



**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
КОМУНАЛЬНА УСТАНОВА СУМСЬКА ЗАГАЛЬНООСВІТНЯ ШКОЛА
І – ІІІ СТУПЕНІВ №18 СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
вул. Леваневського, 8, м. Суми, 40011, тел. (0542) 25-02-50, 25-52-03
E-mail: 18zosh-sumy@ukr.net**

НАКАЗ

11.01.2021

№ 7

Про організацію роботи в КУ СЗОШ №18
щодо дотримання вимог
Санітарного регламенту для закладів
загальної середньої освіти

У зв'язку із втратою чинності ДсанПіН 5.5.2008-01 від 14 серпня 2001 року з 01.01.2021 року та введенням у дію Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 року №2205, на виконання Листа Департаменту освіти і науки Сумської обласної державної адміністрації №04.1-13/136 від 06.01.2021 року «Про створення в закладах освіти належних умов для безпечного та якісного харчування дітей», наказу по КУСЗОШ №18 № 44-АГ від 28.12.2020 року «Про дотримання вимог санітарного регламенту в 2020-2021 н.р.»

НАКАЗУЮ:

1. Заступнику з НВР Васишиній Г.В.:

1.1 Контролювати забезпечення учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у навчальних закладах, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941

1.2 Організувати умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози (за медичними показниками)

2. Медичній сестрі Московко О.В.:

2.1 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), фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв.

3. Кухарю Різніченко Л.І. та комірнику Недведській Є.М.:

3.1 Внести зміни до перспективного та примірного двотижневого меню згідно Розділу VI та Додатків 9, 10 Санітарного регламенту;

3.2 Для уникнення харчових отруень, з метою профілактики захворювань, здійснювати приготування та реалізацію харчової продукції в закладі освіти у відповідності до загальних вимог до організації харчування, наведених у Додатку 9 до Санітарного регламенту;

3.3 Заборонити реалізацію страв, які містять харчові продукти, що заборонені у закладах освіти наведених у Додатку 10 Санітарного регламенту.

4. Комірнику Недведській Є.М.:

4.1 Дотримуватися вимог до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції, які повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів

5. Працівникам їдальні Кузьменко Л.М. та Пономаренко Л.І.:

5.1 Дотримуватися відстані між обідніми столами і роздачею для прийому брудного посуду, яка повинна бути не менше 200 см; між рядами обідніх столів 100 см; між обідніми столами і стіною 40 см;

5.2 Обідні столи щодня мити гарячою водою з кальцинованою содою та милом або іншими миючими засобами, дозволеними до використання відповідно до законодавства, а після кожного прийому їжі протирати вологими і чистими серветками;

5.3 Забороняється використовувати пощерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання;

5.4 Здійснювати прибирання приміщень при відчинених фрамугах (вікнах);

6. Заступнику директора з АГР Панчук В.М.:

6.1 Дотримуватися вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів при наборі виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення;

6.2 Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні або перед ним встановити умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановити диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники).

7. Затвердити план заходів щодо створення належних умов для безпечного та якісного харчування дітей в КУ СЗОШ № 18 на 2020-2025 рр. (Додаток додається)

8. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор школи:

Серпенінов О.О.

З наказом ознайомлені:

Василишина Г.В.

Панчук В.М.

Московко О.В.

Резніченко Л.І.

Недведська Є.М.

Кузьменко Л.М.

Кириченко Л.В.

Додаток
до наказу № 7 від 11.01.21

**План заходів
щодо створення належних умов для організації безпечного харчування
в КУ СЗОШ № 18 на 2020-2025 рр.**

№	Захід	Відповідальний
1.	Організувати «Батьківську команду» для спільного з адміністрацією закладу моніторингу стану організації харчування.	Заступник з НВР Василишина Г.В. Протягом 2021 року
2.	Упровадити нові форми організації харчування з використанням рецептур збірника шкільного харчування.	Кухар Резніченко Л.І. Протягом 2021 року
3.	Забезпечити введення у щоденний раціон дітей молока та молочних продуктів, молочної страви не менше однієї порції на день.	Кухар Резніченко Л.І. До 01.04.2021
4.	Виконуючи програму «Склянка молока» увести у щоденний раціон молоко пастеризоване та/або стерилізоване без додання цукру і підсолоджувачів, виготовлене із незбираного молока гатунку «екстра» або «вищий» згідно з вимогами безпечності харчових продуктів та санітарних норм, яке не повинне провокувати алергічних реакцій у дітей та порушувати функцій шлунково-кишкового тракту	Кухар Резніченко Л.І. До 01.04.2021
5.	Забезпечити упровадження заходів щодо організації індивідуального харчування для учнів з особливими дієтичними потребами з урахуванням рекомендацій зазначених у медичній документації	Заступник з НВР Василишина Г.В. Протягом 2021 року
6.	Проведення роботи по впровадженню системи «електронних меню», їх розміщення на офіційному сайті освітнього закладу.	Заступник з НВР Василишина Г.В. Протягом 2021 року
7.	Організувати проведення курсів підвищення кваліфікації для кухарів закладу освіти на базі професійної освіти	Заступник з НВР Савицька О.В. Протягом 2021 року
8.	Розробити тексти тематичних диктантів для учнів освітнього закладу з тематики формування культури здорового та безпечного харчування, використання харчової піраміди, а також профілактики кишкових інфекцій та харчових отруєнь.	Учителі української мови Щороку
9.	Створити робочу групу для відпрацювання типових уніфікованих операційних форм з урахуванням рекомендацій наказу №590	Заступник з НВР Ноженко Л.Г. До 01.06. 2021 року
	Не допускати введення в обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали есплуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	Заступник з НВР Ноженко Л.Г. Протягом 2021-2025 років
11.	Організувати проведення вхідного контролю кожної партії харчових продуктів за органолептичними показниками, формою, відповідністю температури транспортування,	Заступник з НВР Ноженко Л.Г. Протягом 2021-2025

	якістю пакування та маркування, масою тощо.	років
12.	Забезпечувати при кожному надходженні харчових продуктів контролю та моніторингу супровідних документів	Заступник з НВР Ноженко Л.Г. Протягом 2021-2025 років
13.	Не допускати на виробництво персоналу, який має протипоказання щодо поводження з харчовими продуктами	Медичний працівник Московко О.В. Протягом 2021-2025 років
14.	Забезпечити контроль за дотриманням постачальниками харчових продуктів та продовольчої сировини гігієнічних вимог до транспортних засобів	Медичний працівник Московко О.В. Протягом 2021-2025 років
15.	Забезпечити в освітньому закладі дотримання якісного питного режиму відповідно до ДсанПіН 2.2.4-171-10	Заступник з НВР Панчук В.М. Протягом 2021-2025 років
16.	Забезпечити використання в освітньому закладі в процесі діяльності харчоблоку миючими та дезінфікуючими засобами і антисептиками	Заступник з НВР Панчук В.М. Протягом 2021-2025 років
17.	Забезпечити проведення паспортизації харчоблоку закладу освіти та визначити пріоритетні потреби у проведенні поточного та капітального ремонтів.	Заступник з НВР Панчук В.М. Протягом 2021-2025 років
18.	Упруджувати в роботу харчоблоку закладу освіти сучасного технологічного обладнання для розширення асортименту дієтичних страв та страв «здорового харчування»	Заступник з НВР Панчук В.М. Протягом 2021-2025 років