



Україна  
Чернівецька міська рада  
Комунальний дошкільний начальний заклад -  
зальноосвітній навчальний заклад I-II ступенів  
« Навчально-виховний комплекс «Берегиня»  
вул. І.Карбулицького, 2, м. Чернівці, 58025  
т. 560-181, 560-281, e-mail: [cvznz-34@meta.ua](mailto:cvznz-34@meta.ua); Код ЄДРПО №21431336

## НАКАЗ

12.07.2021р.

№ 188

*Про запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей дошкільного підрозділу НВК «Берегиня» під час літньої оздоровчої кампанії 2021 року*

На виконання Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (зі змінами), Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», Положення про дошкільний навчальний заклад, Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 року №298/227, (зі змінами від 26.02.2013 року №202/165), Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 № 234, інструктивно-методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України «Організація роботи в дошкільних закладах у літній період» від 16.03.2012 № 1/9-198, інструктивно-методичних рекомендацій Міністерства освіти і науки України «Організація роботи та дотримання вимог з питань охорони праці та безпеки життєдіяльності у закладах дошкільної освіти» від 14.02.2019 № 1/11-1491, та з метою створення максимально безпечних умов для вихованців та працівників, забезпечення ефективного оздоровлення, повноцінного і активного відпочинку дітей, створення належних умов для фізкультурно-оздоровчої, виховної та освітньої роботи з дітьми дошкільного віку влітку

### **НАКАЗУЮ:**

1. Забезпечити неухильне дотримання санітарного законодавства щодо організації харчування в дошкільному підрозділі.
2. Посилити санітарно – просвітницьку роботу з родинами вихованців, щодо організації харчування дитини вдома, інформування батьків про заходи, які необхідно здійснювати для запобігання виникненню інфекційних хвороб та

харчових отруєнь, забезпечити наявність на інформаційних стендах пам'яток щодо профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь у дітей.

3. Суворо заборонити приносити у заклад для частування дітей у дні народження, інші свята печиво, цукерки непромислового виробництва, кремові вироби, морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані.

4. Посилити протиепідемічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій харчових отруєнь:

- звертатися у лікувальний заклад та повідомляти адміністрацію закладу у випадках прояву симптомів інфекційних чи кишкових захворювань (постійно)

- після ізоляції хворого провести в групі весь комплекс протиепідемічних заходів.

### **5. Старшій медичній сестрі Кирилюк А.І. та дістичні сестрі Тарасенко Л.Ф.**

5.1. Здійснювати контроль за дотриманням санітарно – протиепідемічного режиму в закладі.

5.2. Постійно перевіряти персонал харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань і негайно відсторонювати від роботи .

5.3. Проводити заняття з технічним персоналом за програмою санітарного мінімуму.

5.4. Контролювати безпечність та якість продуктів харчування та продовольчої сировини у Журналі бракеражу сирої продукції за термінами реалізації та умовами зберігання — щодня під час приймання продуктів харчування та продовольчої сировини.

5.5. Постійно контролювати дотримання технології приготування страв, санітарний стан харчоблоку.

5.3. Систематично вести контроль за особистими медичними книжками працівників.

### **6. Завідуючій виробництвом ПП « Мега Крокус» Фельдичук О.В.**

6.1. Суворо дотримуватись санітарно – протиепідемічного режиму. (постійно)

6.2. Приймати продукти харчування та продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість — ґатунок, категорію, дату виготовлення, термін реалізації, умови зберігання.

6.3. Постійно стежити за тим, щоб частота завезення продуктів, зокрема тих, що швидко та особливо швидко псуються (м'ясо, риба, сир, сметана та ін.), суворо відповідала термінам їх реалізації та умовам зберігання.

## **7. Працівникам кухні:**

7.1. Суворо дотримуватись санітарно – протиепідемічного режиму на харчоблоці. (постійно)

7.2. Дотримуватись технологічного процесу приготування їжі. (постійно)

7.3. Видавати готові стави на групи лише після зняття проб відповідальною за це особою та її підпису в Журналі бракеражу готової продукції. Добові проби зберігати у відповідних умовах.(постійно)

7.4. Суворо дотримувати правила особистої гігієни, забезпечувати належний санітарний стан приміщень харчоблоку.

7.5. Тримати в чистоті санітарний одяг, взуття, дотримувати правил його носіння, зміни, прання і зберігання. (халати, фартухи, хустки, ковпаки). (постійно)

7.6. Якісно проводити миття посуду, устаткування, приміщення харчоблоку миючими засобами та дезінфікуючими розчинами. (постійно)

## **8. Вихователям:**

8.1.Проводити санітарно – просвітницьку роботу з родинами вихованців з питань профілактики харчових отруень та інфекційних захворювань.(постійно)

8.2. Привчати дітей мити руки безпосередньо перед тим, як діти сідають за обідні столи, та після приймання їжі.

8.3. Повідомити батьків про заборону принесення до дошкільного навчального закладу для частування дітей кремових виробів (тортів, тістечок та ін.), морозива, напоїв, зокрема солодких газованих.

8.4.Ізолювати дитину від колективу при перших ознаках захворювання, надати першу медичну допомогу та повідомити батьків , адміністрацію закладу.

**9. Помічникам вихователів:**

9.1.Суворо дотримуватись санітарно – протиепідемічного режиму усіх приміщень(постійно)

9.2. Проводити вологе прибирання приміщень кожні 2 години при відкритих вікнах із застосуванням деззасобів.

9.3. Отримувати їжу на групу відповідно до затвердженого графіка та з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог.

**10. Завгоспу Іванчуку В.І.:**

10.1. Вжити заходів щодо знешкодження комах та гризунів у приміщеннях, отруйних рослин на території закладу.(постійно)

10.2. Стежити за тим, щоб на території закладу не відбувався вигул собаків і котів.(постійно)

10.3. Забезпечити в достатній кількості миючих засобів, мила для миття рук, деззасобів , інвентарем для прибирання приміщень. (постійно)

11. Контроль за виконанням наказу покласти на вихователя – методиста Павлюк С.А.

**Вихователь – методист**

**С.А. Павлюк**