

**Рішення колегії управління освіти, молоді та спорту
Дунаєвецької міської ради
«Про організацію харчування в закладах освіти»**

Заслухавши та обговоривши інформацію про організацію харчування в закладах освіти

КОЛЕГІЯ УХВАЛЮЄ:

1. Інформацію про організацію харчування в закладах освіти взяти до відома.

2. Технологу управління освіти, молоді та спорту (Гудзяк Л.Б.):

2.1. Посилити контроль за дотриманням раціонального харчування в закладах освіти.

Протягом року

2.2. Здійснювати системний аналіз стану організації харчування.

Постійно

2.3. Узагальнити інформацію щодо потреби оновлення харчоблоків навчальних закладів згідно з вимогами холодильним, технологічним обладнанням; столовим та кухонним посудом; прибиральним інвентарем, миючими та дезінфікуючими засобами.

Систематично

3. Керівникам навчальних закладів:

3.1. Забезпечити дієвий контроль за безумовним дотриманням законодавства щодо організації харчування.

Протягом року

3.2. Посилити щоденний контроль за дотриманням норм харчування згідно Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 та організацією харчування, якістю продуктів та продовольчої сировини, дотриманням встановлених термінів зберігання та використання продуктів, технологією приготування страв.

Постійно

3.3. Посилити протиепідемічні заходи щодо запобігання спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь.

Постійно

3.4. Активізувати просвітницько-роз'яснювальну роботу серед дітей та батьків з питань раціонального харчування, профілактики кишково-шлункових інфекцій, необхідності забезпечення учнів одноразовим гарячим харчуванням та дотримання правил особистої гігієни, про заборону вживання продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, консерванти.

Систематично

3.5. Не використовувати у шкільних буфетах недозволені продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, консерванти, кремові вироби, натуральну каву, чіпси, жирну свинину, річкову, копчену рибу, гриби, соуси, майонез.

Протягом року

3.6. Розглядати питання з охоплення гарячим харчуванням, на нарадах при директорів та батьківських зборах.

Систематично

3.7. Здійснювати систематичний контроль за дотриманням вимог санітарно-гігієнічних правил відповідно до «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01 № 63» та «Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів».

Систематично

3.8. Забезпечити постійний контроль за організацією питного режим у школі.

Постійно

3.9. Працівникам харчоблоку регулярно та чітко вести технологічну та медичну документацію.

Постійно

3.10. Продовжувати здійснювати пошук шляхів позабюджетного фінансування поточних та капітальних ремонтів харчоблоків.

Протягом року

3.11. Посилити контроль за дотриманням особистої гігієни працівників, за якістю приготування їжі, санітарним станом харчоблоків.

Постійно