ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор \_\_\_\_\_\_\_\_І.П.Шипінська

«\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2021

**ПЛАН**

**заходів щодо забезпечення здорового харчування дітей**

**та запобігання харчових отруєнь в закладі на 2021/2022 роки**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №з\п | найменування заходу | відповідальні | термін виконання |
| 1 | Створити постійно діючі групу з вивчення питання стану організації харчування дітей та проведення моніторингу його якості, надання відповідних питань із залученням депутатів, громадськості, батьків. | Директор  | щорічногрудень-січень |
| 2 | Провести оцінку фактичного стану матеріально-технічного забезпечення шкільної їдальні. | Відділ освіти  | Згідно плану |
| 3 | Здійснити по необхідності роботи щодо забезпечення належного санітарно-технічного стану харчоблоку, а саме: водопостачання, водовідведення, проведення своєчасного ремонтів технологічного обладнання, інвентарю, посуду, санітарного одягу тощо. | Відділ освіти  | Постійно |
| 4 | Впровадити постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) | Директор, суб’єкти з надання послуг з організації харчування | 2021-2022р.р. |
| 5 | Здійснювати постійний контроль за якістю та безпечністю харчових продуктів, дотримання технології приготування страв,санітарно-гігієнічного, протиепідемічного режиму на харчоблоці, дотримання правил особистої гігієни персоналу. | Директор | 2021-2022р.р. |
| 6 | В межах фінансування проводити виробничий мікробіологічний контроль готових страв, питної води, дотримання санітарно-гігієнічного, протиепідемічного режиму на харчоблоці відповідно до встановлених вимог | відділ освіти  | 2021-2022р.р. |
| 7 | Забезпечити участь у навчання з питань організації безпечного харчування дітей працівників харчоблоку | Директор | 2021-2022р.р. |
| 8 | Провести семінар з питань неухильного дотримання вимог санітарного законодавства у сфері безпечності харчових продуктів, запровадження системи НАССР на харчоблоках, запобігання випадків та спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь у закладі | Директор | Січень 2022р., травень 2022 р. |
| 9 | Забезпечити постійне удосконалення професійного рівня працівників харчоблоку з питань якісного і безпечного харчування | Директор, суб’єкти з надання послуг з організації харчування | Постійно  |
| 10 | Проводити заняття з підвищення рівня гігієнічних знань працівників харчоблоку та інших відповідальних осіб за організацію харчування з проведенням заліків, залучати до цього фахівців Шполянського районного управління ГУ ДПСС в Черкаській області. | Директор | постійно  |
| 11 | Проводити комісійні перевірки НВК щодо готовності до роботи у оздоровчий період, до нового навчального року. | директор  | Щорічно  |
| 12 | Проводити широку просвітницьку санітарно-освітню роботу через ЗМІ, персоналу закладу, учнів, їх батьків з питань здорового харчування, профілактики інфекційних та неінфекційних захворювань, харчових отруєнь. | директор  | постійно  |
| 13 | проводити аналіз роботи з визначеного питання на харчоблоці закладу освіти. | директор, постійно діюча група | щоквартально |