Додаток 1

до наказу №047-од

від 30.08.2021

заходів щодо неухильного План дотримання вимог безпечності харчування та запобігання випадків харчових отруєнь в КЗ «Корніївська ЗОШ І-ІІІ ступенів» на 2021 рік

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування заходу | Термін виконання | виконавці |
| 1 | Забезпечити створення безпечних для здоров’я дітей умов харчування у закладі освіти | постійно | Керівник закладу освіти |
| 2 | Забезпечити утримання приміщення харчоблоку, інженерних мереж водопостачання, водовідведення в належному санітарно-технічному стані | постійно | Керівник закладу освіти, засновник |
| 3 | Провести інвентаризацію харчоблоку закладу освіти в межах обстеження закладу освіти з питань готовності до нового навчального року. | Початок року | Комісія з обстеження приміщень та споруд |
| 4 | За результатами інвентаризації здійснювати аналіз фактичного стану матеріально-технічного забезпечення закладу освіти для організації харчування дітей та забезпечити усунення недоліків | постійно | Керівник закладу освіти |
| 5 | До початку нового навчального року обладнати їдальню необхідною кількістю посадкових місць. Створити умови для дотримання дітьми правил особистої гігієни. | Початок року | Керівник закладу освіти |
| 6 | Розробити та забезпечити оптимальний режим роботи харчоблоку, графіки роботи працівників, враховуючи термін перебування дітей у закладі освіти | вересень | Керівник закладу освіти |
| 7 | Розробити та затвердити перспективне меню для харчування дітей відповідно до діючих санітарних норм та правил, погоджувати з установами Держпродспоживслужби, дотримуватися перспективного двотижневого меню | вересень | медсестра |
| 8 | Забезпечити якісний вхідний контроль та проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини, що надходять до закладу освіти, | постійно | Керівник закладу освіти, медсестра |
| 9 | Здійснювати прийом продуктів харчування лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів. | постійно | Медсестра, комірник |
| 10 | Забезпечити організацію безкоштовного харчування учнів 1- 4х класів, дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям», дітей, батьки яких є учасниками проведення антитерористичної операції, дітей з особливими освітніми потребами.(клопотання) | постійно | Керівник закладу освіти, засновник |
| 11 | Забезпечити ведення документації з організації харчування дітей у відповідності до постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» | постійно | Медсестра, комірник |
| 12 | Забезпечити дотримання вимог чинних санітарних норм з протиепідемічного режиму на харчоблоці, профілактики харчових отруєнь, гострих кишкових інфекцій. | постійно | Медсестра, комірник, кухар |
| 13 | Контролювати виконання норм харчування визначених у постанові КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» | постійно | Керівник закладу освіти, комісія громадського контролю |
| 14 | Питання раціонального харчування розглянути на батьківських зборах, розмістити в інформаційних куточках для батьків рекомендації щодо організації харчування вдома. Проводити роботу по 100% охопленню учнів 5-11 класів гарячим харчуванням за батьківські кошти. | постійно | Керівник закладу освіти, класні керівники |
| 15 | Забезпечувати заклад миючими та дезінфікуючими засобами, кухонним, столовим посудом, виробничим інвентарем, спецодягом відповідно до вимог (клопотання до засновника) | Протягом року | Керівник закладу освіти |
| 16 | Продовжити роботу щодо впровадження діючих процедур, які базуються на принципах НАССР | Протягом року | Керівник закладу освіти, медсестра |
| 17 | Контролювати проходження персоналом харчоблоку обов’язкових профілактичних медичних оглядів | Протягом року | керівник закладу, медсестра |
| 18 | Забезпечити харчоблок закладу освіти технологічним, холодильним обладнанням, столовим і кухонним інвентарем відповідно до фактичної потужності харчоблоку та погодженого перспективного двотижневого меню. (клопотання до засновника) | Протягом року | керівник закладу освіти |
| 19 | Здійснювати моніторинг якості харчування (анкетування) для урахування в роботі | Двічі на рік | керівник закладу освіти. Класні керівники |
| 20 | Забезпечити проведення інформаційно-роз’яснювальної роботи щодо сучасних підходів до організації шкільного харчування, формування культури здорового харчування, впровадження у закладах освіти нових стандартів харчування | Протягом року | Керівник закладу освіти, медсестра |

Директор закладу Ліна ЧЕРНОМУРКО