

УКРАЇНА
Чернівецька міська рада
ЧЕРНІВЕЦЬКА ГІМНАЗІЯ № 6 «БЕРЕГІНЯ»
НАКАЗ

31.05.2022р.

№ 197

Про запровадження чотиритижневого меню на літній період 2022року, запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей дошкільного підрозділу Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня» під час літньої оздоровчої кампанії 2022року

На виконання пункту 3 статті 56 Закону України «Про освіту», статті 35 Закону України «Про дошкільну освіту, абзацу 7 статті 5 Закону України «Про охорону дитинства», законів України «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних захворювань», «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», Постанови Кабінету Міністрів України «про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 № 234, Постанови Головного Державного санітарного лікаря України від 25.08.2021 № 8 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах дошкільної освіти на період дії карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19)», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України «Про затвердження Вимог щодо розробки , впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (із змінами та доповненнями), рішення виконавчого комітету Чернівецької міської ради від 09.03.2022 № 156/6 «Про забезпечення безкоштовним харчуванням у закладах загальної середньої освіти учнів та звільнення від батьківської плати за харчування дітей у закладах дошкільної освіти комунальної форми власності Чернівецької міської територіальної громади батьків, з числа внутрішньо переміщених осіб», наказів управління освіти Чернівецької міської ради від 19.07.2021 №206 «Про зміну вартості харчування дітей у комунальних ЗДО/НВК Чернівецької міської територіальної громади», від 01.11.2021 № 328 «Про затвердження планів заходів «Дітям Чернівецької міської територіальної громади – здорове харчування на 2021-2023 роки», від 20.05.2022 №131 «Про запровадження чотиритижневого меню на літній період 2022року в ЗДО, дошкільних підрозділах НВК/гімназій Чернівецької міської територіальної громади» та з метою забезпечення здобувачів освіти раціональним харчуванням, збереження їх здоров'я,

запобіганню виникненню захворювань органів травлення, запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей дошкільного підрозділу

НАКАЗУЮ:

1. Запровадити з 01.06.2022 року чотиритижневе меню на літній період для дітей дошкільного підрозділу Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня».
2. Протягом літнього оздоровчого періоду з 01.06.2022 до 31.08.2022 року організувати другий сніданок в 10.30 у вигляді соків без вмісту цукру, який видається під час прогулянки, з розрахунку 120/150 грам на дитину відповідно віку.
3. Посилити щоденний контроль за організацією харчування з урахуванням встановленого карантину в зв'язку з поширенням коронавірусної хвороби (COVID – 19).
4. Призначити відповідальним за процесом організації харчування дітей у дошкільному підрозділі протягом літнього періоду 2022 року сестру з дієтичного харчування Кирилюк А.І. та вихователя – методиста Павлюк С.А.
5. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини дошкільного підрозділу проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить до закладу відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, що базується на процедурах НАССР.(постійно)
6. Систематично здійснювати контроль за організацією безперебійного, повноцінного, безпечного і якісного харчування дітей, за водою гарантованої якості та дотримання питного режиму, правил особистої гігієни працівників харчоблоку та виконання чотиритижневого меню на літній період 2022 року. (постійно)
7. Здійснювати контроль за якістю продуктів харчування, які надходять до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання. (постійно)
8. Здійснювати контроль за якістю готових страв, їх відповідність щоденному меню. (щоденно)
9. Здійснювати контроль за виконанням приписів спільних обстежень харчоблоку Чернівецьким управлінням Головного управління Держпродспоживслужбою в Чернівецькій області та державною установою «Чернівецький обласний лабораторний центр МОЗ України» в частині організації харчування.

10. Затвердити графік харчування здобувачів освіти, враховуючи режим роботи закладу та кратність харчування у літній період.

11. Не допускати приймання та введення в обіг харчових продуктів, які не пройшли реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» .

12. Заслухати питання організації харчування на виробничій нараді дошкільного підрозділу.

13. Привести у відповідність до вимог Постанови журнал бракеражу сирії та готової продукції.

14. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

14.1. Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, яка надходить до закладу відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування (постійно)

14.2. Приймати продукти харчування та продовольчої сировини лише за наявності супровідних документів, які підтверджують відповідність даної продукції.(постійно)

14.3. При виявленні недоброякісного продукту, складати акт у трьох примірниках, недоброякісну продукцію разом із актом повернути постачальнику в день отримання продукту чи продовольчої сировини.

14.4. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів приймання здійснювати за участі представника постачальника із оформленням акту приймання.

15. Старшій медичній сестрі, медичній сестрі з дієтичного харчування:

15.1. Під час складання меню – розкладу дотримуватись чотиритижневого меню на літній період 2022 року, частки калорійності їжі та норми споживання за день. (постійно)

15.2. Знімати пробу страв за 30 хв. До видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню – розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, час закінчення приготування страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції. (постійно)

15.3. Контролювати дотримання кухарями технології приготування страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах НАССР. (постійно)

15.4. Щодня бути присутньою від час відбору кухарем добових страв раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня. (щодня)

15.5. Контролювати щодня виконання норм харчування у закладі із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування. Здійснювати аналіз кожні десять днів упродовж року та щомісячно доводити до відома керівника. (постійно)

15.6. Розміщувати завірене керівником закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків. (щоденно)

15.7. Контролювати безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються. (постійно)

15.8. Бути присутньою під час контрольної зачистки свіжих овочів. Результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначити у Зошиті обліку відходів. (постійно)

15.9. Забезпечити контроль за санітарним станом харчоблоку, за проходженням працівниками харчоблоку обов'язкових профілактичних медичних оглядів, дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку. (постійно)

16. Комірнику Шаповаловій Г.І.:

16.1. Нести повну персональну відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування з додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку. (постійно)

16.2. Контролювати умови доставки продуктів харчування та продуктів сировини до закладу. (постійно)

16.3. Забезпечувати двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання. (постійно)

17. Кухарям Ангеловій Л.І., Калинюк Н.М.:

17.1. Забезпечити відповідальність за дотримання санітарно – гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання денного запасу продуктів,

кулінарної обробки продуктів харчування, повноту закладки і вихід страв, правил особистої гігієни, санітарного стану харчоблоку. (постійно)

17.2. Здійснювати приготування готових страв з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування. (постійно)

17.3. Проводити контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника чи особи, відповідальної за організацію харчування, результати обробки, відходи після холодної обробки або другою термічною обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів. (постійно)

17.4. Складати акт із залученням членів патронажної комісії закладу, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів. (постійно)

17.5. Забезпечити відбір добових проб кожної страви раціону та зберігання упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня. (постійно)

17.6. Видавати готові страви тільки після проби медичною сестрою або відповідальною особою та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідальним маркуванням. (постійно)

17.7. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу та засобів індивідуального захисту. (постійно)

17.8. Власним підписом засвідчувати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій.

17.9. Використовувати тільки за призначенням обладнання, посуд та інвентар харчоблоку. (постійно)

18. Вихователям:

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

18.2. Привчати дітей мити руки безпосередньо перед тим, як діти сідають за обідні столи, та після приймання їжі. (постійно)

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

18.4. Ізолювати дитину від колективу при перших ознаках захворювання, надати першу медичну допомогу та повідомити батьків, адміністрацію закладу. (за потреби)

19. Помічникам вихователів:

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

19.2. Проводити вологе прибирання приміщень кожні 2 години при відкритих вікнах із застосуванням деззасобів. (постійно)

19.3. Отримувати їжу на групу відповідно до затвердженого графіка та з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог. (постійно)

20. Завгоспу :

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

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

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

21. Наказ оприлюднити на сайті закладу.

22. Контроль за виконанням наказу покласти на вихователя – методиста

Павлюк С.А

Директор гімназії № 6 «Берегиня»

Галина КАПУСТЯК



