



УКРАЇНА

**ГУДИМІВСЬКА ГІМНАЗІЯ – ЗЗСО І-ІІ СТУПЕНІВ
АНДРІЯШІВСЬКОЇ СІЛЬСЬКОЇ РАДИ
РОМЕНСЬКОГО РАЙОНУ СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

ljudmila_direktor@ukr.net

Код ЄДРПОУ 23999683

НАКАЗ

від 20.01.2021р.

с.Гудими

№01-08/06-ОД

**Про затвердження плану заходів щодо
створення в гімназії належних умов
для безпечного харчування та гігієни
здобувачів освіти на 2021- 2025 роки**

Відповідно до розпорядження голови Сумської Обласної державної адміністрації номер 674 ОД від 10.12.20 « 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 Міністерства охорони здоров'я № 2245 від 25 .09.2020 « Про затвердження санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та наказу Міністерства охорони здоров'я №234 від 24.03.2016 «Про затвердження санітарного регламенту для закладів дошкільної освіти» згідно наказу відділу освіти молоді та спорту виконавчого комітету Андріяшівської сільської ради Роменського району Сумської області номер 0103/13 ОД від 15.01. 2021 року з метою забезпечення безпечного та якісного харчування дітей у закладах освіти. **НАКАЗУЮ:**

1 Затвердити план заходів щодо створення в гімназії належних умов для безпечного та якісного харчування.

/ Директор гімназії 1 квартал 2021 року

1.1 Розробити навчальний курс для різних вікових груп школярів “ Уроки здорового харчування”.

1.2 Сприйняти у підвищенні кваліфікації педагогічних працівників для подальшого впровадження цього курсу в освітню діяльність в рамках предметів основи здоров'я , “Я досліджую світ, години спілкування класних керівників.

/ Директор гімназії 1 квартал 2023 року

1.3. Організувати «Батьківські команди» для спільного з адміністрацією гімназії моніторингу стану організації харчування, що забезпечують дієву співпрацю між педагогами та батьками в частині контролю за вмістом та різноманітністю страв в шкільній їдальні.

/ Понпа С.Л протягом 2021 року/

1.4 Запровадити нові форми організації харчування /Кулерів шведський стіл, мульти профільне харчування з використанням рецептур збірника шкільного харчування, що має позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи охоплення різними формами харчування всіх учнів гімназії, збільшення кількості учнів, охоплених гарячим харчуванням.

/Кухар протягом 2021 року

1.5. Ввести у щоденний раціон дітей молоко та молочні продукти / йогурт, кефір, сир твердий, м'який та кисломолочний, сметану /, А також страв із них, що містять не більше 10 г цукру на 100г/мл готового продукту. Забезпечення залежно від харчування в закладі освіти, не менше однієї порції молока на день або молочних продуктів, молочної страви з метою виконання вимог санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти.

/ Кухар до 01.04.2021р.

1.6. Розробити програму «Склянка молока» відповідно до якої у щоденний раціон дітей молодших класів водиться молоко пастеризоване та/ або стерилізоване без додавання цукрів і підсолоджувачів та незбираного молока гатунку екстра або вищій згідно з вимогами безпечності харчових продуктів та санітарних норм що не викликає порушення не здатне викликати провокування алергічних розладів у дітей та порушення функцій шлунково-кишкового тракту .

/ Кухар до 01.04 2021.

1.7 Запроваджувати Заходи щодо організації індивідуального харчування для учнів з особливими дієтичними потребами з урахуванням рекомендації щодо обмеження/ виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв, зазначених у медичній документації / історія розвитку дитини /ф 026 /о). Розроблення спеціального меню для дітей особливими дієтичною потребами / цукровий діабет, непереносимість глютену, лактози тощо/ з урахуванням вимог Наказу міністерства аграрної політики та 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 / ХАССП/ зареєстровано в міністерстві юстиції України 9 жовтня 2012 року за номером 1704/ 22016 / Далі наказ **№ 590 та Санітарного** регламенту./

/ Кухар протягом 2021 року

1.8. Розробити та запроваджувати систему електронних меню. їх розміщення на офіційних сторінках закладів освіти, в соціальних мережах для відпрацювання оптимальних моделей харчування і урахування додатків ф 11 до Санітарного регламенту та затвердження Кабінету Міністрів України норм харчування.

/ Кухар протягом 2021 року

1.9. Організовувати та проводити гігієнічне 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 40-46 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

/Кухар протягом року щорічно./

1.10. Проводити навчання 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 НАССП, 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 у закладах освіти.

/ Тиха Л.В./ січень- лютий 2021 р.

1.11 Забезпечити проведення курсів підвищення кваліфікації для кухаря закладу освіти на базі закладу професійно-технічної освіти

/ Тиха Л.В.. січень березень 2021 рік/

1.12. Розробити та провести тематичні диктанти для учнів закладів загальної середньої освіти з тематики: формування культури здорового та безпечного харчування, використання харчової піраміди а також профілактики кишкових інфекцій та харчових отруєнь.

/ Вчитель основ здоров'я Бенько А.В. щорічно/

II. Дотримання санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог
упровадження в закладах освіти постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках ХАССП/

2.1. Створити робочу групу з розробки та запровадження процедур заснованих на принципах ХАССП та адаптованих до конкретних умов організації харчування у закладах освіти з числа відповідальних за організувати харчування осіб для відпрацювання типових уніфікованих операційних форм з урахуванням рекомендацій наказу № 590

/Тиха Л.В до 1.06 2021

2.2. Не допускати приймання та Введення в обіг харчових продуктів отриманих з потужностей / виробника, постачальника транспортних засобів що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційний дозволу відповідно до закону України “ Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”

/ Кухар протягом 2021 2025 року

2.3 Проводити вхідний контроль 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-технічних документів за основними показниками безпеки. Вилучення установлених законом випадках харчових продуктів, якщо встановлена їх невідповідність вимогам безпечності.

/ Директор гімназії протягом 202-2025 років/

2.4. Забезпечувати при кожному надходженні харчових продуктів контроль та моніторинг супровідних документів з метою дотримання вимог щодо простежуваності за процесом “Крок назад” відповідно до статті 22 Закону України

« Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів.»

/ Директор гімназії протягом 2021- 2025 років

2.5 Не допускати на виробництво персонал який має протипоказання щодо поводження з харчовими продуктами/ не пройшов медичний огляд у порядку зазначеному Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.01 2002 №150 щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій виробництв і організації діяльності яких пов'язана з обмеженням обслуговування населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб”,

зареєстровано в Міністерстві юстиції України 1 серпня 2002 року №634/5927, та вивчення 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 продуктівів та/або

Немає відповідних підтверджуючих документів

/ Директор гімназії протягом 2021- 2025 року

2.6. Забезпечувати контроль за дотриманням постачальниками виробником харчових продуктів та продовольчої сировини гігієнічних вимог до транспортних засобів відповідно до статті 14 закону України “ Про про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”

Директор гімназії протягом 2021- 2025 років

2.7 Забезпечувати в закладах освіти дотримання якісного питного режиму відповідно до Д до СанПін 2.2,4-171-10 “Г до питної призначеної для споживання людиною, зареєстрована в міністерстві юстиції України 1 липня 2010 року за да№452т17747

/ Вчитель основ здоров'я постійно

2.8. Забезпечувати використання в процесі діяльності харчоблоків закладів освіти миючими та дезінфікуючими засобами у тому числі засобів для дезінфекції та дератизації і антисептиків які зареєстровані в в закладах освіти України відповідно до вимог статей 33 34 закон України про захист населення від інфекційних хвороб.

/ Директор гімназії протягом 2021- 2025 років

III. Проведення державного нагляду та зовнішнього лабораторного контролю за дотриманням законодавства у сфері безпечності харчових продуктів та санітарного законодавства.

3.1 Вживати у разі виявлення за результатами лабораторних випробувань вимірювань та досліджень неякісної та небезпечної продукції Харків заходів щодо її вилучення з бігу у забезпечення контролю та належного реалізацію видалення

/ Директор, вчитель основ здоров'я

3.2 Забезпечити розслідування випадків інфекційних захворювань та харчових отруєнь з метою встановлення причин та умов їх виникнення з проведенням лабораторних досліджень та вжиття заходів відповідно до законодавства щодо видалення виявлених порушень

/ Директор у разі реєстрації випадків спалахів

V. Матеріально-технічне забезпечення харчоблоків закладів освіти упровадження належних в організації харчування.

4.1 Забезпечити проведення паспортизації харчоблоків закладу освіти за підсумками типи пріоритетів потреби у проведенні тичних та капітальних ремонтів у тому числі системи водопостачання, водовідведення вентиляції, потребу встановленні або заміні технологічного холодильного обладнання, кухонного та столового посуду відповідно до вимог санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти.

/ Директор гімназії щорічно до 1 вересня

4.2 Запроваджувати в роботу харчоблоків закладу освіти є сучасного технологічного обладнання (зокрема пароконвекційних печей, потрібнювачів, блендерів, міксерів) для розширення асортименту дієтичних страв та страв здорового харчування з максимального забезпеченням поживних харчових нутрієнтів: білків, жирів, вуглеводів мінеральних речовин, вітамінів у режимі приготування на пару, запікання з мінімальним використанням жирів, тушкування тощо для мінімізації ручних втручання у процес приготування страв.

/ Директор гімназії протягом 2021-2025 років

X. Про виконання плану заходів інформувати відділ освіти молоді та спорту Андріяшівської сільської ради Роменського району Сумської області кожного місяця до 10 числа

Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Директор гімназії  Людмила Тиха

З наказом ознайомлені

Анна БЕНЬКО 

Світлана ПОНПА 

Оксана КОПЙОВА 

Антоніна ПРИХОДЬКО 

Людмила РИБАЛКА 

Олена ГАЦЕНКО 

Наталка МАКАРЕНКО 

Тетяна МЕЛЬНИК 