



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Рокитненський ліцей
Новоселицької міської ради
Чернівецького району Чернівецької області

60320, Чернівецька область, Чернівецький район с.Рокитне, вул. Шкільна 1; тел. 66-2-40; код 21436693

НАКАЗ

«01» 09 2025

№ 44

**Про невідкладні заходи щодо запобігання
спалахам гострих кишкових інфекцій та
харчових отруєнь серед дітей
у Рокитненському ліцеї**

Відповідно до частини третьої статті 26 Закону України «Про освіту», Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (зі змінами), затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. № 2205 (зі змінами), Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 р. № 234, наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 р. № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти» та з метою збереження здоров'я дітей, запобігання поширенню інфекційних хвороб і отруєнь дітей неякісними харчовими продуктами у Рокитненському ліцеї у 2025/2026 н.р.

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити План заходів щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь у Рокитненському ліцеї, що додається.

2. Забезпечити упродовж 2025/2026 н.р:

2.1. Адміністрації ліцею:

- виконання Плану заходів щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь у Рокитненському ліцеї;

- укомплектування штату медичних працівників закладу відповідно до чинного законодавства та створення відповідних умов для роботи медичного персоналу;

- розробку пам'ятки щодо профілактики виникнення та розповсюдження гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь та довести її до відома учасників освітнього процесу.

2.2. Медсестрі Пілат А.Г.:

- проведення моніторингу стану здоров'я дітей;
- дотримання вимог санітарного законодавства під час проведення освітнього процесу;
- контроль за термінами придатності харчових продуктів, наявності якісної води, які знаходяться у найпростішому укритті;
- при виявленні випадків харчових отруєнь у закладі терміново інформувати відділ освіти Новоселицької міської ради.

2.3. Комірнику Прісняк С.П.:

- організацію постачання до закладу безпечних та якісних харчових продуктів;

2.4. ЗДВР Кирилюк А.С., медсестрі Пілат А.Г. та кл. керівникам 1-11-х класів:

- проведення заходів щодо профілактики спалахів ГКІ і харчових отруєнь, гігієнічного виховання та формування у дітей стереотипу здорового способу життя;

3. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Директор ліцею

Парасковія ГОГОМАН

З наказом ознайомлені.

А.С. Кирилюк

С.П. Прісняк

А.Г. Пілат



Заходи
щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій
та харчових отруєнь серед дітей у Рокитненському ліцеї

№ з/п	Зміст	Виконавці
1.	Забезпечити дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування та призначити відповідальних осіб за організацію харчування дітей.	Адміністрація
2.	Забезпечити належний санітарно-технічний стан мережі водопостачання та каналізування ліцею у т.ч. харчоблоку, а також питною водою у найпростішому укритті. Забезпечити належний санітарно-технічний стан мережі водопостачання та каналізування ліцею у т.ч. харчоблоку, а також питною водою у найпростішому укритті.	Завгосп
3.	Забезпечити ліцей достатньою кількістю гарячої та холодної проточної води гарантованої якості, у т. ч. харчоблок.	Завгосп
4.	Забезпечити харчоблок ліцею холодильним та технологічним обладнанням відповідно до вимог, вживати необхідних заходів щодо їх належного функціонування впродовж освітнього періоду.	Адміністрація
5.	Дотримуватися термінів реалізації, відповідного температурного режиму, товарного сусідства харчових продуктів та сировини під час зберігання та транспортування.	Комірник
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».	Комірник
7.	Забезпечити якісне харчування дітей та виконання натуральних норм харчування у ліцеї відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.21 №305 «Про затвердження та Порядку організації	Адміністрація

	харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.	
8.	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.	Діетсестра
9.	Забезпечити дотримання технології приготування їжі відповідно до затверджених рецептур та санітарно-протиепідемічних вимог.	Кухар
10.	Забезпечити ведення документації по здійсненню контролю за якістю та безпечністю харчування в ліцеї.	Соц. педагог
11.	Забезпечити своєчасне проходження профмедоглядів працівників їдальні, а також осіб, зайнятих постачанням харчових продуктів.	Медсестра
12.	Забезпечити ліцей миючими та дезінфікуючими засобами, кухонним, столовим посудом, виробничим інвентарем.	Завгосп
13.	Забезпечити дієвий контроль за дотриманням санітарно-протиепідемічних вимог у ліцеї, в тому числі в найпростішому укритті.	Медсестра