

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

від 04.10.2021р.

№ 478

Про посилення заходів щодо створення палєжних умов для безпечного харчування дітей у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради

На виконання листа Офісу Президента України від 22.09.2021 року № 43-01/150, за результатами вивчення ситуації щодо масового отрусння дітей у Хмельницькому навчально-виховному об'єднанні № 1 «Школа-дитячий садок», з метою недопущення в майбутньому подібних випадків у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради,

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради:

1.1. Посилити заходи щодо створення належних умов для безпечного харчування дітей, керуючись Законом України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», розпорядженням Кабінету Міністрів України від 5 серпня 2020р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування», Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305, Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020р. № 2205, Гігієнічними вимогами до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затвердженими наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, затвердженими наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020р. № 2532, зареєстрованими в Міністерстві юстиції України 22 грудня 2020 року за № 1275/35558, листами Міністерства освіти і науки України і Міністерством охорони здоров'я України від 07.07.2021р. № 1/9-347/26-04/19995/2-21 «Щодо окремих питань організації харчування у 2021-2022 роках у закладах дошкільної, загальної середньої освіти», Міністерства охорони здоров'я України від 22.06.2021р. № 26-04/18273/2-21 «Щодо організації харчування у закладах освіти, протиепідемічними заходами у

закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України 23 квітня 2021 року № 4.

1.2. Забезпечити щоденний нагляд за станом організації харчування учнів, активувати роботу комісії громадського контролю.

1.3. Здійснювати щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотримання санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містить дані про рецептуру страв (додатки 9, 10 до Санітарного регламенту).

1.4. Спланувати тематику навчальних семінарів, індивідуальних консультацій із учасниками освітнього процесу, персоналом, який задіяний в організації харчування, з метою запобігання випадків харчових отруєнь у закладах освіти.

1.5. Заслуховувати на засіданні педагогічної ради, нарадах при директорі, батьківських зборах питання про стан організації харчування здобувачів освіти та завдання щодо його подальшого покращення.

1.6. Проводити опитування учасників освітнього процесу щодо оцінки якості обслуговування споживачів у шкільній їдальні, аналіз отриманої інформації та на підставі цього приймати рішення для координації діяльності закладу освіти та фізичної особи - підприємця, котрий надає послуги з харчування згідно з Договором.

1.7. Здійснювати постійний контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни, санітарно-гігієнічним станом обідньої зали, харчоблоку, дотриманням режиму і графіків харчування дітей, чергуванням педагогічних працівників в обідньому залі.

1.8. Своєчасно інформувати в письмовій формі Департамент освіти та науки Івано-Франківської міської ради про випадки, які пов'язані з недоліками/порушеннями в організації харчування дітей.

1.9. Організувати роботу щодо покращення матеріально-технічного забезпечення торгово-виробничих процесів в їдальнях закладів освіти, впровадження нових енергозберігаючих технологій, нових форм обслуговування, нового шкільного меню.

2. Фізичним особам - підприємцям, котрі надають послуги з харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради:

2.1. Дотримуватись умов Договору про закупівлю послуг із організації гарячого харчування учнів.

2.2. Впроваджувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), дотримуватись гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу.

2.3. Забезпечити надходження в їдальні закладів освіти продуктів харчування вітчизняного виробництва, безпечних, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів, належну якість

приготовлених страв згідно з затвердженими у Держпродспоживслужбі меню та асортиментом буфетної продукції.

2.4. Дотримуватись умов та термінів зберігання харчових продуктів, температурного режиму готових страв, виданих дітям для споживання.

2.5. Систематизувати товари за групами та зберігати усі документи, які посвідчують якість продуктів харчування.

2.6. Проводити лабораторні випробування, вимірювання, дослідження та експертизи харчових продуктів від усіх постачальників харчових продуктів, операторів ринку, які надають послуги харчування у закладах освіти.

2.7. Покращувати матеріально-технічну базу та доукомплектовувати шкільні їдальні столовим і кухонним інвентарем, миючими і дезінфікуючими засобами, технологічним і холодильним обладнанням для харчоблоків, а також наборами згідно з нормами оснащення. Зберігати документи, які посвідчують якість придбаних товарів. Не використовувати поцерблений посуд.

2.8. Підвищити відповідальність за організацію харчування дітей у закладах освіти. Допускати до роботи на харчоблоках закладів освіти міста працівників із спеціальною освітою, досвідом роботи. Дотримуватись існуючих санітарно-гігієнічних вимог (працювати у відповідному одязі, бути чистими, не приступати до роботи у випадках наявності інфекційних захворювань тощо).

2.9. Забезпечити:

2.9.1 усіх працівників харчоблоку засобами індивідуального захисту;

2.9.2 працівників їдальні, які видають страви або здійснюють розрахунок, засобами індивідуального захисту: захисною маскою або респіратором, захисними окулярами або захисним щитком, одноразовими рукавичками;

2.9.3 умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни - рукомийники, мило рідке, паперові рушники/електросушарки для рук, антисептичні засоби для обробки рук тощо.

2.9.4. Провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації.

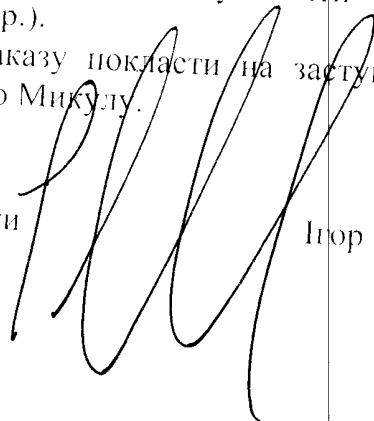
3. Звертаю увагу всіх керівників закладів освіти Івано-Франківської міської ради, фізичних осіб-підприємців, які надають послуги з харчування, на неухильне виконання нормативно-правових документів щодо організації харчування у закладах освіти.

4. Довести наказ до відома усіх учасників освітнього процесу закладів загальної середньої освіти, фізичних осіб-підприємців, працівників харчоблоку.

5. Розмістити наказ на сайті Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради (05.10.2021р.).

6. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора Департаменту освіти та науки Наталію Микулу.

Директор Департаменту освіти та науки



Ігор МАКСИМЧУК