

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ ТА НАУКИ
ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

НАКАЗ

від 21.09.2020р.

№ 420

Про посилення контролю за
створенням належних умов,
організацією харчування дітей
у закладах загальної середньої освіти
Івано-Франківської міської ради

З метою дотримання вимог щодо безпечності харчування дітей у закладах освіти Івано-Франківської міської ради на період карантину у зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19), враховуючи протиепідемічні заходи, затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 22.08.2020 року № 50

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради:
 - 1.1. Створити належні умови для безпечного харчування дітей.
 - 1.2. Розробити графік харчування здобувачів освіти.
 - 1.3. Провести розрахунок максимальної кількості учнів, які можуть одночасно отримувати (на лінії роздачі) та вживати їжу, не порушуючи фізичної дистанції 1 метр.
 - 1.4. Організувати питний режим здобувачів освіти за допомогою використання індивідуальних ємностей для рідини або фасованої питної продукції.
 - 1.5. Забезпечити при організації харчування відстань між столами не менше 1,5 м та розміщення за столом не більше 4-х осіб.
 - 1.6. У разі неможливості забезпечення дітей гарячим харчуванням, організувати харчування шляхом роздачі попередньо фасованої харчової продукції відповідно до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591.
 - 1.7. Заборонити на період карантину організацію мультипрофільного харчування за типом «шведського столу» та шляхом самообслуговування, функціонування питних шкільних фонтанчиків на території закладу освіти.
 - 1.8. Здійснювати щоденний контроль за якістю продукції, яка поступає в шкільні їдальні, не допускати прийом продуктів харчування, буфетної

продукції до закладу освіти без супровідних документів, які засвідчують їхнє походження та якість.

1.9. Організувати роботу щодо покращення матеріально-технічного забезпечення торгово-виробничих процесів в їдальнях закладів освіти, впровадження нових енергозберігаючих технологій, нових форм обслуговування, нового шкільного меню.

1.10. Спланувати тематику навчальних семінарів, індивідуальних консультацій із учасниками освітнього процесу, персоналом, який задіяний в організації харчування, з метою запобігання випадків харчових отруєнь у закладах освіти.

1.11. Заслуховувати на засіданні педагогічної ради, нарадах при директорі, батьківських зборах питання про стан організації харчування здобувачів освіти та завдання щодо його подальшого покращення.

1.12. Проводити опитування учасників освітнього процесу щодо оцінки якості обслуговування споживачів у шкільній їдальні, аналіз отриманої інформації та на підставі цього приймати рішення для координації діяльності закладу освіти та фізичної особи – підприємця, котрий надає послуги з харчування згідно з Договором.

2. Фізичним особам - підприємцям, котрі надають послуги з харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Івано-Франківської міської ради:

2.1. Дотримуватись умов Договору про закупівлю послуг із організації гарячого харчування учнів.

2.2. Впроваджувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), дотримуватись гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу.

2.3. Забезпечити надходження в їдальні закладів освіти продуктів харчування вітчизняного виробництва, безпечних, належної якості, без вмісту токсичних речовин та генетично модифікованих організмів.

2.4. Забезпечити належну якість приготовлених страв згідно з затвердженими у Держпродспоживслужбі меню та асортиментом буфетної продукції.

2.5. Дотримуватись умов та термінів зберігання харчових продуктів, температурного режиму готових страв, виданих дітям для споживання.

2.6. Систематизувати товари за групами та зберігати усі документи, які посвідчують якість продуктів харчування.

2.7. Проводити лабораторні випробування, вимірювання, дослідження та експертизи харчових продуктів від усіх постачальників харчових продуктів, операторів ринку, які надають послуги харчування у закладах освіти.

2.8. Покращувати матеріально-технічну базу та доукомплектовувати шкільні їдальні столовим і кухонним інвентарем, миючими і дезінфікуючими засобами, технологічним і холодильним обладнанням для харчоблоків, а також наборами згідно з нормами оснащення. Зберігати документи, які посвідчують якість придбаних товарів. Не використовувати пощерблений посуд.

2.9. Підвищити відповідальність за організацію харчування дітей у закладах освіти. Допускати до роботи на харчоблоках закладів освіти міста працівників із спеціальною освітою, досвідом роботи. Дотримуватись існуючих санітарно-гігієнічних вимог (працювати у відповідному одязі, бути чистими, не приступати до роботи у випадках наявності інфекційних захворювань тощо).

2.10. Забезпечити:

2.10.1 усіх працівників харчоблоку засобами індивідуального захисту із розрахунку захисна маска на 3 години роботи, одноразовими рукавичками та засобами індивідуального захисту із розрахунку на 5 робочих днів, у т.ч. на 1 робочу зміну - безпосередньо на робочому місці працівника;

2.10.2 працівників їдальні, які видають страви або здійснюють розрахунок, засобами індивідуального захисту: захисною маскою або респіратором, захисними окулярами або захисним щитком, одноразовими рукавичками;

2.10.3 умови для дотримання працівниками правил особистої гігієни - рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук), антисептичні засоби для обробки рук тощо.

2.11. Провести з працівниками харчоблоку навчання щодо одягання, використання, зняття засобів індивідуального захисту, їх утилізації.

3. Звертаю увагу всіх керівників закладів освіти Івано-Франківської міської ради, фізичних осіб-підприємців, які надають послуги з харчування, на неухильне виконання нормативно-правових документів щодо організації харчування у закладах освіти.

4. Довести наказ до відома усіх учасників освітнього процесу закладів загальної середньої освіти, фізичних осіб-підприємців, працівників харчоблоку.

5. Розмістити наказ на сайті Департаменту освіти та науки Івано-Франківської міської ради.

6. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора Департаменту освіти та науки Наталію Микулу.

Директор Департаменту освіти та науки

Ігор Максимчук

С. Бойчук
53-56-66