



УКРАЇНА
ЗАПОРІЗЬКА МІСЬКА РАДА
ПОСТІЙНА КОМІСІЯ

з питань освіти, науки, культури, спорту, молоді та туризму
69105, м.Запоріжжя, пр.Соборний, 206, тел.: 224-69-10, 224-69-59, 224-69-60, 224-69-61 zprada@zp.gov.ua

ПРОТОКОЛ № 23

виїзного засідання постійної комісії з питань освіти, науки, культури, спорту, молоді та туризму

15.09.2021 р.

м. Запоріжжя

Голова комісії - Пенчук І.Л.

Присутні члени комісії: Власова Н.Ф., Симаков Д.О., Дорошенко К.В., Ільченко С.В., Курніков О.В.

Відсутні: - Зайцев В.О., Полухін В.Ф., Гончаренко Г.А., Скирта О.М.

Взяли участь у засіданні: директор департаменту освіти і науки ЗМР Романчук С.Ю., начальники ТВО Олексandrівського, Шевченківського, Комунарського та Вознесенівського району.

Зaproшені на засідання: організатори харчування в закладах освіти Олександровського, Шевченківського, Комунарського та Вознесенівського району.

Порядок денний:

1. Перевірка стану організації харчування в освітніх закладах міста Запоріжжя.

По первому питанню:

СЛУХАЛИ:

Директора департаменту освіти і науки ЗМР Романчука С.Ю., який ознайомив присутніх членів постійної комісії з порядком та умовами організації харчування в освітніх закладах міста Запоріжжя.

Виїзне засідання відбувалося у ЗЗСО № 15, ЗГ № 11 Олександровського району, ЗНВК № 88 та ЗЗСО № 110 Комунарського району, ЗЛ «ПЕРСПЕКТИВА» Шевченківського району, Запорізькому класичному ліцею Вознесенівського району.

В ході виїзного засідання та під час спілкування з організаторами харчування, завідуючими виробництвом, директорами освітніх закладів та учнями з'ясовано наступне.

1. ЗЗСО № 15 Олександровського району:

Організатор харчування – ТОВ «ЛЮКС-СНАБ»

Приміщення єдальні розташоване на I поверсі освітнього закладу, зала для приготування їжі знаходиться у підвальному приміщенні, є працюючий ліфт для підйому готових страв.

УПРАВЛІННЯ ПО ЗАБЕЗПЕЧЕННЮ	РОБОТИ РАДИ
Вхід № 1342/01.2-04/24	Від 30.09.2024

Їdal'nya rozraхovana na 70 učniv, meblі novі ta sучasni. Ser'vetki na stolakh vіstunі. Stolovі pribori znaходяться v lotkakh na okremomu stoli.

Bu'fet vіdsutnіj.

Asoortiment produkciї ne značnij, mایже odnakovij. Kontrol'na porcija v naявnosti.

Їdal'nya pracię po затверdженому menju.

Sanitar'nyj stan vіdpovidae normam, ale neobhіdno vstanoviti kondiçioneri.

2. Zaporiž'ka gіmnazія № 11 Oleksandrіv'skого rajonu:

Organizator xarchuvannya – TOB «ЛЮКС-СНАБ»

Primіšenja їdal'ni roztašovanе na I poverci osvіtnego zaklada, tut же й roztašovana kuxnia.

Їdal'nya rozraхovana na 85 učniv, meblі novі ta sучasni.

Na stolakh znaходяться ser'vetki ta v okremix konteynerax stolovі pribori iз rozraхunku na kіlkіst' mіscь za stolom.

Okremo vіd osnovnoї rоздачi є bu'fet, v jakomu prodaються xlіbobulochni virobi, mіneral'na negazovana voda, soki.

Asoortiment produkciї ne značnij, mایже odnakovij. Kontrol'na porcija v naявnosti.

Їdal'nya pracię po затверdженому menju.

Sanitar'nyj stan vіdpovidae normam.

3. ZNVK № 88 Kомуnar'skого rajonu:

Organizator xarchuvannya – FOP «Sоловей З.М.»

Primіšenja їdal'ni roztašovanе na I poverci osvіtnego zaklada, tut же й roztašovana kuxnia.

Za projektom osvіtnego zaklada: їdal'nya podіляється z aktovoю zaloju.

Їdal'nya rozraхovana na 90 učniv, meblі потребують часткового remontu.

Na stolakh znaходяться ser'vetki ta v okremix konteynerax stolovі pribori iз rozraхunku na kіlkіst' mіscь za stolom.

Asoortiment produkciї ne značnij, mایже odnakovij. Kontrol'na porcija v naявnosti.

Їdal'nya pracię po затверdженому menju.

Kuxnia потребує v pridbannі ta vstanovleni tіstomisu.

Sanitar'nyj stan vіdpovidae normam.

4. ZZO № 110 Kомуnar'skого rajonu:

Organizator xarchuvannya – FOP «Sоловей З.М.»

Primіšenja їdal'ni roztašovanе na I poverci osvіtnego zaklada, tut же й roztašovana kuxnia.

Їdal'nya rozraхovana na 100 učniv, meblі потребують часткового remontu ta oновleniya.

На столах відсутні серветки. Столові прибори видаються разом із їжею.
 Асортимент продукції не значний, майже одинаковий. Вибору для учнів не має.
 Контрольна порція в наявності.
 Їdal'nya praciye po затвердженнemu menju.
 Sanitarний stan vіdpovidae normam.

5. ЗЛ «ПЕРСПЕКТИВА» Шевченківського району:

Organizator xarchuvannya – TOB «DNIPIROTORG - M».

Primishchenya idal'nyi pristosovanе ta roztaшоване в другому korpusi liceyu na I poverci tut же roztaшovana kuhnya.

Idal'nya rozraхovanа na 30 учніv, meblі suчasni.

Na stolakh vіdsutni servetki.

Na chas perrevirki z asortimentom ne mogliivo buло oznayomitesь через te, шо idal'nya praciye do 13.00, xocha uchni ще nавчаються, ostatnіj urok zakіnchuється o 15.30.

Kontrol'na porcія vіdsutnya.

Idal'nya praciye po затвердженнemu menju.

Sanitarний stan vіdpovidae normam.

6. Zaporiжkij klassichnij licej Voznesenivskogo raijona:

Organizator xarchuvannya – TOB «BARXAN - ABTO»

Primishchenya idal'nyi roztaшоване na I poverci liceyu, tut же roztaшovana kuhnya, e idal'nya dla 1-x klasiv, yaka znaходиться u другому korpusi liceyu (koliшnij dityachij sadochok).

Idal'nya rozraхovanа na 43 учня, meblі потребують oновлення.

Na stolakh vіdsutni servetki.

Aсортимент продукції rіznomanitnij, počinaючи vіd mіneral'noї negazованої vodi, natyral'nix sokiv bez цukru i zakіnchuyochi їjeю.

Kontrol'na porcія v наявності.

Idal'nya praciye po затвердженнemu menju.

Sanitarний stan vіdpovidae normam.

Pісля обговорення та обміну думками,

ВИРИШИЛИ:

1. Pro pidsumki vybirkovoї perrevirki stanu organizaцii xarchuvannya povidomiti zaступnika mіskogo goivi z pitannь diяльnosti vikonalivix organiv radi Vasюka A.G. ta direktora departamentu osviti i nauki ZMP Romanчука C.YU.

2. Departamentu osviti i nauki ZMP v osobі direktora Romanчука C.YU.:

2.1. Zobov'язati organizatoriv xarchuvannya забезпечuvati idal'nyi osvitnih zakladiv servetkami ta kontejnerami dla stolovix priboriv na kognomu stoli для prijomyu їjki.

- 2.2. Забезпечувати їдальні різноманітної продукцією (покращення асортименту продукції) відповідно до затвердженого санітарного регламенту.
- 2.3. Вжити відповідних заходів щодо покращення матеріально-технічної бази шкільних їдальнь.
- 2.4. В межах своїх повноважень продовжити роботу їдальнь або буфетів до закінчення уроків в освітніх закладах.
- 2.5. Тримати на постійному контролі стан харчування в освітніх закладів, особливо приділивши увагу якості продукції.

ГОЛОСУВАЛИ:

За – 6

Проти – 0

Утримались – 0

Голова постійної комісії



Пенчук І.Л.

Секретар постійної комісії



Симаков Д.О.