

ПЛАН ЗАХОДІВ

Щодо організації та забезпечення здорового харчування дітей у закладах дошкільної освіти та закладах загальної середньої освіти Баштєчківської сільської ради на 2019-2021роки.

№ з/п	Найменування заходу	Відповідальні за організацію виконання	Термін виконання
1.	Передбачати кошти у бюджеті на виконання Плану заходів	виконком	щорічно грудень-січень
2.	Здійснити необхідні роботи щодо забезпечення належного санітарно-технічного стану харчоблоків закладів освіти, передусім в частині водопостачання, водовідведення, проведення своєчасних ремонтів, наявності справного, відповідно до потреб, холодильного, технологічного обладнання, інвентарю, посуду тощо	керівники закладів освіти	постійно
3.	Провести паспортизацію харчоблоків закладів освіти	керівники закладів освіти	До 01.01.2020 р.
4.	Впровадити у закладах освіти постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)	керівники закладів освіти	2019–2020 роки

5.	Проводити щоденно контроль за організацією харчування дітей в закладах дошкільної освіти та в закладах загальної середньої освіти Баштєчківської сільської ради	керівники закладів, медична сестра	постійно
6.	Створити постійно діючу комісію з вивчення стану організації харчування дітей в закладах освіти та проведення моніторингу його якості (проведення анкетування учнів, батьків та ін.) із залученням депутатів, громадськості, батьків, надання відповідних рекомендацій з даних питань	керівники закладів освіти, батьківський комітет, виконавчий комітет	До 01.01.2020 і надалі постійно
7.	Укомплектувати харчоблоки закладів освіти персоналом, який має відповідну профільну освіту	керівники закладів освіти, виконавчий комітет	2019–2021 роки
8.	Здійснювати постійний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів, дотриманням технології приготування страв, санітарно-гігієнічного, протиепідемічного режиму на харчоблоках закладів дошкільної освіти та в закладах загальної середньої освіти Баштєчківської сільської ради, дотриманням правил особистої гігієни персоналом	керівники закладів освіти, виконавчий комітет	постійно

9.	Проводити контроль за роботою працівників медичної сестри, повара, завгоспа, які відповідають за організацію харчування	керівники закладів освіти, виконавчий комітет	постійно
10.	Забезпечити розробку перспективних меню з урахуванням норм, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 „Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах“	Керівники закладів освіти, виконавчий комітет	Щорічно до 01 вересня
11.	Забезпечити неухильне виконання вимог спільного наказу Міністерств освіти і науки, охорони здоров'я України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» в частині недопущення реалізації у закладах освіти заборонених харчових продуктів	Керівники закладів освіти, виконавчий комітет	2019–2021 роки постійно

12.	Забезпечити складання тендерної документації для закупівлі харчових продуктів та надання послуг з харчування дітей з урахуванням обов'язкової вимоги щодо наявності експлуатаційного дозволу або державної реєстрації потужності з виробництва та /або обігу харчових продуктів у постачальників, дотримання законодавства у сфері безпечності харчових продуктів	керівники закладів освіти, виконавчий комітет	Постійно
13.	Проводити перевірки закладів освіти щодо їх готовності до роботи у оздоровчий період, у новому навчальному році	виконавчий комітет	Щорічно до 01 червня та 01 вересня
14.	Проводити контроль постачання продуктів, дотримання правил їх зберігання, використання, постановку роботи на харчоблоці, правильність складання меню, розкладу, дотримання санітарно-гігієнічних вимог при приготуванні їжі	керівники закладів освіти, виконавчий комітет	постійно
15.	Проводити контроль якості приготування їжі (технологія приготування, дотримання норм вкладених продуктів, вихід страв, смакові якості їжі)	керівники закладів освіти, медична сестра	постійно

16.	Заборонити замовляти приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, нирки, легені, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також річкову та копчену рибу, майонез, гриби, соуси, вироби у фритюрі тощо. Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.	керівники закладів освіти, виконавчий комітет	постійно
17.	Посилити протиепідемічні заходи з питань організації безпечного харчування, дотримання вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів, санітарних норм і правил, недопущення випадків спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь в організованих дитячих колективах	керівники закладів освіти, медична сестра, виконавчий комітет	постійно

18.	Забезпечити постійне удосконалення професійного рівня відповідальних за організацію харчування осіб з питань безпечного і якісного харчування дітей	керівники закладів освіти, медична сестра, виконавчий комітет	Постійно
19.	Проводити заняття з підвищення рівня гігієнічних знань працівників харчоблоків та відповідальних за організацію харчування осіб закладів освіти	керівники закладів освіти, медична сестра, виконавчий комітет	Постійно
20.	Організувати проведення широкої санітарно-освітньої роботи серед персоналу, учнів закладів освіти з питань здорового харчування, профілактики інфекційних та неінфекційних захворювань, харчових отруєнь	керівники закладів освіти, медична сестра, виконавчий комітет	постійно
21.	Постійно організовувати харчування та виховання у дітей культурно-гігієнічних навичок	медична сестра, виконавчий комітет	постійно

22.	Своєчасно проходити медичний огляд працівникам харчоблоку	медична сестра, виконавчий комітет	постійно
-----	---	------------------------------------	----------

Секретар сільської ради

О.СТЕПАНІЮК