



**ЛОЗУВАТСЬКИЙ ЛІЦЕЙ
ІШПОЛЯНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
ОБ'ЄДНАНОЇ ТЕРИТОРІАЛЬНОЇ ГРОМАДИ
ЧЕРКАСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

Н А К А З

30.08.2024

№32-г

с. Лозуватка

*Про запобігання харчовим отруєнням
та інфекційним захворюванням учнів
і вихованців у 2024-2025 н. р.*

Відповідно до Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПін 5.5.2.008-01, затверджених постановою Головного державного лікаря України від 14.08.2001 №63, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого спільним наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 №242/329, згідно з Методичними рекомендаціями з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах, затвердженими наказом Міністерства економіки України від 01.08.2006 №265, з спільним наказом Міністерства освіти і науки України Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», ст.20 Закону України «Про повну загальну середню освіту»,

Постанови Кабінету Міністрів України № 305 від 24.03.2021 року «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», ст.35 Закону України «Про дошкільну освіту» та з метою запобігання харчовим отруєнням та інфекційним захворюванням учасників освітнього процесу

НАКАЗУЮ:

1. Кухарю їдальні Г.ГЕГЕЛЬСЬКІЙ.:
 - 1.1. Організувати повноцінне, безпечне і якісне харчування дітей (замовлення і прийняття до освітнього закладу безпечних і якісних продуктів харчування та продовольчої сировини з наявністю якісних посвідчень, висновків санітарно-епідеміологічної експертизи, декларації виробника дотримання умов їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоку, тощо).
 - 1.2. Організувати харчування дітей відповідно до Державних санітарних правил і норм.
 - 1.3. Приступити до роботи з 02.09.2024 року з своєчасним та обов'язковим медичним оглядом та здати санітарний мінімум відповідно до чинного законодавства секретарю ліцею.
 - 1.4. Забезпечити контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали, та дотриманням учнями правил особистої гігієни під час прийому їжі.
 - 1.5. Не готувати страви, що швидко псуються (млинці з м'ясом, креми, заливні страви, фаршмаки, м'ясні салати, пельмені). Заборонити замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, свинину жирну, субпродукти, напівфабрикати, а також річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, вершково-рослинні масла,

натуральну каву, кремові вироби, продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти. Молочні продукти давати тільки після термічної обробки. З метою профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня по 15 жовтня заборонити готувати вінегрети.

- 1.6. Заборонити використання домашньої консервації, продуктів домашнього виготовлення, кремових виробів (тістечок, тортів), а також морозива та інших швидкопсууючих продуктів, що надходять від батьків на свято, день народження.
- 1.7. При виготовленні страв обов'язково дотримуватись поточності виробничого процесу. Не допускати використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки від встановленого технологією.

2. Завгоспу ліцею О.КОПИЛУ:

- 2.1. Забезпечити харчоблок їдальні миючими і дезінфікуючими засобами, провести дератизацію та дезінфекцію в навчальних приміщеннях і коморах закладу, систематично проводити профілактичні заходи з метою попередження шлунково-кишкових захворювань. Миючі та дезінфікуючі засоби використовувати при наявності висновку державно-епідеміологічної експертизи та дозволених для використання в навчальних закладах.
- 2.2. Ознайомити кухаря з інструкцією з використання миючих та дезінфікуючих засобів.

3. Заступнику директора з навчально-виховної роботи, С.СІЛЬЧЕНКО:

- 3.1. Вчасно реагувати на порушення санітарних норм харчування.
- 3.2. Відповідально та неухильно здійснювати контроль над виконанням працівником їдальні вимог санітарного законодавства та своїх посадових обов'язків.

4. Контроль за виконанням наказу здійснюватиме особисто.



Рябокін

Яна РЯБОКІНЬ

3 наказом ознайомлені:

Г. ГЕГЕЛЬСЬКА
Н. ДЕМЧЕНКО
С. СІЛЬЧЕНКО

30 серпня 2024

4. Контроль за виконанням наказу здійснюватиме особисто.

