

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ управління освіти
Шосткинської міської ради
22.01.2021 № 08-ОД

ПЛАН ЗАХОДІВ

**щодо створення належних умов для організації безпечного харчування
в закладах освіти Шосткинської міської територіальної громади
на 2021-2025 роки**

I. Інформаційно-комунікаційні заходи, спрямовані на формування у школярів культури харчування, правильних харчових звичок, основ здорового харчування та здорового способу життя. Упровадження оптимальних моделей харчування залежно від фізіологічних потреб учнів

1. Організація «Батьківських команд» для спільного з адміністрацією закладів освіти моніторингу стану організації харчування, що забезпечить дієву співпрацю між педагогами та батьками в частині контролю за якістю та різноманітністю страв в шкільних їдальнях.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021 року

2. Забезпечення охоплення різними формами харчування всіх учнів закладів загальної середньої освіти, збільшення кількості учнів, охоплених гарячим харчуванням.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021 року

3. Упровадження заходів щодо організації індивідуального харчування для учнів з особливими дієтичними потребами з урахуванням рекомендацій щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв, зазначених у медичній документації (історія розвитку дитини ф.026/о). Розроблення спеціального меню для дітей з особливими дієтичними потребами (цукровий діабет, непереносимість глютену, лактози тощо) з урахуванням вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 9 жовтня 2012 р. за № 1704/22016 (далі – наказ № 590), та Санітарного регламенту.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021 року

4. Розробка та впровадження системи «електронних меню», їх розміщення на офіційних сторінках закладів освіти в соціальних мережах для відпрацювання оптимальних моделей харчування з урахуванням додатків 9-11 до Санітарного регламенту та затверджених Кабінетом Міністрів України норм харчування.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021 року

5. Організація та проведення гігієнічного навчання персоналу з питань безпечного поводження з харчовими продуктами та запобігання інфекційних захворювань і харчових отруєнь операторами ринку, які здійснюють обіг харчових продуктів у сфері шкільного харчування відповідно до статей 40, 48 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Управління освіти
Шосткинської міської ради
спільно з Шосткинським
міськрайонним управлінням
Головного управління
Дерпродспоживслужби в
Сумській області
Щорічно

6. Проведення навчань щодо безумовного дотримання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для осіб, відповідальних за організацію харчування в закладах освіти, та операторів ринку, що надають послуги у сфері харчування дітей (у тому числі виробники та постачальники), а також застосування методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти.

Управління освіти
Шосткинської міської ради
спільно з Шосткинським
міськрайонним управлінням
Головного управління
Дерпродспоживслужби в
Сумській області
Січень-лютий 2021 року

7. Проведення семінарів, засідань у форматі «круглого столу», робочих зустрічей для керівників закладів освіти, працівників харчоблоків, представників

суб'єктів господарювання, задіяних в організації харчування дітей, з питань розробки та впровадження довготермінової програми на основі принципів здорового харчування; формування культури здорового харчування; складання двотижневого меню на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року або кожен сезон року окремо, використання щадних способів приготування страв, які забезпечують збереження вітамінів: варіння, приготування на пару, тушкування, запікання з урахуванням забезпечення сезонними продуктами відповідно до наказу № 590 та Санітарного регламенту.

Управління освіти
Шосткинської міської ради
спільно з Шосткинським
міськрайонним управлінням
Головного управління
Дерпродспоживслужби в
Сумській області
Січень-лютий 2021 року

8. Забезпечення участі кухарів на курсах підвищення кваліфікації для кухарів закладів освіти на базі закладів професійної (професійно-технічної) освіти.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Щорічно

9. Розробка тематичних диктантів для учнів закладів загальної середньої освіти з тематики формування культури здорового та безпечного харчування, використання харчової піраміди, а також з профілактики кишкових інфекцій та харчових отруєнь.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Щороку

II. Дотримання санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог, упровадження в закладах освіти постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)

1. Утворення робочих груп з розробки та запровадження процедур, заснованих на принципах НАССР, та адаптованих до конкретних умов організації харчування у закладах освіти з числа відповідальних за організацію харчування осіб для відпрацювання типових уніфікованих операційних форм з урахуванням рекомендацій наказу № 590.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
До 01.06.2021

2. Недопущення приймання та введення в обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей (виробники, постачальники, транспортні засоби), що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Управління освіти
Шосткинської міської ради,
керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021-2025 років

3. Проведення вхідного контролю кожної партії харчових продуктів та інгредієнтів за органолептичними показниками, формою, відповідністю температури транспортування, якістю пакування, та маркування, масою тощо. У разі необхідності здійснення лабораторного контролю продукції, що надходить, на відповідність нормативно-технічним документам за основними показниками безпеки. Вилучення у встановлених законом випадках харчових продуктів, якщо встановлена їх невідповідність вимогам безпечності.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021-2025 років

4. Забезпечення при кожному надходженні харчових продуктів контролю та моніторингу супровідних документів з метою дотримання вимог щодо простежуваності за принципом «крок назад» відповідно до статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021-2025 років

5. Недопущення на виробництво персоналу, який має протипоказання щодо поводження з харчовими продуктами (не пройшов медичний огляд у порядку, визначеному наказом Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв і організацій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб», зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 8 серпня 2002 р. за № 639/6927, та навчання з питань гігієни персоналу та гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до статті 48 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», та/або не має відповідних підтверджуючих документів).

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської

територіальної громади
Протягом 2021-2025 років

6. Забезпечення контролю за дотриманням постачальниками (виробниками) харчових продуктів та продовольчої сировини гігієнічних вимог до транспортних засобів відповідно до статті 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021-2025 років

7. Забезпечення в закладах освіти дотримання якісного питного режиму відповідно до ДСанПіН 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною», зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 1 липня 2010 р. за № 452/17747.

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021-2025 років

8. Забезпечення використання в процесі діяльності харчоблоків закладів освіти миючих та дезінфікуючих засобів (у тому числі засобів для дезінсекції та дератизації) і антисептиків, які зареєстровані та дозволені до використання в закладах освіти України відповідно до вимог статей 33, 34 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб».

Керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Протягом 2021-2025 років

III. Розробка та впровадження рекомендацій щодо проведення процедур закупівель харчових продуктів з урахуванням вимог законодавства про безпечність та якість харчових продуктів, Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 30.10.2020 № 2208 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти» (далі – наказ № 2208)

1. Участь у семінарах, засіданнях у форматі «круглого столу», для керівників органів управління освітою сільських, селищних, міських рад з питань здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти, відповідно до наказу № 2208 із залученням інших зацікавлених сторін.

Управління освіти
Шосткинської міської ради
Січень-лютий 2021 року

IV. Матеріально-технічне забезпечення харчоблоків закладів освіти, упровадження новітніх форм організації харчування

1. Забезпечення проведення паспортизації харчоблоків закладів освіти, за підсумками якої визначити пріоритетні потреби у проведенні поточних та капітальних ремонтів, у тому числі систем водопостачання, водовідведення, вентиляції; потреб у поновленні або заміні технологічного та холодильного обладнання, кухонного та столового посуду відповідно до вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти.

Управління освіти
Шосткинської міської ради,
керівники закладів освіти
Шосткинської міської
територіальної громади
Щорічно до 01 вересня

2. Упровадження в роботу харчоблоків закладів освіти сучасного технологічного обладнання (зокрема пароконвекційних печей, подрібнювачів, блендерів тощо) для розширення асортименту дієтичних страв та страв «здорового харчування» з максимальним збереженням поживних харчових нутрієнтів (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни); у режимах приготування на пару, запікання з мінімальним використанням жирів, тушкування тощо; для мінімізації ручних втручань у процес приготування страв.

Управління освіти
Шосткинської міської ради
Протягом 2021-2022 років

3. Розробка та виконання програм внутрішнього лабораторного контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів, що надходять до закладів освіти, із включенням положень про фінансування лабораторних досліджень в акредитованих лабораторіях за кошти місцевих бюджетів. Вжиття заходів щодо внесення програм на розгляд та затвердження рішення сесії Шосткинської міської територіальної громади.

Управління освіти
Шосткинської міської ради
Щорічно у період формування
бюджету

Заступник

Любов ВОЛОШКО