

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

від 30.01.2023

№ 60

Про створення належних умов
для безпечного харчування дітей
у закладах загальної середньої
освіти Івано-Франківської міської ради

З метою створення належних умов для забезпечення учнів безпечною,
якісною, повноцінною та корисною їжею

НАКАЗУЮ:

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

1.1. Забезпечити своєчасне планування та організацію харчування у
закладі, координувати роботу бракеражної комісії (пп. 10, 11, 14, 19, 20, 21, 29
Порядку).

1.2. Розробити 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, постановою головного державного санітарного лікаря України
від 28.11.2022р. № 1 “Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах
освіти на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби
(COVID-19)” іншими чинними нормативно-правовими документами.

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

1.4. 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).

1.5. Розробити графік харчування здобувачів освіти, провести розрахунок максимальної кількості здобувачів освіти, які можуть одночасно отримувати (на лінії роздачі) та вживати їжу, для забезпечення фізичної дистанції (п. 23 Постанови № 1 від 28.11.2022).

1.6. Забезпечити відстань між столами не менше 1,5 м та розмістити за столом не більше 4-х осіб (п. 25 Постанови № 1 від 28.11.2022).

1.7. Організувати питний режим здобувачів освіти з допомогою використання індивідуальних ємкостей для рідини або фасованої питної продукції (п. 24 Постанови № 1 від 28.11.2022).

1.8. Забезпечити умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники/електросушарки для рук), антисептичними засобами для обробки рук, працівників їдальні засобами індивідуального захисту (захисна маска/респіратор) тощо (пп. 27, 28 Постанови № 1 від 28.11.2022).

1.9. 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.

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

1.11. 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.

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

1.13. 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.

1.14. Проводити аналіз виконання норм харчування (один раз на чотири тижні), лабораторні випробування, вимірювання, дослідження та експертизи харчових продуктів від усіх постачальників харчових продуктів, операторів ринку, які надають послуги харчування у закладах освіти (п. 11 Порядку).

1.15. Організувати роботу щодо покращення матеріально-технічного забезпечення торгово-виробничих процесів в їдальнях закладів освіти,

впровадження нових енергозберігаючих технологій, нових форм обслуговування, нового шкільного меню.

1.16. Покращувати матеріально-технічну базу та доукомплектувати 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 (р. VI Санітарного регламенту).

1.17. 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.

1.18. 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) (р.VIII Санітарного регламенту).

1.19. 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.

1.20. Довести наказ до відома учасників освітнього процесу, закладів загальної середньої освіти, працівників, котрі надають послуги з харчування.

2. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора Департаменту освіти та науки Ольгу Шендрик.

Заступник міського голови -
директор Департаменту освіти та науки

Вікторія ДРОТЯНКО

О.Шендрик
С. Бойчук,
53-56-66