

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

24.08.2023р.

№ 243

Про невідкладні заходи щодо запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей дошкільного підрозділу в 2023/2024 навчальному році

Керуючись Законом України «Про правовий режим воєнного стану», Указом Президента України від 24.02.2022 року № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні» (із змінами, внесеними згідно з Указом Президента України від 26.07.2023 №451/2023), «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні») відповідно до частини третьої статті 26 Закону України «Про освіту», наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санаторного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти», наказу Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної військової адміністрації від 15.08.2023 №219 «Про невідкладні заходи щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей у закладах освіти області» наказу Управління освіти від 23.08.2023 № 186 «Про невідкладні заходи щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей у закладах освіти Чернівецької міської територіальної громади» та з метою збереження здоров'я дітей, запобігання поширенню інфекційних хвороб і отруєнь неякісними харчовими продуктами у дошкільному підрозділі Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня» у 2023/2024 навчальному році

НАКАЗУЮ:

1.Розробити та затвердити План заходів щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь у дошкільному підрозділі на 2023/2024 навчальний рік (додається). (до **05.09.2023р**)

2. Забезпечити неухильне дотримання санітарного законодавства щодо організації харчування в дошкільному підрозділі.

3. 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.

4. 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.

5. 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.

6. Старшій медичній сестрі Крисоватій В.В.. та сестрі з дієтичного харчування Павлюк Ю.А.

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

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

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

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

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

6.6. Систематично вести контроль за особистими медичними книжками працівників.

7. Комірнику Шаповаловій Г.І.

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

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

7.3. 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.

8. Кухарям :

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

8.2. Дотримуватись технологічного процесу приготування їжі. (постійно)

8.3. 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)

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

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

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

9. Вихователям дошкільного підрозділу:

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

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

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

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

10. Помічникам вихователів дошкільного підрозділу:

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

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

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

11. Завгоспу:

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

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

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

12. При виявленні випадків харчових отруєнь у дошкільному підрозділі терміново інформувати управління освіти чернівецької міської ради.

13. Наказ розмістити на інформаційному сайті Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня».

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

Директор гімназії №6 «Берегиня»

Галина КАПУСТЯК



ЗАТВЕРДЖЕНО:
наказом Чернівецької гімназії
№6 «Берегиня»
Директор Галина КАПУСТЯК
від 24.08.2023 № 243



**Заходи
щодо запобігання спалахам гострих кишкових
інфекцій та харчових отруєнь серед дітей
у дошкільному підрозділі
Чернівецької гімназії № 6 «Берегиня»**

№ п/п	Зміст заходів	Виконавці
1.	Забезпечити дотримання нормативно – правових документів щодо організації харчування та призначити відповідальних осіб за організацію харчування дітей	директор Капустяк Г.П.
2.	Забезпечити належний санітарно – технічний стан мереж водопостачання та каналізування закладу, у т.ч. харчоблоку, а також питною водою у захисній споруді цивільного захисту.	директор Капустяк Г.П.
3.	Забезпечити заклад достатньою кількістю гарячої та холодної проточної води гарантованої якості , у т.ч. харчоблок.	директор Капустяк Г.П.
4.	Забезпечити харчоблок холодильним та технологічним обладнанням відповідно до вимог, вживати необхідних заходів їх щодо належного функціонування.	директор Капустяк Г.П.
5.	Контролювати термін реалізації продуктів харчування, відповідно температурного режиму, товарного сусідства харчових продуктів та сировини під час зберігання та транспортування.	вихователь – методист, старша медична сестра, дітсестра
6.	Здійснювати прийом харчових продуктів та продовольчої сировини лише за наявності документів, що підтверджують їх якість, згідно з Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	комірник, старша медична сестра, дітсестра
7.	Забезпечити якісне харчування дітей та виконання натуральних норм харчування відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»	старша медична сестра, дітсестра
8.	При складанні меню – вимоги дотримуватися примірного чотиритижневого меню відповідно пір року.	старша медична сестра, дітсестра
9.	Недопускати використання у харчуванні дітей продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі смаку, консерванти,	старша медична сестра, дітсестра, комірник

	кремові вироби, вершково – рослинні масла та масла з додаванням будь – якої іншої сировини.	
10.	Забезпечити дотримання технології приготування їжі згідно картотеки страв	шеф – кухар, кухарі
11.	Забезпечити ведення документації по здійсненню контролю за якістю та безпечністю харчування	вихователь – методист, старша медична сестра, дітсестра
12.	Здійснювати контроль за своєчасним проходженням профмедоглядів працівників їдальні, а також осіб, зайнятих постачанням харчових продуктів.	старша медична сестра, дітсестра
13.	Забезпечити заклад миючими та дезінфікуючими засобами, кухонним, столовим посудом, виробничим інвентарем.	директор, завгосп, бухгалтер
14.	Здійснювати дієвий контроль за дотриманням санітарно – протиепідемічних вимог в закладі та в захисні споруді цивільного захисту	вихователь – методист, старша медична сестра, дітсестра