

ЗАТВЕРДЖЕНО:
Наказ управління освіти
Чернівецької міської ради
від 05.09.2024 № 217/1

Заходи
щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій
та харчових отруєнь серед дітей у закладах освіти Чернівецької міської
територіальної громади

№ з/п	Зміст	Виконавці
1.	Забезпечити дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування та призначити відповідальних осіб за організацію харчування дітей.	Керівники закладів освіти
2.	Забезпечити належний санітарно-технічний стан мереж водопостачання та каналізування закладів освіти, у т.ч. харчоблоків, а також питною водою у захисних спорудах цивільного захисту.	Керівники закладів освіти
3.	Забезпечити заклади освіти достатньою кількістю гарячої та холодної проточної води гарантованої якості, у т. ч. харчоблоки.	Керівники закладів освіти
4.	Забезпечити харчоблоки закладів освіти холодильним та технологічним обладнанням відповідно до вимог, вживати необхідних заходів щодо їх належного функціонування.	Керівники закладів дошкільної освіти, керівники закладів загальної середньої освіти, де організоване харчування за методом аутсорсинг, управління освіти міської ради
5.	Дотримуватися термінів реалізації, відповідного температурного режиму, товарного сусідства харчових продуктів та сировини під час зберігання та транспортування.	Керівники закладів освіти
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».	Керівники закладів освіти, відповідальні за організацію харчування

7.	Забезпечити якісне харчування дітей та виконання натуральних норм харчування у закладах освіти відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.21 №305 «Про затвердження та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».	Керівники закладів освіти
8.	Розробляти та затверджувати перспективні меню для харчування дітей в закладах освіти відповідно до діючих санітарних норм та правил, погоджувати їх з регіональними управліннями Держпродспоживслужби в Чернівецькій області.	Керівники закладів освіти, управління освіти міської ради
9.	Не допускати використання у харчуванні дітей продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі смаку, консерванти, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з додаванням будь-якої іншої сировини.	Керівники закладів освіти
10.	Забезпечити дотримання технології приготування їжі відповідно до затверджених рецептур та санітарно-протиепідемічних вимог.	Керівники закладів освіти
11.	Забезпечити своєчасне проходження профмедоглядів працівників їдалень, а також осіб, зайнятих постачанням (організацією) харчових продуктів.	Керівники закладів освіти
12.	Забезпечити заклади освіти миючими та дезінфікуючими засобами, кухонним, столовим посудом, виробничим інвентарем, спецодягом відповідно до вимог.	Керівники закладів освіти, управління освіти
13.	Забезпечити дієвий контроль за дотриманням санітарно-протиепідемічних вимог у закладах освіти, в тому числі в захисних спорудах цивільного захисту.	Керівники закладів освіти