****

**У К Р А Ї Н А**

**Чернівецька міська рада**

**У П Р А В Л I Н Н Я О С В I Т И**

вул. Героїв Майдану, 176, м.Чернівці, 58029 тел./факс (0372) 53-30-87,

E-mail: [osvitacv@gmail.com](mailto:osvitacv@gmail.com) Код ЄДРПОУ №02147345

**Н А К А З**

**20.11.2017 №477**

**Про посилення контролю за якістю**

**та безпечністю харчування учнів**

**у закладах середньої освіти міста**

Відповідно до вимог Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, затверджених постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 №63, Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладання податком на додану вартість, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 02.02.2011 №116, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 01.06.2005 №242/329, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 17.04.2006 №298/227, спільного наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», наказу Департаменту освіти і науки від 06.02.2017 №44 «Про посилення контролю та безпеки організації харчування у навчальних закладах області», листа Чернівецького міського управління ГУ Держпродспоживслужби в Чернівецькій області від 09.11.2017 №24.24./02-1997 та за результатами діяльності робочої групи з перевірки харчоблоку та організації харчування в Чернівецькій ЗОШ І-ІІІ ст. №27,

**НАКАЗУЮ:**

1. Провести позапланову нараду з керівниками закладів середньої освіти міста та постачальниками послуг з харчування із залученням медичних працівників, технологів та фахівців ГУ Держпродспоживслужби у Чернівецькій області щодо здійснення контролю за організацією харчування в межах компетенцій та відповідно до законодавства України.
2. Організувати проведення вибіркових моніторингових досліджень в закладах середньої освіти міста з метою профілактики захворюваності дітей на гострі кишкові інфекції за участі працівників ГУ Держпродспоживслужби у Чернівецькій області відповідно до розпорядження Чернівецького міського голови Каспрука О.П. від 07.11.2017 №535-р «Про вжиття заходів щодо недопущення виникнення спалахів гострих кишкових інфекцій в навчально-виховних закладах міста Чернівці».
3. Врахувати результати вибіркових моніторингових досліджень в закладах середньої освіти міста при укладанні наступних договорів з приватними підприємцями про закупівлю послуг за бюджетні кошти.
4. Вказати директору Чернівецької ЗОШ І-ІІІ ст. №27 Томяку В.М. на недостатній контроль за організацією харчування учнів, неефективний розподіл функціональних обов’язків з цього питання між членами адміністрації закладу, невідповідність посадових обов’язків керівника установчим документам закладу, недостатній контроль за роботою бракеражної комісії.
5. Директору Чернівецької ЗОШ І-ІІІ ст. №27 Томяку В.М. **до 01.12.2017:**

5.1. Внести зміни до організаційних наказів з питань харчування щодо особистої відповідальності та загального контролю і керівництва за організацією та якістю надання послуг з харчування.

5.2. Взяти на особистий контроль питання забезпечення належного санітарного стану та проведення поточних ремонтних робіт у приміщенні їдальні та харчоблоку – **до 10.01.2018.**

5.3. Розглянути питання про притягнення до відповідальності медичної сестри Чернівецької ЗОШ І-ІІІ ст. №27 Руснак А.М. за невиконання вимог посадової інструкції, що відображено у приписі №13 від 26.10.2017 ГУ Держпродспоживслужби в Чернівецькій області, недостатній контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог в їдальні закладу.

1. Керівникам закладів середньої освіти міста:

6.1. Взяти під особистий контроль та нести персональну відповідальність за організацію та якість надання послуг з харчування.

6.2. Забезпечити безумовне дотримання вимог законодавства України з питань організації харчування учнів підпорядкованих закладів освіти.

6.3. Здійснювати щоденний контроль за якістю продукції, яка поступає в шкільні їдальні, наявністю супровідних документів, асортиментом буфетної продукції.

6.4. Вживати заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових отруєнь, дотримання вимог санітарного законодавства при організації харчування в закладі.

6.5. **До 24.11.2017** надати інженеру-технологу з організації харчування Драгомерецькій В.В. акти, що засвідчують порушення при організації харчування приватними підприємцями.

6.6. Організувати роботу щодо покращення матеріально-технічного забезпечення торгово-виробничих процесів в їдальнях, впровадження енергозберігаючих технологій, нових форм обслуговування.

6.7. Проводити рейди-обстеження «Харчування у школі» батьківською громадськістю, учнівським врядуванням, педагогами.

6.8. Спланувати тематику  семінарів-нарад, батьківських зборів, бесід, індивідуальних консультацій з учнями та батьками з питань безпечного та якісного харчування у закладі.

6.9. Щомісяця заслуховувати на виробничій нараді питання про стан організації харчування учнів і завдання щодо його поліпшення.

6.10. Щокварталу проводити анкетування учнів, педагогів, батьків щодо оцінки якості обслуговування споживачів у шкільній їдальні.

7. Приватним підприємцям, які надають послуги з харчування учнів у закладах середньої освіти міста:

7.1. Нести персональну відповідальність за надходження в їдальні закладів продовольчої сировини належної якості з супровідними документами та безпечних продуктів харчування.

7.2. Організувати раціональне та збалансоване харчування дітей відповідно до норм харчування, затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 р. №1591.

7.3. Дотримуватись примірних двотижневих меню, умов та термінів зберігання харчових продуктів, температурного режиму готових страв, проведення достатньої другої термічної обробки готових страв.

7.4. Проводити заміну страв в меню виключно у виняткових випадках (відсутності потрібного продукту) згідно з нормами заміни продуктів за енергетичною цінністю у навчальних закладах.

7.5. Проводити з працівниками харчоблоків навчання щодо дотримання санітарного законодавства, в тому числі товарного сусідства.

7.6. Вимагати від постачальників продуктів харчування належно оформлених документів (угоди, видаткові накладні, сертифікати якості, посвідчення, декларації виробника, ветеринарне свідоцтво, етикетки пришивні на мішках тощо). Усі документи, які посвідчують якість продуктів харчування, систематизувати за групами товарів та зберігати.

7.7. Не допускати:

7.7.1. Використання у їдальнях закладів середньої освіти м’яса та яєць водоплаваючої птиці, м’яса, яке не пройшло ветеринарного контролю, м’ясних обрізків, субпродуктів (діафрагми, крові, легенів, нирок, голови тощо, за винятком печінки та язика), свинини жирної, річкової та копченої риби, вершково-рослинних масел та масел з додаванням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо), низькосортних м’ясних виробів (нижче І сорту), студнів, зельців, фаршмаків, грибів, молока-самоквасу, сметани, фляжного молока та сиру м’якого без термічної обробки, консервів непромислового виготовлення, солодких газованих напоїв, нарізних салатів з майонезом, оцтом, сметаною.

7.7.2. Реалізацію у шкільних буфетах кондитерських виробів з кремами,  морозива, солодких газованих напоїв, квасу, натуральної кави, грибів, соусів, перцю, майонезу, виробів у фритюрі, у тому числі чіпсів, сухариків, виробів швидкого приготування, продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти, продуктів, які не містять у своєму складі необхідних для організму дитини корисних речовин.

7.7.3. Реалізацію та вживання несертифікованої продукції рослинництва, що надходить до навчальних закладів без відповідного сертифіката або результатів дослідження лабораторного центру на вміст залишків нітратів, отрутохімікатів та продуктів харчування, термін придатності яких закінчився.

7.7.4. Виготовлення овочевих, фруктових та інших консервів в закладах середньої освіти.

7.8. Покращувати матеріально-технічну базу та доукомплектувати шкільні їдальні столовим і кухонним інвентарем, миючими і дезінфекційними засобами, технологічним і холодильним обладнанням для харчоблоків, а також столовими наборами згідно з нормами оснащення. Зберігати документи, які посвідчують  якість придбаних товарів. Не використовувати пощерблений посуд.

7.9. Нести персональну відповідальність за допуск до роботи на харчоблоках закладів середньої освіти працівників зі спеціальною освітою, досвідом роботи та відповідним медичним висновком.

8. Інженеру-технологу з організації харчування Драгомерецькій В.В.:

8.1. **До 01.12.2017** узагальнити інформацію про випадки порушень під час організації харчування учнів приватними підприємцями.

8.2. Систематично здійснювати контроль за станом організації харчування учнів, фіксуючи виявлені недоліки.

9. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

**Начальник управління освіти**

**Чернівецької міської ради С.В.Мартинюк**

**Виконавець:**

**Головний спеціаліст управління**

# **освіти Чернівецької міської ради С.С.Кізіма**

**Ознайомлені:**

**Заступник начальника, начальник відділу**

**загальної середньої освіти управління освіти**

**Чернівецької міської ради О.Л.Кузьміна**

# **Інженер-технолог з організації харчування**

**управління освіти міської ради В.В.Драгомерецька**