



# **Контроль харчування в закладах – запорука правильного та гармонійного розвитку підростаючого покоління**

Обласна рада тримає на постійному контролі питання організації харчування в обласних комунальних закладах. Зокрема, систематично досліджується виконання натуральних добових норм, матеріально-технічне оснащення харчоблоків, санітарно-гігієнічний стан їх утримання, походження, безпечність та корисність продуктів харчування.

Під особливою увагою – дитячі заклади, оскільки повноцінне здорове харчування надзвичайно важливе для правильного та гармонійного розвитку підростаючого покоління. Так, за дорученням голови обласної ради 17 квітня спеціалісти управління розвитку об'єктів спільної власності територіальних громад Херсонської області в обідній час, без попередження, навідалися з перевіркою стану організації харчування до трьох дитячих комунальних закладів: Херсонського обласного будинку дитини, Центру соціально-психологічної реабілітації дітей, Херсонського обласного центру комплексної реабілітації дітей з інвалідністю Херсонської обласної ради.

Працівники обласної ради встановили, що страви відповідають нормам харчування за віковими групами та перспективному меню, яке узгоджене з Головним управлінням Держпродспоживслужби в Херсонській області. У столовій розміщувалось затверджене меню на день. Готові страви мали приємний естетичний вигляд, задовільні органолептичні якості. Вихід страв у грамах

відповідав визначеному у меню (здійснено контрольне зважування обідніх страв). Під час фактичної перевірки було встановлено, що на всі продукти харчування, які використовуються для приготування страв, в наявності відповідні документи, підтверджуючі їх походження та якість (сертифікати, свідоцтва про визнання, декларації про якість тощо).

Також було перевірено терміни придатності, супровідні бухгалтерські та інші документи. Встановлено, що заклади купують свіжу та якісну продукцію. Окрім цього, дотримуються норми зберігання харчової продукції, м'яса, риби, молочної продукції, круп, овочів та фруктів, а також зберігання продуктів, що швидко псуються, відбувається в холодильниках. Порушень не виявлено.

На кожному холодильнику є картка контролю температури холодильної та морозильної камер, термометр. Картка контролю щоденно заповнюється, зазначаються робочі та фактичні температурні режими, дні розморозки. Харчоблоки забезпечені необхідним інвентарем та технологічним обладнанням. Є автономна подача гарячої води для миття посуду (бойлери). В цілому в закладах чисто, охайно.

Найціннішою винагородою за систематичну роботу із закладами щодо стану організації харчування для перевіряючих обласної ради став позитивний настрій дітей, які куштували приготовлені для них страви з апетитом та задоволенням.

