

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Начальник Головного управління  
Держпродспоживслужби у Вінницькій області

Григорій СИДОРУК

3 грудня 2019 року



«ЗАТВЕРДЖЕНО»

В.о.начальника департаменту освіти  
і науки Вінницької обласної адміністрації

Ірина ІВАНУНЬО

02 грудня 2019р.



**Регіональний план  
заходів щодо створення належних умов для безпечного харчування дітей у закладах освіти Вінниччини  
на 2019 – 2020 роки**

№ п/п	Назва заходу	Відповідальні за виконання	Термін виконання
1.	Організувати та провести цикл семінарів – навчань з питань санітарно-гігієнічних вимог до організації харчування дітей для керівників закладів освіти, персоналу харчоблоків, представників суб'єктів господарювання, що задіяні в організації харчування дітей, відповідальних осіб постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини.	Департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації Головне управління Держпродспоживслужби в Вінницькій області	листопад 2019 року – січень 2020 року
2.	Провести паспортизацію харчоблоків освітніх закладів щодо відповідності їх санітарно-гігієнічним вимогам(додаток 1).	Департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації Головне управління Держпродспоживслужби в Вінницькій області Органи виконавчої влади та місцевого самоврядування	листопад 2019 року – січень 2020 рік
3.	Розробити та надати освітнім закладам, суб'єктам господарювання, що задіяні в організації харчування дітей, методичні настанови з дотримання вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів у закладах громадського харчування.	Департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації Головне управління Держпродспоживслужби в Вінницькій області	листопад 2019 року – січень 2020 рік

4.	Забезпечити впровадження у закладах освіти постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), за спрощеним підходом.	Органи виконавчої влади та місцевого самоврядування, суб'єкти господарювання, що задіяні в організації харчування дітей; департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації	листопад 2019 року – серпень 2020 року
5.	Рекомендувати управлінням (відділам) освіти РДА, ОТГ, міських рад включати до тендерної документації при проведенні відкритих торгів щодо організації харчування дітей у закладах освіти такі вимоги для учасників що надають послуги з організації гарячого харчування та/або із закупівлі і постачання сировини та харчових продуктів: - копію експлуатаційного дозволу (для виробників харчових продуктів); - витяг з Державного реєстру потужностей операторів ринку (для постачальників сировини та харчових продуктів); - акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин; - перелік потужностей операторів ринку харчових продуктів, звідки буде проводитись постачання сировини і харчових продуктів, з підтвердженням щодо отримання ними експлуатаційного дозволу та/або реєстрації їх в Державному реєстрі потужностей операторів ринку; - довідка про наявність власних або орендованих приміщень, автотранспорту для перевезення продукції.	Органи місцевого самоврядування та виконавчої влади; місцеві органи управління освітою; департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації	При підготовці тендерної документації
6.	Вжити заходів щодо належного забезпечення матеріально-технічного стану харчоблоків (їдалень, буфетів) в закладах освіти відповідно до вимог законодавства:	Органи виконавчої влади та місцевого самоврядування, Департамент освіти і науки	листопад 2019 року – серпень 2020 року

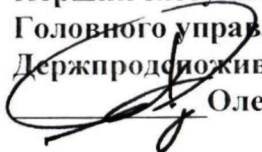
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечити своєчасну заміну технологічного обладнання;</li> <li>- своєчасно проводити капітальні та поточні ремонти харчоблоків, їдалень, буфетів;</li> <li>- забезпечити в достатній кількості заклади освіти столовим та кухонним посудом, інвентарем, мийними та дезінфекційними засобами;</li> <li>- забезпечити працівників харчоблоків достатньою кількістю санітарного та спеціального одягу;</li> <li>- забезпечити харчоблоки холодильним обладнанням в достатній кількості.</li> </ul>	Вінницької обласної державної адміністрації	
7.	Забезпечити проведення комісійних обстежень з питань готовності до нового навчального року та перед початком оздоровчої кампанії в закладах освіти, зокрема з організації харчування дітей, за участю представників райдержадміністрацій, органів місцевого самоврядування, районних (міських, ОТГ) управлінь (відділів) освіти, Головного управління Держпродспоживслужби в Вінницькій області.	Органи місцевого самоврядування та виконавчої влади; місцеві органи управління освітою; департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації, Головне управління Держпродспоживслужби в Вінницькій області	Перед початком кожного навчального року у серпні та перед початком оздоровчої кампанії у травні місяці
8.	Забезпечити організацію проведення лабораторних досліджень якості питної води, що використовується у виробництві харчових продуктів на відповідність вимогам, установленим до води питної перед початком навчального року та перед оздоровчою кампанією .	Місцеві органи управління освітою; департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації	Перед початком кожного навчального року(серпень) та перед оздоровленням(травень)
9.	З метою організації безпечного і якісного харчування дітей: <ul style="list-style-type: none"> <li>- приймати до закладів безпечні та якісні продукти харчування та продовольчу сировину, маркування яких відповідає вимогам законодавства;</li> </ul>	Місцеві органи управління освітою; суб'єкти господарювання, що задіяні в організації	Постійно

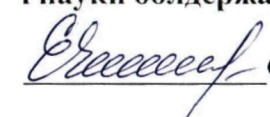
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- визначити оптимальні терміни та безперебійне постачання безпечних та якісних продуктів харчування і сировини ;</li> <li>- заборонити отримання швидкокопсувних продуктів харчування (молокопродуктів, м'яса, м'ясних напівфабрикатів тощо) в кількості, що не можуть бути використані в установлені виробником терміни реалізації;</li> <li>- заборонити замовляти, приймати та використовувати гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково - рослинні продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти й викликають подразнення слизової оболонки шлунку та є небезпечними;</li> <li>- дотримуватись технології виготовлення страв, санітарно – гігієнічних вимог, зокрема, правил особистої гігієни працівників харчоблоків (їдальень, буфетів);</li> <li>- тримати на контролі питання щодо реалізації страв та продуктів харчування у буфетах (їдальнях) шкіл у відповідності до асортименту шкільних буфетів, затвердженого «Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу» (додаток 9);</li> <li>- не допускати використання їдальень, харчоблоків навчальних закладів не за призначенням (обслуговування сторонніх фізичних та юридичних осіб).</li> </ul>	харчування дітей	
10.	<p>Забезпечити щоденний контроль за організацією харчування дітей в закладах дошкільної та загально середньої освіти, зокрема:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- забезпечити контроль за дотриманням термінів реалізації харчових продуктів, умовами зберігання, товарним сусідством та технологією приготування страв;</li> <li>- забезпечити належне ведення відповідної документації, як</li> </ul>	Місцеві органи управління освітою; суб'єкти господарювання, що задіяні в організації харчування дітей	Постійно

	<p>підтверджуючих доказів виконання вимог харчового та санітарного законодавства;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- встановити постійний контроль за дотриманням перспективного меню, натуральних норм харчування учнів ;</li> <li>- вважати обов'язковим в закладах освіти ведення документації з організації харчування дітей у відповідності до вимог визначених спільними наказами Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329 "Про затвердження Порядку організації харчування дітей в навчальних та оздоровчих закладах", зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941, а саме : <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/>наказ про організацію харчування із визначенням відповідальних осіб за організацію харчування дітей;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>журнал щоденного обліку дітей, які харчуються;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>журнал здоров'я працівників харчоблоку;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>примірне двотижневе меню(літнє-осіннє та зимово-весняне);</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>щоденні меню;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>картотека справ(технологічні картки);</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>зошит обліку відходів;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>книга складського обліку;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>аналіз виконання норм харчування;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>бракеражні журнали(готової та сирії продукції);</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>заявки на продукти;</li> <li><input checked="" type="checkbox"/>графіки і маршрути постачання харчових продуктів і сировини.</li> </ul> </li> <li>- Видачу готових страв проводити лише після зняття проби медпрацівником закладу освіти або за його відсутності іншою</li> </ul>		
--	--	--	--

	<p>особою, відповідальною за організацію харчування, призначеною наказом керівника закладу.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Бракераж сирої продукції здійснювати комірнику, завідувачу виробництвом, кухарю із залученням медичного працівника закладу. Вважати за обов'язок щодня відбирати за правилами добові проби кожної страви раціону і зберігати їх протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.</li> <li>- Тримати на щоденному контролі додержання дітьми правил особистої гігієни.</li> <li>- Дотримуватися режиму і графіків харчування дітей.</li> </ul>		
11.	Забезпечити харчування дітей відповідно до норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591(із змінами) «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».	Місцеві органи управління освітою; суб'єкти господарювання, що задіяні в організації харчування дітей	Постійно
12.	Забезпечити своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоків (їдалень, буфетів), відповідно до Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних оглядів працівників окремих професій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення та може привести до поширення інфекційних хвороб» та своєчасне відсторонення від роботи працівників, які виявилися носіями кишкової інфекції та стафілококу.	Місцеві органи управління освітою; суб'єкти господарювання, що задіяні в організації харчування дітей	Постійно
13.	Забезпечити періодичне проходження персоналом харчоблоків навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів.	Місцеві органи управління освітою; суб'єкти господарювання, що задіяні в організації харчування дітей; департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації	Постійно
14.	Забезпечити періодичний лабораторний контроль готової продукції,	Місцеві органи управління	Постійно

	напівфабрикатів, води питної, об'єктів довкілля та ін. в закладах освіти, відповідно до вимог Державних санітарних правил «Мікробіологічні нормативи та методи контролю продукції громадського харчування» (ДСП 4.4.5.078-2001).	освітою; суб'єкти господарювання, що задіяні в організації харчування дітей; департамент освіти і науки Вінницької обласної державної адміністрації	
15.	Забезпечити державний нагляд(контроль) щодо дотримання операторами ринку харчових продуктів, що задіяні в організації харчування дітей у закладах освіти, гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, а також вимог санітарного законодавства в закладах освіти Вінницької області.	Головне управління Держпродспоживслужби в Вінницькій області	Відповідно до щорічних планів державного контролю, або позапланових заходів при виявленні невідповідності або появи обгрунтованої підозри щодо невідповідності

Перший заступник начальника  
Головного управління  
Держпродспоживслужби у Вінницькій області  
 Олександр СОРОЧАН

Заступник директора Департаменту освіти  
і науки облдержадміністрації  
 Олена ЧОРНА