



**УКРАЇНА**  
**РОЗПОРЯДЖЕННЯ**  
**Тячівського міського голови**

25 липня 2021

м. Тячів

№ 49

**Про затвердження плану заходів щодо створення  
належних умов для безпечного та якісного харчування дітей  
у закладах освіти на 2021-2025 роки**

З метою створення належних умов для безпечного і якісного харчування та запобігання випадкам харчових отруєнь серед дітей у закладах освіти Тячівської ТГ

р о з п о р я д ж а ю с я :

1. Затвердити план заходів щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей у закладах освіти Тячівської ТГ на 2021-2025 роки (далі – план заходів), що додається.
2. Відділу освіти забезпечити:
  - 3.1. оформлення у закладах освіти паспортів харчоблоків, за формою згідно з додатком 1;
  - 3.2. при потребі надавати необхідну інформацію департаменту освіти, науки, молоді та спорту Закарпатської облдержадміністрації, Головному управлінню Держпродспоживслужби в Закарпатській області.
4. Контроль за виконанням даного розпорядження залишаю за собою.

Міський голова

Іван КОВАЧ

**ЗАТВЕРДЖЕНО**

Розпорядження голови

Тячівської міської ради

Закарпатської області

29.07. 2021 року № 49

## **ПЛАН ЗАХОДІВ**

**щодо створення належних умов безпечного і якісного харчування  
дітей в закладах освіти на 2021-2025 роки**

1. Здійснювати узагальнення, аналіз стану організації безпечного харчування у закладах освіти Тячівської ТГ щодо дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства у сфері безпечності харчових продуктів, стану водопровідних та каналізаційних систем, гігієнічного виховання дітей, своєчасного проходження працівниками харчоблоків, їдалень гігієнічного навчання, методичного забезпечення та здійснення заходів щодо своєчасної та ефективної профілактики інфекційних захворювань і харчових отруєнь.

Відділ освіти,

Тячівське управління Головного  
управління Держпродспоживслужби  
в Закарпатській області

Протягом 2021-2025 років

2. Провести навчання осіб, які відповідають за організацію харчування в закладах освіти громади, щодо створення належних умов для безпечного харчування дітей.

Відділ освіти,

Тячівське управління Головного  
управління

Держпродспоживслужби в  
Закарпатській області (за згодою)

Протягом 2021-2025 року

4. Здійснювати моніторинг стану впровадження та дієвості системи НАССР (ХАСП) в закладах освіти громади.

Тячівське управління Головного  
Управління

Держпродспоживслужби  
в Закарпатській області (за згодою)

Протягом 2021 -2025 років

5. Керівникам закладів освіти спільно з Тячівським управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Закарпатській області відстежувати ланцюг постачання операторами ринку харчових продуктів у заклади освіти.

Керівники закладів освіти,  
Тячівське управління Головного  
управління  
Держпродспоживслужб  
Закарпатській області

Протягом 2021 -2025 років

6. Забезпечувати безкоштовне харчування всіх здобувачів освіти відповідно до «Програми організації харчування учнів в закладах загальної середньої освіти міста Тячів, сіл Тячівка, Лази, Округла, Руське Поле на 2021-2025 роки» затвердженої рішенням сесії Тячівської міської ради 22.12.2020 року № 53.

Відділ освіти, керівники закладів  
освіти Тячівської міської ради

Протягом 2021-2025 років

7. Вживати заходів щодо поліпшення якості, безпечності харчування дітей у закладах освіти громади, дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність харчових продуктів, забезпечення контролю роботи харчоблоків, їдалень та забезпечувати усунення недоліків у системі харчування у закладах освіти, поліпшення матеріально-технічної бази харчоблоків, їдалень, безпечності і якості продуктів харчування

Відділ освіти, керівники закладів  
освіти, Тячівське управління  
Головного управління  
Держпродспоживслужб  
Закарпатській області

Протягом 2021 -2025 років

8. Забезпечувати організацію навчання з питань впровадження та дієвості НАССР на харчоблоках закладів освіти громади.

Відділ освіти  
Тячівське управління Головного  
Управління  
Держпродспоживслужби  
в Закарпатській області

9. Забезпечувати укомплектування закладів освіти Тячівської ТГ кваліфікованим персоналом харчоблоків, медичними працівниками та недопущення роботи працівників, які не пройшли медичні огляди, гігієнічне навчання.

Відділ освіти, керівники  
ЗЗСО та ЗДО

10. Забезпечувати дотримання натуральних норм харчування дітей у закладах освіти громади.

Керівники ЗЗСО та ЗДО

11. У разі виявлення порушень режиму постачання в заклади освіти харчових продуктів та їх якості інформувати відділ освіти та Тячівське управління Головного управління Держпродспоживслужби в Закарпатській області для вжиття заходів для відповідного реагування.

Керівники ЗЗСО та ЗДО

12. Забезпечувати здійснення моніторингу якості харчування (анкетування дітей та їх батьків) для врахування в роботі.

Комісії з громадського контролю  
за організацією харчування

13. Забезпечувати здійснення якісного гігієнічного виховання дітей, гігієнічного навчання персоналу харчоблоків, їдалень, дотримання ними правил особистої гігієни, популяризації здорового способу життя тощо.

Керівники, медичний  
персонал, педагоги  
ЗЗСО та ЗДО

14. Забезпечувати контроль за організацією повноцінного збалансованого харчування дітей під час відпочинкової та оздоровчої кампанії.

Керівники закладів освіти  
Протягом 2021-2025 років

15. Здійснювати контроль за якістю питної води у підпорядкованих закладах освіти.

Керівники ЗЗСО та ЗДО

Додаток 1  
до розпорядження голови  
Тячівської міської ради  
Закарпатської області  
\_\_\_\_\_ 2021 року № \_\_\_\_\_

**ПАСПОРТ**  
**харчоблоку закладу освіти Тячівської ТГ**

Назва закладу \_\_\_\_\_

Юридична адреса закладу: \_\_\_\_\_

Телефон: \_\_\_\_\_

ПІБ керівника закладу: \_\_\_\_\_

Тип закладу : \_\_\_\_\_

Введено в експлуатацію: \_\_\_\_\_

Проведено капітальний ремонт (останній рік проведення): Проведено  
поточний ремонт (останній рік проведення):

Проектна потужність закладу: \_\_\_\_\_

Фактично дітей: \_\_\_\_\_

Фактична кількість працівників: \_\_\_\_\_

**1. Структура працівників харчоблоку:**

№ з/п	Посада	Кількість	Освіта
1.	Шеф-кухар		
2.	Кухар		
3.	Кухонний працівник		
4.	Технічний персонал		

2. Харчоблок власний/орендований: \_\_\_\_\_

Назва закладу/установи, ФОП, що організовує харчування: \_\_\_\_\_

Юридична адреса організації: \_\_\_\_\_

Наявність договору на організацію харчування: \_\_\_\_\_

Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів: \_\_\_\_\_

3. Харчоблок: в окремій будівлі: \_\_\_\_\_

типовий: \_\_\_\_\_

в пристосованому приміщенні: \_\_\_\_\_

4. Вказати спосіб організації харчування:

№ з/п		Так/Ні
1.	Харчоблок, що працює на сировині	
2.	Харчоблок, що працює на напівфабрикатах	
3.	Їдальня - роздаткова	
4.	Оренда	
5.	Приміщення для прийому їжі	
6.	Інші форми організації харчування	

5. Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP (так/ні): \_\_\_\_\_

6. Інженерне забезпечення харчоблоку:

№ з/п	Склад матеріально-технічної бази	Так/Ні
1.	Водопостачання: централізоване власна свердловина закладу власний колодязь наявність санітарного паспорту на джерело нецентралізованого водопостачання (колодязь, свердловина) у випадку використання інших джерел вказати відомчу належність вода привозна (звідки) інше	
2.	Гаряче водопостачання в мережі закладу (вказати за рахунок чого)	
3.	Наявність резервного гарячого водопостачання (яке саме)	
4.	Опалення: централізоване власна котельня (вказати - на газу, твердопаливна, на альтернативному паливі) пічне	

5.	Водовідведення: централізоване на вигріб, договір на вивезення стоків локальні очисні споруди септик на подвір'ї закладу	
6.	Вентиляція: припливно-витяжна, Витяжна,  через квартирки, інше	

7. Забезпечення харчоблоку питною водою, яка відповідає вимогам НД (останні дата, номер протоколу/експертного висновку, результати лабораторних досліджень): \_\_\_\_\_

8. Наявність захисних плафонів освітлювального обладнання: \_\_\_\_\_

9. Для перевезення сировини та харчових продуктів використовується наступний транспорт: \_\_\_\_\_

№ з/п	Вид транспорту	Так/ні	Дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування (як саме)
1.	Спеціалізований транспорт закладу		
2.	Спеціалізований транспорт підприємства громадського харчування, яке обслуговує заклад		
3.	Спеціалізований транспорт організацій - постачальників харчових продуктів		
4.	Спеціалізований транспорт відсутній		

10. Наявність затвердженого переліку постачальників продуктів харчування (вказати посаду особи, яка затвердила перелік, дата): \_\_\_\_\_

№ з/п	Постачальник	Вид сировини/харчової продукції	Реєстраційний номер оператора ринку/експлуатаційний дозвіл
1.			
2.			

3.			
4.			
5.			
6.			

11. Оздоблення поверхонь в різних приміщеннях харчоблоку, яке піддається чищенню, обробленню (вказати окремо по кожному приміщенню): \_\_\_\_\_

стеля: \_\_\_\_\_

стіни: \_\_\_\_\_

підлога: \_\_\_\_\_

вікна, двері: \_\_\_\_\_

12. Наявність москітних сіток на вікнах, дверях: \_\_\_\_\_

13. Характеристика харчоблоку закладу: \_\_\_\_\_

13.1 Перелік виробничих цехів, комор та підсобних приміщень \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

### 13.2 Перелік обладнання

Набір приміщень	Площа	Перелік обладнання				
		технологічне (плити, мийні ванни та інше)	холодильне обладнання (перелік з кількістю одиниць/ рік випуску)	наявність раковин для миття ру <sup>к</sup>	інше обладнання (вказати), кількість посадових місць	відсутнє не обхідне обладнання (вказати яке)
1	2	3	4	5	6	7
1. Кухня з роздавальною						
2. Мийна кухонного посуду						
3. Заготівельний цех, в тому числі поділений на зони: - обробки м'яса, риби; - обробки овочів, фруктів						



4. Охолоджу- вальна камера						
5. Комора сухих продуктів						
6. Комора овочів						
7. Завантажу- вальна з місцем для зберігання та миття тари						
8. Кімната персоналу						
9. Їдальня персоналу						
10. Душова						
11. Туалет персоналу						
12. Наявність загальної їдальні (обіднього залу) для дітей старших трьох років						
13. Роздаткові у групових осередках						

14. Дотримання поточності технологічного процесу приготування страв:

та їх доставка у групові осередки (тара, умови, миття тари):

15. Забезпечення контролю за температурними режимами високотемпературного, холодильного обладнання (електричні духові шафи тощо, контрольні термометри): \_\_\_\_\_

16. Оснащення посудом (на одну дитину): кількість комплектів столового посуду: кількість комплектів столових приборів: кількість комплектів чайного посуду:

17. Оснащення кухонним посудом (їх кількість, чи достатньо):

розробними столами: \_\_\_\_\_

розробним інвентарем: \_\_\_\_\_

дошками: \_\_\_\_\_

ножами:

18. Оснащення меблями: \_\_\_\_\_

кількість посадкових місць (окремо по групах): \_\_\_\_\_

кількість меблів (столи, стільці окремо по групах): \_\_\_\_\_

за наявності загальної їдальні (обіднього залу) площа на 1 місце:

19. Забезпечення прибиральним інвентарем (чи достатня кількість, умови зберігання): \_\_\_\_\_

окремо для санвузла: \_\_\_\_\_

зроблений з матеріалів, що підлягають обробці (металевий, пластиковий тощо): \_\_\_\_\_

20. Примірне двотижневе меню погоджено органами Держпродспоживслужби (сезон меню, дата погодження): \_\_\_\_\_

21. Здійснення виробничого лабораторного контролю готових страв, змивів (з ким, дата, номер договору, періодичність лабораторного контролю): \_\_\_\_\_

22. Наявність документації, яка підтверджує якість харчових продуктів (товаро-транспортних накладних, паспортів якості, декларацій виробника тощо): \_\_\_\_\_

23. Наявність карток-розкладів страв: \_\_\_\_\_

картки затверджені керівником закладу (так/ні):

24. Наявність на харчоблоці документації з організації харчування (так/ні): в повному обсязі (так/ні): \_\_\_\_\_

чи правильно ведеться: \_\_\_\_\_

25. Графік харчування дітей

Назва класу, групи	Час отримання їжі з харчоблоку	Час приймання їжі дітьми
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		
8.		

26. Відповідальна особа за організацію харчування в закладі (посада, телефон): \_\_\_\_\_

27. Проведення дератизації та дезінсекції:

власними силами: \_\_\_\_\_

по договору (номер, дата, назва підприємства):

28. Договір про надання послуг щодо вивозу твердих побутових відходів (номер, дата, назва підприємства): \_\_\_\_\_