

# УКРАЇНА

БОРОМЛЯНСЬКА СІЛЬСЬКА РАДА

СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ

**ВІДДІЛ ОСВІТИ**

**Н А К А З**

02.02.2021 № 8-ОД

|  |  |
| --- | --- |
| **Про виконання плану заходів щодо створення в закладах освіти належних умов для безпечного та якісного харчування дітей у Сумській області на 2021-2025 року** |  |

Відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України від 05 серпня 2020 р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування, на виконання пункту 11 Протоколу наради під головуванням Премʼєр-міністра України Шмигаля Д.А. за участю дружини Президента України Зеленської О.В. з питань реформування шкільного харчування від 10.12.2020, розпорядження голови Сумської обласної державної адміністрації від 30.12.2020 № 674-ОД «Про затвердження Регіонального плану заходів щодо створення в закладах освіти належних умов для безпечного та якісного харчування дітей у Сумській області на 2021-2025 роки», наказу Департаменту освіти і науки Сумської обласної державної адміністрації від 14.01.2021 №08-ОД «Про затвердження плану заходів щодо створення в закладах освіти належних умов для безпечного та якісного харчування дітей у Сумській області на 2021-2025 роки», з метою забезпечення безпечного та якісного харчування дітей у закладах освіти Боромлянської сільської ради

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів освіти:

1) Забезпечити виконання плану заходів щодо створення в закладах освіти належних умов для безпечного та якісного харчування дітей на 2021-2025 роки (додаються).

2) Надавати відділу освіти Боромлянської сільської ради звіт про виконання плану заходів щоквартально до 10 числа місяця, наступного за звітним періодом.

2. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

**Начальник Світлана КАСЬЯНЕНКО**

Наталія ЛОБОДА **Додаток**

**Заходи**

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

1. Розробка та включення до місцевих програм розвитку освіти розділу «Безпечне харчування».

Відділ освіти

Січень ― лютий 2021 року

2. Організація «Батьківських команд» для спільного з адміністрацією закладів освіти моніторингу стану організації харчування, що забезпечить дієву співпрацю між педагогами та батьками в частині контролю за якістю та різноманітністю страв у шкільних їдальнях.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021 року

3. Упровадження нових форм організації харчування (кейтерінг, «шведський стіл», «мультипрофільне» харчування) з використанням рецептур збірника шкільного харчування, що має позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи; охоплення різними формами харчування всіх учнів закладів загальної середньої освіти, збільшення кількості учнів, охоплених гарячим харчуванням.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021 року

4. Уведення у щоденний раціон дітеймолока та молочних продуктів (йогурт, кефір, сир твердий, м’який та кисломолочний, сметана), а також страв із них, що містять не більше 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту. Забезпечення, у залежності від кратності харчування в закладі освіти, не менше однієї порції на день молока або молочних продуктів, молочної страви з метою виконання вимог санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

До 01.03.2021

5. Розробка програми «Склянка молока», відповідно до якої у щоденний раціон дітей молодших класів уводиться молоко пастеризоване та/або стерилізоване без додавання цукрів і підсолоджувачів, виготовлене із незбираного молока ґатунку «екстра» або «вищий» згідно з вимогами безпечності харчових продуктів та санітарних норм, яке не повинно провокувати алергічних реакцій у дітей та порушувати функцій шлунково-кишкового тракту.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

До 01.03.2021

6. Упровадження заходів щодо організації індивідуального харчування для учнів з особливими дієтичними потребами з урахуванням рекомендацій щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв, зазначених у медичній документації (історія розвитку дитини ф.026/о). Розроблення спеціального меню для дітей з особливими дієтичними потребами, такими як цукровий діабет, непереносимість глютену, лактози тощо з урахуванням вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 9 жовтня 2012 р. за   
№ 1704/22016 (далі – Наказ № 590), та Санітарного регламенту.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021 року

7. Розробка та впровадження системи «електронних меню», їх розміщення на офіційних сторінках закладів освіти в соціальних мережах для відпрацювання оптимальних моделей харчування з урахуванням додатків 9-11 до Санітарного регламенту та затверджених Кабінетом Міністрів України норм харчування.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021 року

8. Організація та проведення гігієнічного навчання персоналу з питань безпечного поводження з харчовими продуктами та запобігання інфекційних захворювань і харчових отруєнь операторами ринку, які здійснюють обіг харчових продуктів у сфері шкільного харчування відповідно до статей 40, 48 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Відділ освіти.

Щороку

9. Проведення навчань щодо безумовного дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для осіб, відповідальних за організацію харчування в закладах освіти, та операторів ринку, що надають послуги у сфері харчування дітей (у тому числі виробники та постачальники), а також застосування методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти.

Відділ освіти.

Січень ― лютий 2021 року

10. Проведення семінарів, засідань у форматі «круглого столу», робочих зустрічей для керівників закладів освіти, працівників харчоблоків, представників суб’єктів господарювання, задіяних в організації харчування дітей, з питань розробки та впровадження довготермінової програми на основі принципів здорового харчування; формування культури здорового харчування; складання двотижневого меню на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року або кожен сезон року окремо, використання щадних способів приготування страв, які забезпечують збереження вітамінів: варіння, приготування на пару, тушкування, запікання з урахуванням забезпечення сезонними продуктами відповідно до Наказу № 590 та Санітарного регламенту.

Відділ освіти.

Січень ― лютий 2021 року

11. Забезпечення проведення курсів підвищення кваліфікації для кухарів закладів освіти на базі закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Щорічно

12. Розробка тематичних диктантів для учнів закладів загальної середньої освіти з тематики формування культури здорового та безпечного харчування, використання харчової піраміди, а також з профілактики кишкових інфекцій та харчових отруєнь.

Керівники закладів освіти.

Щороку

13. Утворення на рівні територіальних громад робочих груп з розробки та запровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, та адаптованих до конкретних умов організації харчування у закладах освіти з числа відповідальних за організацію харчування осіб для відпрацювання типових уніфікованих операційних форм з урахуванням рекомендацій Наказу № 590.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

До 01.05.2021

14. Недопущення приймання та введення в обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей (виробники, постачальники, транспортні засоби), що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2025 рр.

15. Проведення вхідного контролю кожної партії харчових продуктів та інгредієнтів за органолептичними показниками, формою, відповідністю температури транспортування, якістю пакування, та маркування, масою, тощо. У разі необхідності здійснення лабораторного контролю продукції, що надходить, на відповідність нормативно-технічним документам за основними показниками безпеки. Вилучення у встановлених законом випадках харчових продуктів, якщо встановлена їх невідповідність вимогам безпечності.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2025 рр.

16. Забезпечення при кожному надходженні харчових продуктів контролю та моніторингу супровідних документів з метою дотримання вимог щодо простежуваності за принципом «крок назад» відповідно до статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2025 рр.

17. Недопущення на виробництво персоналу, який має протипоказання щодо поводження з харчовими продуктами (не пройшов медичний огляд у порядку, визначеному наказом Міністерства охорони здоров’я України   
від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов’язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 8 серпня 2002 р. за № 639/6927, та навчання з питань гігієни персоналу та гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до статті 48 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», та/або не має відповідних підтверджуючих документів).

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2025 рр.

18. Забезпечення контролю за дотриманням постачальниками (виробниками) харчових продуктів та продовольчої сировини гігієнічних вимог до транспортних засобів відповідно до статті 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2025 рр.

19. Забезпечення в закладах освіти дотримання якісного питного режиму відповідно до ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 1 липня 2010 р. за № 452/17747.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2025 рр.

20. Забезпечення використання в процесі діяльності харчоблоків закладів освіти миючих та дезінфікуючих засобів (у тому числі засобів для дезінсекції та дератизації) і антисептиків, які зареєстровані та дозволені до використання в закладах освіти України відповідно до вимог статей 33, 34 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб».

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2025 рр.

21. Проведення семінарів, засідань у форматі «круглого столу», для керівників органів управління освітою сільських, селищних, міських рад з питань здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти, відповідно до Наказу Міністерства економіки України від 30.10.2020 № 2208 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти, з залученням інших зацікавлених сторін.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Січень ― лютий 2021року

22. Проведення навчань для керівників закладів освіти щодо здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти.

Відділ освіти.

Січень ―травень 2021року

23. Забезпечення проведення паспортизації харчоблоків закладів освіти, за підсумками якої визначити пріоритетні потреби в проведенні поточних та капітальних ремонтів, у тому числі систем водопостачання, водовідведення, вентиляції; потреб у поновленні або заміні технологічного та холодильного обладнання, кухонного та столового посуду відповідно до вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Щороку до 01 вересня

24. Упровадження в роботу харчоблоків закладів освіти сучасного технологічного обладнання (зокрема пароконвекційних печей, подрібнювачів, блендерів тощо) для розширення асортименту дієтичних страв та страв «здорового харчування» з максимальним збереженням поживних харчових нутрієнтів (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни); у режимах приготування на пару, запікання з мінімальним використанням жирів, тушкування тощо; для мінімізації ручних втручань у процес приготування страв.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Протягом 2021-2022 років

25. Розробка та виконання в межах територіальних громад та підвідомчих закладів освіти програм внутрішнього лабораторного контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів, що надходять до закладів освіти із включенням положень про фінансування лабораторних досліджень в акредитованих лабораторіях за кошти місцевих бюджетів. Вжиття заходів щодо внесення програм на розгляд та затвердження рішеннями сесій органів місцевого самоврядування.

Відділ освіти,

керівники закладів освіти.

Щороку в період формування бюджету

|  |  |
| --- | --- |
| **Начальник** | **Світлана КАСЬЯНЕНКО** |