



УКРАЇНА
П'ЯДИЦЬКА СІЛЬСЬКА РАДА

РОЗПОРЯДЖЕННЯ

02.12.2021

№ 248

с. П'ядики

**Про дотримання в освітніх установах
П'ядицької сільської ради
у 2021/2022 н.р.
вимог нового законодавства під час
організації харчування здобувачів освіти**

На виконання законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про дошкільну освіту», «Про охорону дитинства», «Про місцеве самоврядування в Україні», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 №298/227 (зі змінами та доповненнями), наказу МОЗ України від 25.09.2020 № 2205, «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», Нових норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 (зі змінами), постанови Кабінету Міністрів України від 28 липня 2021 р. №786 «Про внесення змін до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», зобов'язую

1. Відділу освіти, культури, молоді та спорту П'ядицької сільської ради:

1.1. Створити робочу групу для визначення пріоритетних напрямів з реформування системи харчування у закладах освіти (додаток 1);

1.2. Напрацювати перелік страв з технологічних карт, рекомендованих для введення у меню закладів освіти

2. Керівникам закладів освіти П'ядицької сільської ради:

2.1. Постійно аналізувати й організовувати вимогливий і результативний контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, що надходять до закладу освіти, відповідно до вимог технічної і якісної характеристики, слідкувати за станом їх зберігання

2.2. Активізувати проведення інформаційно-роз'яснювальної роботи з педагогами, батьками здобувачів освіти, персоналом шкільних їдалень,

постачальниками послуг з харчування з метою використання сучасних підходів до організації шкільного харчування, формування культури здорового харчування, впровадження в закладах освіти нових стандартів харчування;

2.3. Забезпечити ефективне функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти

2.4. Вживати необхідні профілактичні заходи для попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь, дотримуватися санітарно-гігієнічних і протиепідемічних вимог щодо організації харчування учнів та вихованців в освітніх закладах

2.5. В умовах карантинних обмежень діяльності закладів освіти суворо дотримуватися протиепідемічних заходів, визначених постановою Головного санітарного лікаря України від 26.08.2021 року №9

3. Медичним працівникам закладів освіти:

3.1. Під час складання меню-розкладки, технологічних карт, дотримуватися норм виходу готових страв відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305, «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»(зі змінами)

3.2. Знімати пробу страв за 30 хвилин до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеного в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Результати знаття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції

3.3. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями

3.4. Щодня бути присутніми під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня

3.5. Контролювати виконання норм харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти, щомісяця проводити аналіз їх виконання відповідно до затвердженого набору продуктів; кожні десять днів упродовж року з урахуванням норм заміни продуктів аналізувати їх за енергоцінністю, за необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування

3.6. Розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків;

3.7. Контролювати безпечність і якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в бракеражному журналі

3.8. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку;

3.9. Забезпечити контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти працівників харчоблоку на наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій. Інформацію записувати в журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку)

4. Кухарям закладів освіти:

4.1. Забезпечити відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології приготування, відбір та зберігання добової проби страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку

4.2. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати впродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня

4.3. Виконувати санітарно-гігієнічні та протиепідемічні вимоги під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей

4.4. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб і персонал без санітарного одягу

4.5. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку

5. Відділу бухгалтерського обліку та звітності здійснити розрахунок батьківської плати за харчування дітей відповідно до нових норм .

6. Контроль за виконанням даного розпорядження залишаю за собою

Сільський голова



Петро ГАЙДЕЙЧУК

Додаток 1
до розпорядження
П'ятицького сільського голови
від 02.12.21 № 248

**Склад робочої групи для визначення пріоритетних напрямів з
реформування системи харчування у закладах освіти**

1. Рудик Іванна Володимирівна – начальниця відділу освіти, культури, молоді та спорту П'ятицької сільської ради, голова робочої групи
2. Семенюк Мар'яна Григорівна – головна спеціалістка відділу освіти, культури, молоді та спорту П'ятицької сільської ради, заступник голови робочої групи
3. Федорчук Катерина Сильвестрівна – бухгалтер відділу бухгалтерського обліку та звітності П'ятицької сільської ради
4. Пижук Любов Іванівна – головна спеціалістка відділу бухгалтерського обліку та звітності П'ятицької сільської ради
5. Бойчук Людмила Ярославівна – директор П'ятицького ЗДО (ясла-садок) «Віночок»
6. Рудик Оксана Олексіївна – кухар П'ятицького ЗДО (ясла-садок) «Віночок»
7. Шевчук Ганна Василівна – медична сестра Малокам'янської гімназії (дошкільний підрозділ)
8. Мельничук Леся Михайлівна – директор Ценявського ЗДО «Сонечко»
9. Курко Світлана Дмитрівна – директор Турківського ЗДО (ясла-садок) «Малютко»
10. Филипович Наталія Михайлівна – медична сестра Великокам'янського ліцею (дошкільний підрозділ)