

Охоплення учнів харчуванням.

Рациональне харчування тих, хто навчається — одна з умов створення здоров'язберігаючого середовища в закладах освіти, зниження негативних ефектів і наслідків функціонування системи освіти.

Недостатня кількість поживних речовин в дитячому віці негативно позначається на показниках фізичного розвитку, захворюваності, успішності, сприяє прояву обмінних порушень і хронічної патології.

Найважливішою умовою для підтримки здоров'я, високої працездатності і витривалості людини є повноцінне і правильне живлення. Тому, питання організації шкільного харчування є важливим в навчальному процесі.

У 2025/2026 навчальному році харчування учнів ліцею було організовано відповідно до законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», Постанови Кабінету міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку", наказу управління освіти Солом'янської районної в місті Києві державної адміністрації від 27.08.2025 р. № 147 «Про організацію харчування здобувачів освіти закладів загальної середньої освіти Солом'янського району в першому семестрі 2025/2026 навчального року; наказу управління освіти Солом'янської районної в місті Києві державної адміністрації від 01.12.2025 № 288 «Про організацію харчування здобувачів освіти закладів загальної середньої освіти Солом'янського району в II семестрі 2025/2026 навчального року» та інших нормативних документів, які регулюють організацію харчування у закладах загальної середньої освіти.

З метою чіткої організації режиму дня, який відповідає віковим нормам учнів, збереження здоров'я й попередження харчових та інфекційних захворювань, у ліцеї організовано гаряче та буфетне харчування учнів 1-11-х класів. Суворо виконуються всі необхідні умови санітарного контролю за термінами й умовами зберігання та реалізації продуктів, дотримується питний режим.

Харчування для учнів 1-4 класів та учнів пільгових категорій здійснювалося за форматом дабл-меню. Були створені відповідні умови харчування:

- розроблено та затверджено режим та графік харчування дітей у їдальні;
- за одним столом знаходилося не більш як 4 особи;
- перед входом в приміщення обідньої зали організовано спеціальне місце для миття рук, обладнане рукомийниками, дозаторами з рідким милом та сушильними машинами для рук.

Відповідальною за організацію харчування учнів пільгових категорій у ліцеї є заступник директора з виховної роботи Стебліна О.В., яка веде системний контроль за формуванням списків учнів, які підлягають пільговому харчуванню на основі поданих документів, а також разом із працівниками харчоблоку облікує відвідування їдальні дітьми відповідних категорій.

Відповідно до наказів управління освіти Солом'янської районної в місті Києві державної адміністрації всього було забезпечено харчуванням близько 370 учнів пільгових категорій, а саме:

- 246 учнів початкової школи;
- 25 учня з числа дітей із сімей учасників антитерористичної операції;
- 16 учнів з числа захисників України;
- 1 учень з числа дітей з інвалідністю;
- 2 учня з числа дітей-сиріт;
- 31 учень із числа внутрішньо переміщених осіб чи дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів.

В ліцеї на належному рівні налагоджений режим і графік харчування дітей, контроль за харчуванням та інформування батьків про організацію харчування у ліцеї. Класними керівниками і вчителями - предметниками постійно проводиться позакласна виховна робота з учнями по вихованню культури здорового харчування і відповідальності за своє здоров'я.

Під час харчування в їдальні здійснюється систематичне чергування класоводів.

У їдальні оформлено стенд зі змінною інформацією: меню, графік харчування учнів та інформацією про відповідальних осіб.

Питання організації харчування учнів постійно розглядаються на нарадах при директорові, зустрічах з батьками.

Їдальня повністю укомплектована необхідним посудом, миючими та дезінфікуючими засобами. Технологічне обладнання в задовільному стані. Ведеться журнал контролю та бракеражу сировини, готової продукції. Зберігання добових норм та продуктів забезпечується. В наявності щоденне і перспективне меню, та добові проби. Дотримання наближеного меню відповідає нормі.

Працівники харчоблоку укомплектовані санітарним одягом. Медичні книжки пройдені за термінами.

Дієтична сестра ліцею Лемещук О.В. постійно здійснювала контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог у харчоблоці, обідній залі, нормативами бракеражної продукції, щоденним меню та якістю приготування їжі. Документація з організації харчування ведеться вчасно і по формі. Примірне двотижневе меню, асортимент буфетної продукції погоджено та дотримувався.