**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Директор школи**

**\_\_\_\_\_\_\_\_ Б. Харів**

**27. 01. 2021 р.**

**ЗАХОДИ**

 **Рівненської загальноосвітньої школи І-ІІІ ступенів №27**

**Рівненської міської ради**

 **щодо реформування шкільного харчування**

 **та організації безпечного харчування учнів**

1.Інформувати педпрацівників, батьків,приватного підприємця про розділ УІ «Безпечне харчування» наказу МОЗ України від 25.09.2020 №2205 (зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 р. №111135394) «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» та План заходів з реформування системи шкільного харчування (затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів від 05 серпня 2020 №1008р).

 Січень 2021 року

2.Здійснювати контроль за дотриманням вимого санітарного законодавства щодо набору виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення, дотриманням відстані між обідніми столами та їх прибиранням, прибиранням приміщень, вимог щодо транспортування, приймання, зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції; законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

 Постійно

3.Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні, буфету або перед ним мати в наявності умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановити диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники).

 Постійно

4.Заборонити використовувати пощерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання, приміщення їдальні (харчоблоку), роздаткових, буфетів не за призначенням.

 Постійно

5.Підприємцю М. Мохнар та працівникам їдальні, які надають послуги з харчування, організувати харчування дітей відповідно до вимог Санітарного регламенту. Забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року [№ 1591](https://osvita.ua/legislation/other/2738/), Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року [№ 242/329](https://osvita.ua/legislation/Ser_osv/2829/), зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941. Організувати умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними добавками, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози. Чітко дотримуватись вимог до санітарного та спеціального одягу та особистої гігієни.

 Постійно

6.Медичному працівнику здійснювати щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв.

 Постійно

7.Адміністрації школи з метою уникнення харчових отруєнь, профілактики захворювань систематично здійснювати контроль за приготуванням та реалізацією харчової продукції відповідно до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти наведених у [додатку 9](https://osvita.ua/doc/files/news/777/77778/Dodatok_9.docx) Санітарного регламенту.

 Постійно

8.Заборонити реалізовувати у шкільній їдальні продукти, перелік яких наведено у [додатку 10](https://osvita.ua/doc/files/news/777/77778/Dodatok_10.docx) до Санітарного регламенту.

 Постійно

9. Класним керівникам 1-11-их класів систематично проводити з учнями та їх батьками інформаційно-роз`яснювальну роботу щодо формування культури харчування та розвитку принципів щодо здорового харчування.

 Постійно

10. Учителям, які викладають «Основи здоров`я», сприяти популяризації формуванню культури харчування та розвитку принципів щодо здорового харчування.

 Постійно

11. Здійснювати моніторинг організації харчування в закладі.

 Постійно

12. Питання організації харчування у закладі оприлюднювати на інформаційному сайті закладу.

 Постійно