**УКРАЇНА**

**Чернівецька міська рада**

**ЧЕРНІВЕЦЬКА ГІМНАЗІЯ № 6 «БЕРЕГИНЯ»**

**НАКАЗ**

**31.08.2024р. №300**

**Про невідкладні заходи щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей у Чернівецькій гімназії №6 «Берегиня»**

Керуючись Законом України «Про правовий режим воєнного стану», Указом Президента України від 24 лютого 2022 року № 64/2022 «Про введення воєнного стану в Україні» (із змінами, внесеними згідно з Указом Президента України від 26.07.2023№ 451/2023), «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні») відповідно до частини третьої статті 26 Закону України «Про освіту», наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (зі змінами), наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти» та метою збереження здоров’я дітей, запобігання поширенню інфекційних хвороб і отруєнь дітей неякісними харчовими продуктами у Чернівецькій гімназії №6 «Берегиня» у 2024/2025 навчальному році

**НАКАЗУЮ:**

1.Затвердити План заходів щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь у Чернівецькій гімназії №6 «Берегиня» , що додається.

**2.Медичним працівникам Крисоватій В. та Павлюк Ю. упродовж 2024-2025 н. р. забезпечити** :

2.2. Проведення моніторингу стану здоров'я дітей.

2.3. Дотримання вимог санітарного законодавства під час проведення освітнього процесу та перебування школярів у групі подовженого дня.

2.4.Контроль за постачанням у заклад безпечних та якісних харчових продуктів.

2.5.Проведення заходів щодо профілактики спалахів ГКІ і харчових отруєнь, гігієнічного виховання та формування у дітей стереотипу здорового способу життя.

2.6. Контроль за термінами придатності харчових продуктів, наявності якісної води, які знаходяться у найпростішому укритті цивільного захисту закладу.

2.7.При виявленні випадків харчових отруєнь у закладі терміново інформувати управління освіти Чернівецької міської ради (Станкус О.В. [stankys-ps@meta.ua](mailto:stankys-ps@meta.ua) по ЗЗСО), Чобанюк Л.Д. [chobanyklyubov@gmail.com](mailto:chobanyklyubov@gmail.com) по ЗДО

3.Заступнику директора з НВР, вихователю-методисту Павлюк С.А. тримати на постійному контролі виконання Плану заходів щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь узакладі.

4.Адміністратору сайту Сірик М. розмістити на інформаційному сайті закладу.

5.Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

**Директор Галина КАПУСТЯК**

З наказом ознайомлені

Якубчак Л.

Павлюк С.

Павлюк Ю.

Крисовата В.

Сірик М.

Додаток до наказу № 300

Від 31. 08. 2024р.

**Заходи**

**щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій**

**та харчових отруєнь серед дітей у Чернівецькій гімназії №6 «Берегиня»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Зміст** | **Виконавці** |
| 1. | Забезпечити дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування та призначити відповідальних осіб за організацію харчування дітей. | Керівник |
| 2. | Забезпечити належний санітарно-технічний стан мереж водопостачання та каналізування закладу, у т.ч. харчоблоків, а також питною водою у захисних спорудах цивільного захисту. | Керівник  Завгосп |
| 3. | Забезпечити заклад достатньою кількістю гарячої та холодної проточної води гарантованої якості, у т. ч. харчоблоки. | Керівник  Завгосп |
| 4. | Забезпечити харчоблок закладу холодильним та технологічним обладнанням відповідно до вимог, вживати необхідних заходів щодо їх належного функціонування впродовж оздоровчого періоду. | Керівник |
| 5. | Дотримуватися термінів реалізації, відповідного температурного режиму, товарного сусідства харчових продуктів та сировини під час зберігання та транспортування. | Медсестри |
| 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». | Медсестра , відповідальна за організацію харчування |
| 7. | Забезпечити якісне харчування дітей та виконання натуральних норм харчування у закладах освіти відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.21 №305 «Про затвердження та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». | Керівник |
| 8. | Недопускати 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. | Відповідальна за харчування , члени бракеражної комісії |
| 9. | Забезпечити дотримання технології приготування їжі відповідно до затверджених рецептур та санітарно-протиепідемічних вимог. | Сестра з дієтхарчування |
| 10. | Забезпечити ведення документації по здійсненню контролю за якістю та безпечністю харчування в закладі | Відповідальна за організацію харчування |
| 11 | Забезпечити своєчасне проходження профмедоглядів працівників їдальні, а також осіб, зайнятих постачанням харчових продуктів. | Медична сестра |
| 12. | Забезпечити заклад миючими та дезінфікуючими засобами, кухонним, столовим посудом, виробничим інвентарем, спецодягом відповідно до вимог. | Керівник |
| 13. | Забезпечити дієвий контроль за дотриманням санітарно-протиепідемічних вимог у найпростішому укритті закладу | Керівник |