкцій щодо правил миття посуду, ємностей для питної води; експлуатації технологічного та холодильного обладнання, електроприладів, інвентарю тощо.6.3. Наявність графіків прибирання приміщень харчоблоків.6.4. Забезпеченість мийними, дезінфікуючими засобами, гарантованої якості, умови їх зберігання.6.5. Стан роботи щодо боротьби зі шкідниками.6.6. Своєчасність калібрування вимірювальних приладів. |
| 8. | Матеріально-технічні умови організації харчування | 8.1. Стан приміщень харчоблоку, забезпеченість необхідними безпечними приладами (вентиляція, полиці, освітлення тощо).8.2. Забезпеченість харчоблоку меблями, інвентарем (столи, розділові дошки, ножі, посуд тощо) їх маркування, використання за призначенням.8.3. Дотримання вимог щодо зберігання продуктів харчування, продовольчої сировини (стан комори, овочесховища).8.4. Створення умов для організації харчування дітей різного віку в групах (відповідність меблів вікові дітей, наявність необхідного набору столового, кухонного посуду, інвентарю для прибирання, миття посуду).  |
| 9. | Організація безпечного та якісного харчування | 9.1. Організація дієтичного харчування: наявність списків дітей, які потребують дієтичного харчування відповідно до рекомендацій лікаря; відповідне дієтичне меню, дотримання технології приготування страв.9.2. Дотримання вимог до зберігання добових проб.9.3. Організація різноманітного та збалансованого харчування (дотримання технології приготування страв, калорійність страв, використання таблиці заміни продуктів за енегроцінністю тощо).9.4. Організація питного режиму. 9.5. Порціювання, естетичне оформлення страв. 6.7. Дотримання режиму харчування (графіки видачі їжі, режим дня).6.8. Стан роботи щодо виховання культури харчування вихованців (організація чергування дітей, виховання культурно-гігієнічних навичок тощо). |
| 10. | Організація медичних оглядів працівників | 10.1. Наявність наказу «Про проходження профілактичних медичних оглядів працівниками».10.1. Графік проходження медичних оглядів працівниками. |

Начальник Управління освіти О.С.НИЖНИК