

Мал. 2. Принципова блок-схема технологічних процесів у закладах громадського харчування.

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ

ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННІ ДІТЕЙ В ОРГАНІЗОВАНИХ
ДИТЯЧИХ КОЛЕКТИВАХ

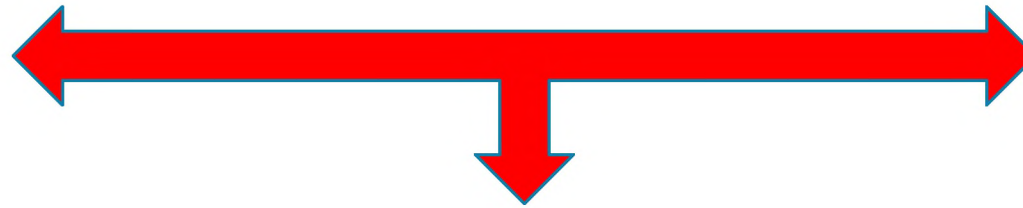
ОКСАНА БОРЕЙКО

ДИРЕКТОРАТ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВОЇ
ПРОДУКЦІЇ

ТРИ ОСНОВНІ ТИПИ НЕБЕЗПЕК ЧИ ЗАБРУДНЕНЬ



біологічні



хімічні



фізичні

П'ЯТЬ ПОРАД ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ПОЯВИ НЕБЕЗПЕК ТА ЗАБРУДНЕНЬ



ОСОБИСТА
ГІГІЄНА
ПЕРСОНАЛУ



НАЛЕЖНЕ
ОЧИЩЕННЯ
ПОВЕРХОНЬ І
ПОСУДУ

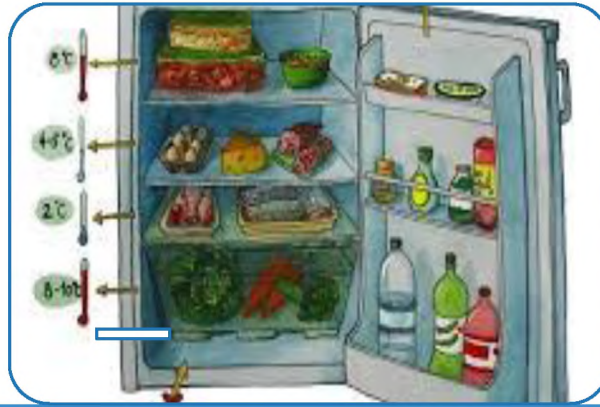


НАЛЕЖНЕ
ОЧИЩЕННЯ
ПРИМІЩЕННЯ

П'ЯТЬ ПОРАД ДЛЯ ЗАПОБІГАННЯ ПОЯВИ НЕБЕЗПЕК ТА ЗАБРУДНЕНЬ



БЕЗПЕЧНІ
ХАРЧОВІ
ПРОДУКТИ



ДОТРИМАННЯ
ВИМОГ
ПРИГОТУВАННЯ ТА
ТЕМПЕРАТУРНИХ
РЕЖИМІВ

ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПЕРСОНАЛУ

1. МИТТЯ РУК



1



2



3



4



5



6

ОСОБИСТА ГІГІЄНА ПЕРСОНАЛУ

2. ПЕРЕД ПОЧАТКОМ НЕОБХІДНО ОBOB'ЯЗКОВО ЗНЯТИ ПРИКРАСИ ТА ГОДИННИК



3. ОГЛЯД ПРАЦІВНИКІВ МЕДИЧНИМ ПЕРСОНАЛОМ



НАЛЕЖНЕ ОЧИЩЕННЯ ПОВЕРХОНЬ І ПОСУДУ

1

є чистими та у разі потреби продезінфікованими

2

утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення

3

розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території

4

засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики

НАЛЕЖНЕ ОЧИЩЕННЯ ПРИМІЩЕННЯ



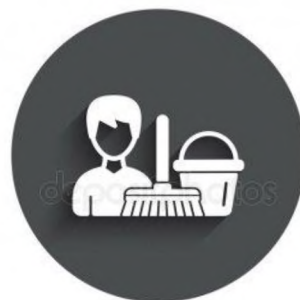
ГІГІЄНА ПРИМІЩЕНЬ

ПОТОЧНЕ ПРИБИРАННЯ ПРИМІЩЕНЬ



- ✓ ЩОДНЯ ВОЛОГИМ СПОСОБОМ (1-2 РАЗИ НА ДЕНЬ)
- ✓ ПО МІРІ ЗАБРУДНЕННЯ

ГЕНЕРАЛЬНЕ ПРИБИРАННЯ ПРИМІЩЕНЬ



- ✓ ЩОТИЖНЯ

ВІДПОВІДАЛЬНІ



УТРИМАННЯ ПРИМІЩЕНЬ



КОНТРОЛЬ ЗА СТАНОМ

ДОТРИМАННЯ ВИМОГ ПРИГОТУВАННЯ ТА ТЕМПЕРАТУРНИХ РЕЖИМІВ


Використання за
датою

Контроль
температурних
режимів

Дотримання
технологічних
процесів

Унеможливлення
крос-контамінації



A buffet line with several stainless steel trays. The trays contain various food items: a green salad with tomatoes and cucumbers, a tray of white rice, a tray of pinkish food (possibly a salad or dessert), and a tray of green vegetables. A silver serving spoon is visible in the foreground tray. The background is slightly blurred.

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ



ЕФЕКТИВНІ ПРОЦЕДУРИ НАССР – ПРАКТИЧНІ АСПЕКТИ

ЮРІЙ ОГЛАШЕННИЙ,

Експерт з безпеки харчових продуктів

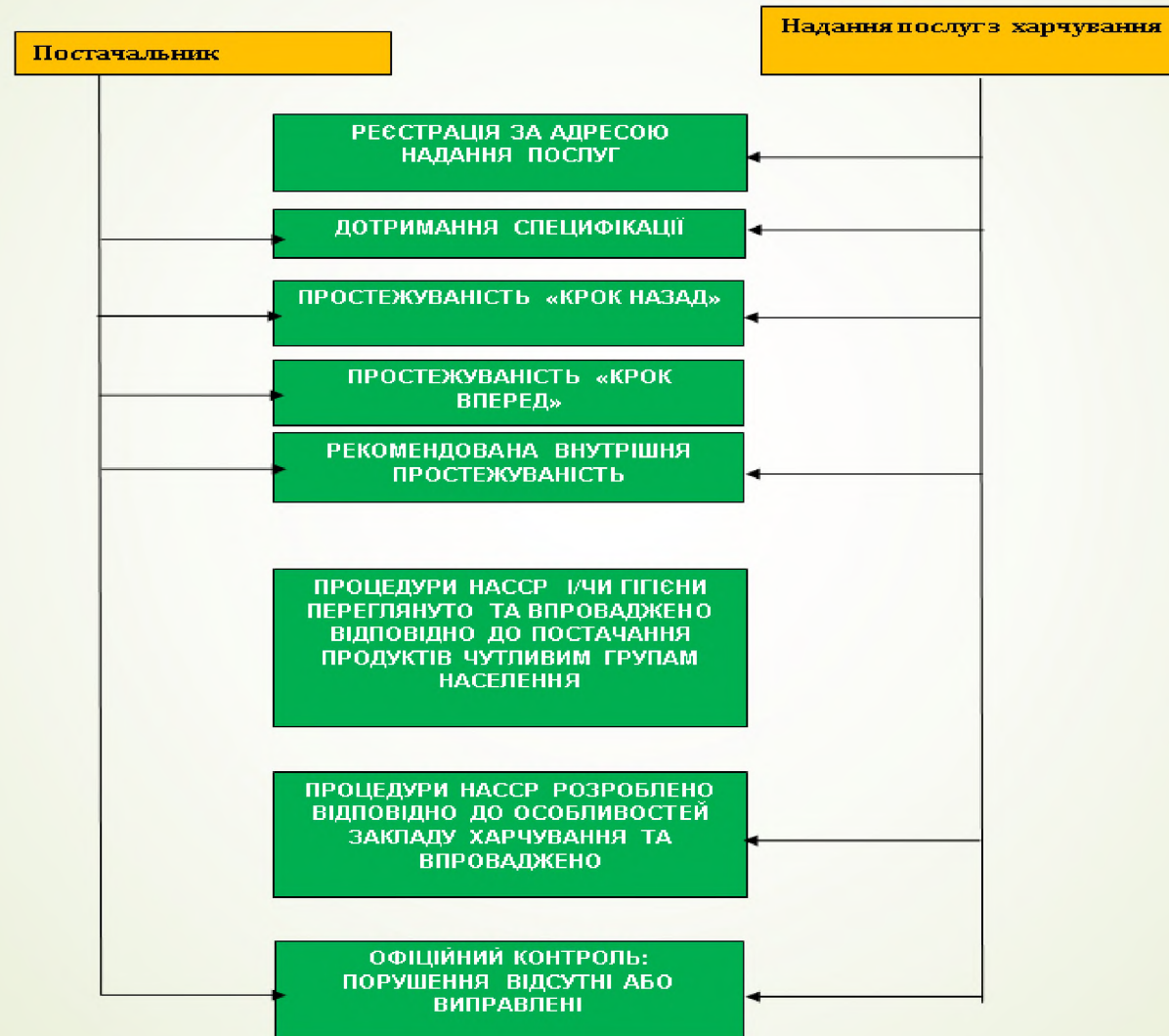
Особливості системи

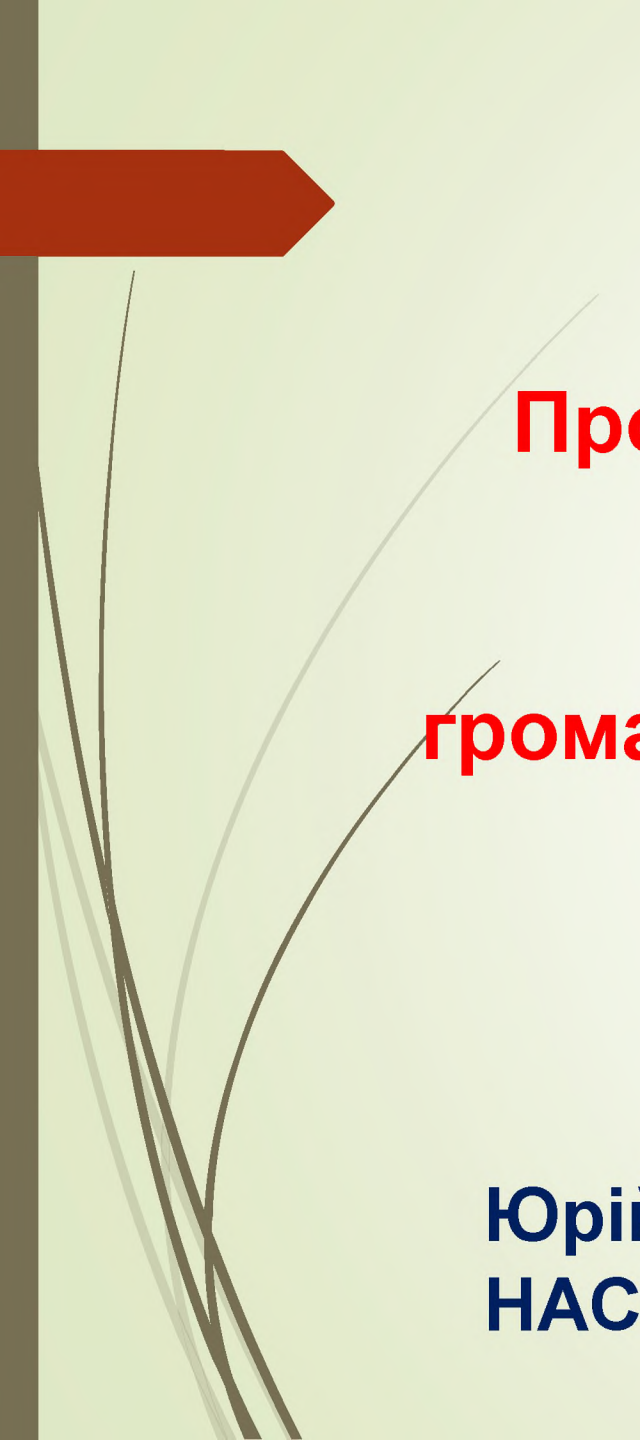
- Обмеження у виборі постачальників
- Мала кількість працівників
- Відсутність знань та підтримки
- Старі приміщення та неналежне планування
- Сконцентрованість на документації
- Запровадження процедур НАССР без врахування особливостей громадського харчування
- Відсутність самоконтролю
- Труднощі з розумінням нових методів офіційного контролю

Рекомендована схема відбору постачальників харчових продуктів та операторів ринку, які надають послуги з харчування



Рекомендовані вимоги до постачальників харчових продуктів та операторів ринку, які надають послуги з харчування





**Процедури, засновані на принципах
системи НАССР для закладів
громадського харчування, застосування
гнучкого підходу.**

**Юрій Оглашений, старший експерт з
НАССР та простежуваності**



НАССР, спрощений підхід

Усі оператори ринку харчових продуктів повинні розробити та впровадити процедури, засновані на принципах НАССР

Не завжди є необхідним впроваджувати повністю документовану систему НАССР – достатньо “засновану на принципах НАССР”

Стандартний підхід



- **НАССР у закладах громадського харчування впроваджується, як правило, не відносно продуктів, а відносно процесів**

- **Критерії які вимоги**
- **Виконання що? Як? Коли? Хто?**
- **Коригувальні заходи якщо виявлено невідповідності**
- **Записи докази**
- **Верифікація перевірити як все працює**

Громадське харчування. Етапи процесу

Приймання
сировини

Зберігання
сировини

Приготування
та поводження

Подавання
холодних
страв

Термічна
обробка

Охолодження
заморожування

Розігрівання

Подавання
гарячих
страв

Транспортування
та дистрибуція

Інші етапи



Етапи процесу

Приймання сировини:

- простежуваність;
- приймання лише, коли підприємство працює;
- з терміном придатності;
- не зіпсована;
- температурні режими (холодна, гаряча);
- чиста та непошкоджена упаковка (не розірвана, не здута, не зірвані кришки);
- зберігалася з запобіганням перехресного забруднення;
- знімання зовнішньої упаковки;
- постачальник та вантажники не мають доступу до кухні.



Етапи процесу

Приймання сировини:

- узгодження та вимірювання температурних умов;
- чистота транспортних засобів
- перенесення сировини у власні контейнери – забезпечення наявності інформації про харчовий продукт;
- повідомлення постачальників;
- контроль постачальників

Етапи процесу

Зберігання сировини:

- зберігати охолодженим – якщо вказано температурні режими охолодження на пакуванні, якщо є маркування “спожити до ...”;
- правильне застосування холодильного обладнання (завантаження, режими) рекомендовано встановити $\leq 5^{\circ}\text{C}$;
- перевірка температури холодильника не рідше, ніж 1 р/день, періодична перевірка правильності показів дисплеїв;
- дії у випадку виходу з ладу обладнання – альтернативне зберігання, використання;
- у закритих контейнерах;



Етапи процесу

Зберігання сировини:

- заморожування – 18 °С, маркування термін придатності;
- не допускається повторне заморожування, навіть для частково розмороженого продукту (лише після термообробки);
- харчові контейнери;
- харчові продукти не на підлозі;
- принцип FEFO;
- окреме зберігання сировини і продукту, рекомендовано різні холодильники, якщо один – продукція вверху;
- чисте зберігання пакувальних матеріалів для продуктів.



Етапи процесу

Приготування та поведження:

Попередження перехресного забруднення:

- фізичне розділення, чисті зони для готової до споживання їжі чи розділення в часі, тимчасові чисті зони (далеко від сировини, належний стан поверхонь, звільнення від джерел забруднень, прибирання та дезінфекція, спеціальний чи продезінфікований інвентар), миття рук і рукавички, висувні поверхні);

Робота з готовими до споживання продуктами:

- окремі працівники чи зміна одягу/фартухів та миття рук перед початком роботи у чистій зоні;
- окремий інвентар чи термічно продезінфікований перед використанням;



Етапи процесу

Приготування та поводження:

Складне для прибирання обладнання:

- **слайсери (пристрої для нарізання);**
- **м'ясорубки;**
- **вакуумні пакувальні машини.**

Повинне бути окремим для чистої зони.

Етапи процесу

Термічна обробка:

2. Приготування.

- попереднє прогрівання обладнання (час термообробки це не враховує);
- сира їжа не контактує з готовою;

3. Перевірка готовності.

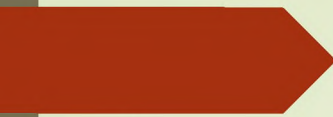
- птиця – стегно
- м'ясо – найбільший шматок;
- риба – біля хребта;
- шинка – відсутність рожевого соку при пробиванні

Температура в товщі продукту $\geq 75^{\circ}\text{C}$

Етапи процесу

Охолодження заморожування, розігрівання та подавання гарячих страв:

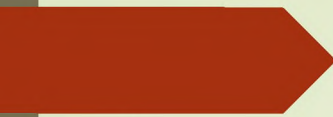
- небезпечний температурний режим для готових до споживання термічно оброблених харчових продуктів:
5°C 63°C
- не більше 2 год – далі розігрівання або охолодження;
- розігрівання означає приготування їжі знову ($\geq 75^{\circ}\text{C}$);
- після розморожування продукт повинен бути негайно термічно оброблений або зберігатись при $\leq 5^{\circ}\text{C}$;
- розігрівати лише один раз;
- утримування в гарячому стані після термічної обробки при $\geq 63^{\circ}\text{C}$



КОНСУЛЬТАЦІЙНІ ПОСЛУГИ: ПЕРЕВАГИ, НЕДОЛІКИ, ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Переваги використання послуг консультантів:

- ✓ Незалежне оцінювання стану потужності
- ✓ Знання принципів НАССР
- ✓ Знання вимог законодавства
- ✓ Можливість навчання персоналу потужності – як виконавців, так і учасників групи НАССР
- ✓ Розробка документації – зменшення навантаження на персонал на початковій стадії



КОНСУЛЬТАЦІЙНІ ПОСЛУГИ: ПЕРЕВАГИ, НЕДОЛІКИ, ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Недоліки використання послуг консультантів:

- ✓ Додаткові витрати
- ✓ Відсутність знань про конкретну потужність
- ✓ Робота консультанта лише у період дії договору
- ✓ Необхідність переконатися у належній кваліфікації консультанта.

КОНСУЛЬТАЦІЙНІ ПОСЛУГИ: ПЕРЕВАГИ, НЕДОЛІКИ, ЗАСТЕРЕЖЕННЯ

Рекомендується наступна послідовність співпраці з консультантом:

- 1. Вибір організації. Критерії: досвід роботи з підприємствами галузі, наявність підтвердження кваліфікації, рекомендації, вартість.**
- 2. Договір №1: діагностичний аудит, план коригувальних заходів.**
- 3. Визначення необхідності залучення консультанта до розробки системи за результатами аудиту.**
- 4. Договір №2: розробка документації, навчання персоналу, підтримка у впровадженні системи, кінцевий аудит системи.**

ВАЖЛИВО! Відповідальність за безпечність продукції несе оператор ринку, а не консультант!


Представники компетентного органу не можуть надавати консультаційні послуги

ПОСЛУГИ ПІДРЯДНИКІВ

Якщо підрядники виконують роботи, пов'язані з функціонуванням програм-передумов (контроль шкідників, прибирання, прання одягу, вивіз відходів), то відповідальність у випадку невідповідності несе оператор ринку.

При співпраці з підрядниками слід звернути увагу на наступне:

1. Чіткий опис обов'язків підрядника
2. Періодичність та форми звітування оператору ринку
3. Докази виконання робіт
4. Регулярна перевірка оператором ринку результатів діяльності підрядника і, за необхідності, коригувальні заходи



Організація та здійснення державного контролю

Реєстрація

Згідно із ст. 1 Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” (далі - Закон) заклад громадського харчування - ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад незалежно від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам.

Відповідно до ст. ст. 23, 25 Закону потужності операторів ринку, які здійснюють експлуатацію закладів громадського харчування та закладів роздрібної торгівлі підлягають державній реєстрації.

Порядок проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам (далі - Порядок) затверджений наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 10.02.2016 № 39, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 12.03.2016 за № 382/28512

Основні етапи реєстрації потужностей операторів ринку:

Подання оператором ринку заяви за встановленою формою (додаток 1 до Порядку) до територіального органу Держпродспоживслужби за адресою розміщення потужності (не пізніше ніж за 10 календарних днів до початку роботи потужності). За достовірність інформації, вказаної у заяві про державну реєстрацію потужності відповідальний оператор ринку.

Державна реєстрація потужності здійснюється територіальним органом компетентного органу протягом 15 робочих днів після отримання заяви оператора ринку про таку реєстрацію.

Повідомлення територіальним органом Держпродспоживслужби оператора ринку про державну реєстрацію потужності та присвоєний особистий реєстраційний номер (протягом 5 робочих днів після прийняття рішення про державну реєстрацію).

Державна реєстрація потужності здійснюється безоплатно.

Підстави для відмови у державній реєстрації потужності:

У заяві про державну реєстрацію потужності оператором ринку надано неповну інформацію

Про державну реєстрацію потужності не відповідає встановленій формі

Повідомлення про відмову у державній реєстрації потужності із зазначенням чітких підстав такої відмови надсилається заявнику не пізніше 15 робочих днів після отримання територіальним органом Держпродспоживслужби заяви про державну реєстрацію потужності.

Держпродспоживслужба забезпечує безперервний та безоплатний доступ до відомостей Державного реєстру потужностей операторів ринку на офіційному вебсайті.

Простежуваність

Відповідно до ст. 22 Закону оператори ринку, у тому числі й закладів громадського харчування, повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом “крок назад” та інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом “крок вперед”.

З метою виконання цієї вимоги оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитом. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Дані заходи також передбачають постійно діючі процедури, які розробляються, запроваджуються та використовуються операторами ринку та базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Дана вимога передбачена ст. 21 Закону.

До принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, належать:

■ ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийнятного рівня;

■ визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль управління є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийнятного рівня;

■ установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпеки;

■ проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами;

■ запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про те, що певна критична контрольна точка вийшла з-під контролю;

■ розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів, зазначених у пунктах 1-5 частини третьої цієї статті;

■ розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності та обсягів виробництва для підтвердження результативного застосування зазначених принципів.

■ Для закладів громадського харчування вимоги щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, допускають застосування спрощеного підходу, за умови якщо такий підхід забезпечує однаковий рівень захисту здоров'я споживачів, що і в разі запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках. Застосування спрощеного підходу в цьому разі може, передбачати можливість запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках не в повному обсязі.

СИСТЕМА ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ (НАГЛЯДУ) У СФЕРІ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Державний нагляд та контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти здійснюється у відповідності до Законів України:

«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

«Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;

«Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності».

Заходи державного контролю в сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів здійснюються без попередження (повідомлення) оператора ринку, крім аудиту та інших випадків, коли таке попередження є необхідною умовою забезпечення ефективності державного контролю.

ПЕРІОДИЧНІСТЬ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ В ДОШКІЛЬНИХ ТА ШКІЛЬНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ (ХАРЧОБЛОКИ)

- Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» передбачає запровадження категоризації відповідно до якої здійснюватиметься оцінка ступеню ризику кожного оператора ринку (чим нижчий рівень ризику, який становить діяльність конкретного оператора ринку, тим менша частота проведення перевірок).
- Періодичність здійснення планових заходів державного контролю у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів визначається на підставі ризик-орієнтованого підходу.
- Урядом затверджено Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Держпродспоживслужбою, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження (постанова Кабінету Міністрів України від 31 жовтня 2018 року № 896, посилання <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/896-2018-п>).

Категоріями за якими оцінюється ризик є:

1. Ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з харчовими продуктами та операторами ринку (вид потужності);

2. Ризики виникнення шкідливого впливу на здоров'я людини, пов'язані з використанням харчових продуктів, процесів, матеріалів, речовин, провадженням діяльності або операцій, які можуть справити негативний вплив на безпечність харчових продуктів (вид продукту);

3. Вплив попередніх заходів державного контролю на безпечність об'єктів санітарних заходів (історія перевірок);

4. Вплив процедур, які застосовуються оператором ринку та впливають на безпечність об'єктів санітарних заходів (впровадження та дієвість НАССР);

5. Оцінка невиконання встановлених вимог, що мають вплив на безпечність об'єктів санітарних заходів та можуть становити загрозу для життя та/або здоров'я людини (штрафні санкції).

На основі нарахованої суми балів кожна потужність (об'єкт) відповідно до шкали балів відноситься до певного ступеня ризику:

від 90 балів і більше - до дуже високого ступеня ризику;

від 70 до 89 балів - до високого ступеня ризику;

від 40 до 69 балів - до середнього ступеня ризику;

від 21 до 39 балів - до низького ступеня ризику;

від 0 до 20 балів - до незначного ступеня ризику.

Кількість балів, ступінь ризику від провадження господарської діяльності та періодичність здійснення планових заходів державного контролю визначаються в актах категоризації потужності у сфері безпеки та окремих показників якості харчових продуктів.

- Планові заходи державного контролю здійснюються відповідно до щорічного плану державного контролю.
- Щорічний план державного контролю ґрунтується на ризик-орієнтованому підході.
- Щорічний план державного контролю на наступний рік розробляється та затверджується компетентним органом до 1 грудня поточного року. Розміщується на сайті Держпродспоживслужби.

Планові заходи державного контролю здійснюються з такою періодичністю:

з дуже високим ступенем ризику - інспектування - не більше чотирьох разів на рік, аудит - не більше одного разу на рік;

з високим ступенем ризику - інспектування - не більше трьох разів на рік, аудит - не більше одного разу на рік;

із середнім ступенем ризику - інспектування - не більше двох разів на рік, аудит - не більше одного разу на рік;

з низьким ступенем ризику - інспектування - не більше одного разу на рік, аудит - не більше одного разу на два роки;

з незначним ступенем ризику - інспектування - не більше одного разу на два роки, аудит не проводиться.

ВІДБІР ЗРАЗКІВ ДЛЯ ЦІЛЕЙ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ

Відбір зразків та лабораторні дослідження (випробування) – статті 21-23 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»

Періодичність планових відборів зразків визначається у щорічному плані державного контролю.

Відбір зразків здійснюється у порядку:

1) планового відбору - для виконання щорічного плану державного контролю та/або щорічного плану державного моніторингу;

2) позапланового відбору - якщо під час здійснення державного контролю виникла обґрунтована підозра щодо невідповідності або існують інші підстави для відбору зразків, встановлені цим Законом.

Відбір зразків здійснюється лише з застосуванням акта відбору зразків!

Відбір зразків проводить державний інспектор (державний ветеринарний інспектор).

ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ ЗА ПОРУШЕННЯ ЦЬОГО ЗАКОНУ, ЗАКОНОДАВСТВА ПРО ХАРЧОВІ ПРОДУКТИ ТА КОРМИ

- Відповідальність за порушення Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин», законодавства про харчові продукти та корми визначена в статті 65 Закону.

Основні порушення, що виявляються під час заходів державного контролю стосовно харчоблоків закладів дошкільної та шкільної освіти:

порушення встановлених законодавством гігієнічних вимог до виробництва та/або обігу харчових продуктів, якщо це створює загрозу для життя та/або здоров'я людини або тварини,

виробництво та/або обіг харчових продуктів з використанням незареєстрованої потужності, якщо обов'язковість її державної реєстрації встановлена законом

невиконання визначеного законом обов'язку щодо впровадження на потужностях постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)

порушення вимог щодо забезпечення простежуваності, передбачених законодавством про харчові продукти та корми

ПОЗАПЛАНОВІ ЗАХОДИ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ

Підстави для здійснення позапланових заходів державного контролю визначені частиною першою статті 6 Закону України «Про основні засади державного контролю в сфері господарської діяльності»:

- Подання суб'єктом господарювання письмової заяви до відповідного органу державного нагляду (контролю) про здійснення заходу державного нагляду (контролю) за його бажанням;
- Виявлення та підтвердження недостовірності даних, заявлених суб'єктом господарювання у документі обов'язкової звітності, крім випадків, коли суб'єкт господарювання протягом місяця з дня первинного подання повторно подав такий документ з уточненими достовірними даними або якщо недостовірність даних є результатом очевидної описки чи арифметичної помилки, яка не впливає на зміст поданої звітності. У разі виявлення органом державного нагляду (контролю) помилки у документі обов'язкової звітності він упродовж десяти робочих днів зобов'язаний повідомити суб'єкта господарювання про необхідність її виправлення у строк до п'яти робочих днів з дня отримання повідомлення. Невиправлення помилки у встановлений строк є підставою для проведення позапланового заходу;
- Перевірка виконання суб'єктом господарювання приписів, розпоряджень або інших розпорядчих документів щодо усунення порушень вимог законодавства, виданих за результатами проведення попереднього заходу органом державного нагляду (контролю);
- Звернення фізичної особи (фізичних осіб) про порушення, що спричинило шкоду її (їхнім) правам, законним інтересам, життю чи здоров'ю, навколишньому природному середовищу чи безпеці держави, з додаванням документів чи їх копій, що підтверджують такі порушення (за наявності).
- Неподання суб'єктом господарювання документів обов'язкової звітності за два звітні періоди підряд без поважних причин або без надання письмових пояснень про причини, що перешкоджали поданню таких документів;
- Доручення Прем'єр-міністра України про перевірку суб'єктів господарювання у відповідній сфері у зв'язку з виявленими системними порушеннями та/або настанням події, що має значний негативний вплив на права, законні інтереси, життя та здоров'я людини, захист навколишнього природного середовища та забезпечення безпеки держави;
- Настання аварії, смерті потерпілого внаслідок нещасного випадку або професійного захворювання, що було пов'язано з діяльністю суб'єкта господарювання.

- Під час проведення позапланового заходу з'ясовуються лише ті питання, необхідність перевірки яких стала підставою для здійснення цього заходу, з обов'язковим зазначенням цих питань у посвідченні (направленні) на проведення заходу державного нагляду (контролю).

Фізичні особи, які подали безпідставне звернення про порушення суб'єктом господарювання вимог законодавства, несуть відповідальність, передбачену законом. Повторне проведення позапланових заходів державного нагляду (контролю) за тим самим фактом (фактами), що був (були) підставою для проведеного позапланового заходу державного нагляду (контролю), забороняється.

Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» визначено:

Заходи державного контролю можуть здійснюватися позапланово у разі виявлення невідповідності або появи обґрунтованої підозри щодо невідповідності, а також в інших встановлених законом випадках.



Дякую за увагу!



**Дітям Прикарпаття –
ЯКІСНЕ ХАРЧУВАННЯ**

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Доповідає:

**Начальник Головного управління Держпродспоживслужби
в Івано-Франківській області Гурський Р.Й.**

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Програма підготовлена Головним управлінням Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області за участю Департаменту освіти обласної державної адміністрації

Затверджена Івано-Франківською обласною державною адміністрацією

Підтримана Івано-Франківською обласною радою, керівництвом Держпродспоживслужби України та Міністерством аграрної політики України.

Виконується з жовтня 2018 р.

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

- * Перед початком виконання програми, організаційно узгодили свої дії з Департаментом освіти облдержадміністрації.
- * Через засоби масової інформації мета програми була доведена до громадськості.

Що нас спонукало до розробки програми?

Це:

- не одноразові нарікання батьків та громадськості на якість харчування;
- розбалансованість здійснення контролю в освітніх закладах, як наслідок дії 3-х річного мораторію на проведення перевірок;
- не розуміння вимог харчового законодавства організаторами харчування дітей;

та основне – це статистичні дані академії медичних наук України, що **80 % випускників** шкіл мають хронічні захворювання, і діти – це та категорія нашого суспільства, яка не має права вибору продуктів, а мусить їсти те, що їм дають.

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

* **Основна мета та завдання Програми:**

є забезпечення повноцінного, якісного та калорійного харчування дітей в школах, дошкільних закладах, постачання безпечних та якісних продуктів харчування та сировини, зміцнення матеріально-технічної бази шкільних та дошкільних закладів харчування дітей, залучення до постачання продуктами харчування сільськогосподарських виробників та переробників області

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Учасники програми:

- Головне управління Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області,
- Департамент освіти Івано-Франківської облдержадміністрації,
- районні державні адміністрації, міські ради, ОТГ.

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Завдання:

- вдосконалення професійного рівня зацікавлених осіб (осіб відповідальних за організацію харчування дітей в закладах освіти, кухарів, комірників, медичних працівників та інших) з питань організації харчування дітей;
- покращення роботи мережі пришкільних їдалень, буфетів;
- дотримання норм харчування та калорійності страв;
- забезпечення дотримання гігієнічних вимог в закладах освіти, де здійснюють харчування дітей;
- покращення матеріально-технічної бази їдалень закладів освіти;
- лабораторне підтвердження безпечності та якості сировини та харчових продуктів, які використовуються для харчування дітей.

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Заходи Програми:

- * Участь в роботі комісій РДА (міста) перед початком навчального року щодо готовності навчальних закладів. Перед навчальним роком
- * Організація та проведення нарад, семінарів та тренінгів з питань організації харчування дітей. Перед навчальним роком
- * Надання рекомендацій щодо роботи пришкільних буфетів з питань асортименту продукції, дотримання санітарних вимог. Постійно
- * Проведення моніторингових лабораторних досліджень об'єктів санітарних заходів (дослідження води, готових страв, змивів об'єктів навколишнього середовища та обладнання). Відповідно до затвердженого плану
- * Лабораторний контроль сировини та продуктів, які використовуються для харчування дітей за показниками безпеки. За окремо розробленим графіком

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

- * Дослідження проводяться в рамках заходів державного контролю (планових та позапланових перевірок).

Виконання програми здійснюється шляхом контролю сировини та продуктів, які використовуються для харчування дітей на відповідність нормативній документації - за показниками безпеки та окремими показниками якості .

Це, в основному:

- * м'ясо та м'ясопродукти,
- * молочні продукти,
- * риба,
- * яйця,
- * фрукти і овочі,
- * хлібобулочні вироби
- * олія

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Досліджувались на такі основні показники:

* М'ясо (свинина, яловичина, птиця) :

- за мікробіологічними критеріями:

МАФАНМ (мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми), БГКП (бактерії групи кишкової палочки), сальмонели, лістерії,

- на залишки антибіотиків (тетрациклін, цинкцибатрицин);

- на біохімічні показники: рН, реакція на пероксидазу, формольна реакція, реакція з сірчаною кислотою міддю.

* М'ясопродукти:

- за мікробіологічними критеріями: МАФАНМ, БГКП, сальмонели, стафілококи, сульфитредуючі клостридії;

- на фізико-хімічні показники: масові частки, % - вологи, нітриту натрію, кухонної солі, крохмалю.

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Молочні продукти:

Молоко:

- за мікробіологічними критеріями:
МАФАНМ (мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми),
БГКП (бактерії групи кишкової палочки), сальмонели),
- на залишки антибіотиків (пеніцилін, тетрациклін, стрептоміцин);
- на фізико-хімічні показники: масові частки, % - жиру, білку, кислотність.

Сир

- за мікробіологічними критеріями: БГКП, стафілокок, сальмонели,
- на залишки антибіотиків);
- на фізико-хімічні показники: масова частка, % - жиру

Масло

- за мікробіологічними критеріями: МАФАНМ, БГКП, лістерії, сальмонели,
- на залишки антибіотиків;
- на фізико-хімічні показники: наявність рослинного жиру

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

* **Риба**

- за мікробіологічними критеріями: МАФАНМ (мезофільні аеробні та факультативно анаеробні мікроорганізми), БГКП (бактерії групи кишкової палички), сальмонели, лістерії, стафілокок, сульфїтридукуючі клостридії,
- на гістамін.

* **Яйця**

- за мікробіологічними критеріями: МАФАНМ, БГКП, сальмонели,
- на залишки антибіотиків (тетрациклін, стрептоміцин).

* **Фрукти і овочі** на вміст нітратів.

- * **Хлібобулочні вироби:** мікробіологічні показники (МАФАНМ, плісняві гриби), органолептичні і фізико-хімічні показники (смак, запах, вологість м'якуша, кислотність м'якуша, пористість м'якуша).

- * **Олія-** масова частка, % -, вміст нерозчинних домішок, кислотне число, перекисне число

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

- * **Відбір зразків здійснюється в межах граничних норм, встановлених відповідними нормативно-правовими актами. Вартість зразків, відібраних для здійснення державного контролю, державою не відшкодовується (п.7 ст.21 ЗУ «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти...»)**
- * **Відбір зразків здійснюється на підставі акта відбору, що складається в 2 примірниках. Зразок акта, затверджений наказом МінАПК №490 від 11 жовтня 2018 року.**
- * **Вартість досліджень - згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства від 13.02.2013 № 96 «Про затвердження розмірів плати за послуги з питань ветеринарної медицини, захисту рослин, охорони прав на сорти рослин, які надаються органами та установами, що входять до сфери управління Державної ветеринарної та фітосанітарної служби» {Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 18 від 26.01.2016}**

Проведення лабораторних досліджень

Лабораторні дослідження проводяться Івано-Франківською регіональною державною лабораторією Держпродспоживслужби із залученням до виконання по субпідряду 4 міжрайонних державних лабораторій Держпродспоживслужби, які акредитовані відповідно вимог ДСТУ ISO/IEC 17025 : 2017р, та уповноважені на проведення досліджень для цілей державного контролю і є переможцями протягом 3 років в тендерах на проведення лабораторних досліджень

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

- * Перші результати лабораторних досліджень показали, що **біля 15% харчових продуктів не відповідають** вимогам нормативної документації, **а масла біля 30%.**

Невідповідна продукція:

- * Знімається з обігу;
- * Проводяться перевірки постачальників та виробників
- * За наслідками перевірок організатори харчування міняють постачальників, які в свою чергу змінюють виробників.
- * Надсилаються рекомендаційні листи, повідомлення в РДА та ОТГ, управління освіти, керівникам закладів, постачальникам та виробникам на усунення невідповідностей.

Результати досліджень висвітлюються в ЗМІ.

Як наслідок проведеної роботи, кількість встановлених невідповідностей зменшилась до **4%.**

В допомогу державним інспекторам розроблено «Алгоритм дій при виявленні лабораторних відхилень в ході виконання Програми «Дітям Прикарпаття – якісне харчування»

. При відхиленні:

- 1. Виявляємо залишки продукції в закладі, де виявлено відхилення.
2. Забороняємо реалізацію залишків продукції.
3. Визначаємо походження (постачальник, виробник) продукції.
4. Направляємо листи до:
 - керівника закладу;
 - відповідальним за харчування;
 - до районного управління освіти;
 - виробнику (постачальнику) продукції, якщо він знаходиться на підконтрольній території.
5. Інформуємо Головне управління, якщо виробник (постачальник) продукції знаходиться в іншому районі (місті), області.
6. Проводимо позапланову перевірку виробника (постачальника) продукції, якщо він здійснює діяльність на підконтрольній території.
7. Якщо виробник (постачальник) знаходиться в іншому районі (місті) нашої області, позапланову перевірку здійснює управління (відділ) підконтрольної території, після повідомлення Головного управління.
8. Головне управління інформує відповідне управління в області, якщо виробник (постачальник) здійснює діяльність в іншій області.

Програма «Дітям Прикарпаття – якісне харчування»

Головне управління Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області надає узагальнену інформацію про невідповідність харчових продуктів Департаменту освіти та ОДА.

Постійно проводиться інформування про хід виконання Програми суспільства та громадськості. Дана інформація надсилається в органи влади для реагування

Працюємо над розширенням переліку показників, на які будуть досліджуватись харчові продукти

* Основною новацією є дослідження масла на вміст рослинних жирів.

Спеціалісти Івано-Франківської регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби освоїли 2 методики визначення вмісту рослинних жирів:

1.Методика виконання вимірювань масової частки немолочних жирів в маслі з комбінованою жировою фазою (методом титрування)

Вартість даного дослідження 357,4грн.

2.Метод ПЛР-РЧ (полімеразно ланцюгової реакції в режимі реального часу)-визначення рослинної ДНК в продуктах тваринного походження.

Вартість одного дослідження-1527,29грн

До кінця року плануємо впровадити мікроструктурний аналіз готової продукції з м'ясної сировини (в нашому випадку це дослідження ковбасних виробів, зокрема сосисок, на визначення складників, з яких вони виготовлені). Під час дослідження лабораторія буде визначати кількість і стан м'язів, жирової та сполучної тканин, щільність сполучної тканини та наявність субпродуктів, наявність рослинних компонентів, проводити їх ідентифікацію. На підставі даних, отриманих в результаті гістологічного аналізу, ми зможемо зробити висновок щодо відповідності фактичного складу зразка тому, що зазначений в діючій документації або на маркуванні продукту.

Аналізуючи документацію публічних закупівель при харчуванні дітей, ми побачили що ніхто не ставить вимоги щодо безпечності та якості продукції, які передбачені законодавством у сфері безпечності та якості харчових продуктів, а важлива тільки ціна.

Тому нами розроблено «Рекомендації управлінням (відділам) освіти РДА, ОТГ, міських рад про включення до тендерної документації вимог при проведенні відкритих торгів щодо харчування дітей у закладах освіти в Івано-Франківській області».

Рекомендації управлінням (відділам) освіти РДА, ОТГ, міських рад про включення до тендерної документації вимог при проведенні відкритих торгів щодо харчування дітей у закладах освіти в Івано-Франківській області

1. Для учасників, що надають послуги з організації гарячого харчування:

- витяг з реєстру операторів харчових продуктів

2. Для учасників, що здійснюють закупівлю і постачання сировини та харчових продуктів:

- Копія експлуатаційного дозволу (для виробників харчових продуктів).
- Витяг з реєстру операторів харчових продуктів (для постачальників сировини та харчових продуктів).
- Акт перевірки суб'єкта господарювання (учасника торгів), який здійснює постачання сировини та харчових продуктів районними/ міськими управліннями/відділами ГУ ДПСС в області.
- Перелік потужностей/операторів ринку харчових продуктів звідки буде проводитись постачання сировини і харчових продуктів з підтвердженням щодо реєстрації їх в реєстрі операторів харчових продуктів.
- Наявність власних або орендованих приміщень, автотранспорту для перевезення продукції, що відповідають гігієнічним вимогам щодо харчових продуктів.

Дані рекомендації не суперечать ст 22 ЗУ «Про публічні закупівлі»

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

Крім досліджень харчових продуктів, проводяться дослідження води, а також змивів на харчоблоках на мікробіологічні показники, і як показали результати, матеріальна база харчоблоків потребує оновлення та вдосконалення.

* Основними проблемами на харчоблоках є:

не відповідність їх санітарно-гігієнічним вимогам, недостатня укомплектованість технологічним та холодильним обладнанням, потребують ремонту та заміни інженерні комунікації.

* Нами розроблено паспорт харчоблоку освітніх закладів і до грудня місяця цього року ми плануємо завершити паспортизацію харчоблоків, що дасть можливість керівнику закладу побачити проблеми та ризики і вживати заходи щодо їх мінімізації, а це в першу чергу внесення пропозицій про виділення коштів при плануванні бюджету на 2020 рік органами місцевого самоврядування на місцях.

Паспорт харчоблоку

ПОГОДЖУЮ ЗАТВЕРДЖУЮ

Начальник

районного/міського
управління/відділу
Головного управління
Держпродспоживслужби в області

« _____ » _____ 201__ р.

Керівник закладу освіти

« _____ » _____ 201__ р.

**Паспорт
харчоблоку освітнього закладу**

Паспорт харчоблоку освітнього закладу

1. Адреса, телефон: _____
2. Прізвище директора закладу (завідувача): _____
3. Прізвище медичного працівника: _____
4. Тип закладу: школа, ДНЗ, ПТУ, інше вказати _____
5. Проектна потужність (вмістимість) закладу/фактична _____

1. Організація харчування учнів, графік та умови харчування. Наявність договору на обслуговування їдальні, укомплектованість кадрами.

1. Кількість посадкових місць, площа на посадкове місце _____
2. Кількість дітей у закладі: _____
3. Харчоблок власний/ орендований (хто організовує харчування)
4. Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів _____

2. Спосіб організації харчування

		ТАК/НІ	Примітка
2.1.	Харчоблок (власне виробництво на сировині)		
2.2.	Привозне харчування, напівфабрикати		
2.3.	Буфет-роздаткова		
2.4.	Буфет		
2.5.	Приміщення для прийому їжі		
2.6.	Відсутнє все вищенаведене		

3. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР _____

4. Забезпечення виробництва на харчоблоці

4.1. Тип приміщення (типове, спецбудоване, пристосоване) харчоблоку.

4.2. Відповідність приміщення:

- Стеля
- Стіни
- Вікна
- Двері
- Підлога
- Контактні поверхні

4.3. Забезпечення питною водою, яка відповідає гігієнічним вимогам, забезпечення гарячою та холодною протічною водою.

4.4. Стан водопровідної мережі

4.5. Стан каналізаційної мережі

4.6. Стан вентиляційної мережі

4.7. Відповідність освітлювального обладнання

4.8. Наявність необхідних виробничих та допоміжних, складських приміщень, овочесховища (перелічити) та їх стан

4.9. Достатня кількість та відповідність:

- кухонного та столового посуду
- промаркованого розробочного інвентаря
- прибирального інвентаря та місць його зберігання

4.10. Перелік дезінфікуючих та миючих засобів

4.11. Достатня кількість, відповідність та перелік технологічного і холодильного обладнання, його стан;

4.12. Забезпечення технологічного процесу приготування страв згідно картотеки та дотримання поточності виробництва;

4.13. Дотримання вимог до гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами :

- відповідність кваліфікаційним вимогам,
- систематичне проведення навчання персоналу
- повнота та вчасність проходження медичних оглядів
- наявність протипоказань
- забезпечення спецодягом і спецвзуттям, засобами гігієни
- наявність інструктивних матеріалів (посадові інструкції, пам'ятки, правила, методичні рекомендації тощо)

4.14. Наявність переліку постачальників ;

4.15. Наявність супровідних документів на харчові продукти та сировину;

4.16. Забезпечення дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування;

4.17. Ведення документації харчоблоку;

4.18. Відповідність поводження з відходами;

4.19. Організація «питного режиму» в закладі;

4.20. Наявність програм лабораторного контролю, оцінка результатів лабораторних досліджень, належне зберігання «добових проб»;

4.21. Задokumentовані процедури прибирання, миття і дезінфекції, заходи з запобігання проникнення шкідників (дезінсекція, дератизація);

4.22. Належне зберігання та облік токсичних речовин, в т.ч. деззасобів;

4.23. Наявність аптечки першої невідкладної допомоги.

5. Виявлені невідповідності.

6. Пропозиції по покращенню роботи харчоблоку, потреба коштів.

7. Виконання заходів по усуненню невідповідностей.

Дата

Підписи:

При розробці програми та паспорту ми керувалися основними нормативно-законодавчими документи, що регламентують харчування дітей

Закон України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”;

- * Закон України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”;
- * Закон України “Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я тварин”;
- * Закон України “Про захист населення від інфекційних хвороб”;
- * Закон України “Про освіту”;
- * Закон України “Про місцеве самоврядування в Україні”;
- * Постанова КМУ від 22.11.2004 № 1591 “Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах” (із внесеними змінами)
- * Державні санітарні правила і норми 5.5.2.008-01 та інші

Однак багато законодавчих документів потребують правового врегулювання, тому спеціалістами Головного управління Держпродспоживслужби в Івано – Франківській області в період 2014 – 2018рр. розроблено методичні рекомендації, які допомагають нам в практичній роботі

- * Тимчасовий алгоритм дій працівників Держпродспоживслужби області при розслідуванні харчових отруєнь;
- * Рекомендації з організації харчування дітей в дитячих закладах оздоровлення та відпочинку;
- * Організація медико-санітарного забезпечення роботи пришкільного табору;
- * Рекомендації постачальникам харчової продукції та сировини в дитячі заклади оздоровлення та відпочинку;
- * Рекомендації щодо роботи пластових таборів;
- * Методичні рекомендації з організації харчування учнів в закладах освіти;
- * Регламент дій спеціалістів Держпродспоживслужби щодо контролю за проведенням масових заходів.

Регіональна цільова програма «Дітям Прикарпаття - якісне харчування»

- * Виконання цієї програми можливе лише тому, що у нас є повне розуміння і підтримка з боку обласної державної адміністрації. Всі наші ініціативи підтримані і відображені у протокольних дорученнях голови ОДА для забезпечення їх виконання.
- * Ознайомитися із самою програмою, результатами її виконання, рекомендаціями і іншими матеріалами можна на сайті ГУ Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області.

Дякую за увагу



Вимоги санітарного законодавства до закладів освіти

Начальник Відділу організації санітарно-епідеміологічних
розслідувань Держпродспоживслужби

ДАНИЛЕНКО ОЛЕКСІЙ МИКОЛАЙОВИЧ

Перелік актів, якими встановлено вимоги санітарного законодавства до закладів освіти:

«Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»

«Про захист населення від інфекційних хвороб»

«Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності»

«Про охорону дитинства»,

«Про освіту», «Про дошкільну освіту»

«Про загальну середню освіту»

«Про позашкільну освіту»

«Основи законодавства України про охорону здоров'я»

■ НАКАЗ МОН та МОЗ від 01.06.2005 N 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»

НАКАЗ МОН та МОЗ від 17.04.2006 N 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Постанова КМУ від 22.11.2004р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах»

Постанова КМУ від 23.05.2001 №559 «Про затвердження переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов'язковим профілактичним медичним оглядам, порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок»

Наказ МОЗ від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії»

Наказ МОЗ від 24.03.2016 № 234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів».

Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу

Державні санітарні норми і правила «Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл – інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів»

«Державні санітарні норми і правила «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною»

«Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Матеріали та вироби текстильні, шкіряні і хутрові. Основні гігієнічні вимоги»

Заклади дошкільної освіти

Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів,
затверджений наказом МОЗ від 24.03.2016 № 234.

Загальні положення

Цей Санітарний регламент (далі - Регламент) визначає санітарно-епідеміологічні вимоги до дошкільних навчальних закладів усіх форм власності (створених у тому числі в житлових та нежитлових приміщеннях). Засновник (власник) та керівник дошкільного навчального закладу є відповідальними за дотримання вимог цього Регламенту.

Санітарно-гігієнічні вимоги до улаштування території

Вимоги до обладнання території, освітлення території, озеленення території, вимоги до пісочниць (заміна піску, лаб. дослідження піску), обладнання ділянки для рослин (застосування пестицидів та агрохімікатів у дошкільних навчальних закладах, у тому числі на земельній ділянці, забороняється), вимоги до санітарного очищення території, прибирання території.

Гігієнічні вимоги до будівель та приміщень дошкільних навчальних закладів

Рациональне розміщення приміщень, заборона винесення групових майданчиків на дахи дошкільних навчальних закладів, вимоги до розміщення на радононебезпечних ділянках, обладнання будівель дошкільних навчальних закладів окремими входами, розташування групових осередків для дітей раннього віку на першому поверсі, вимоги до туалетних приміщень.

У дошкільних навчальних закладах допускається додаткове обладнання стоматологічного кабінету, фітокімнати, кабінету лікувальної фізкультури, відповідні приміщення для прання, сушіння та прасування білизни, рушників тощо, вимоги до підлоги (вологостійкість, низька теплопровідність, стійкість до мийних і дезінфекційних засобів та бути неслизькою, підлога у харчоблоках, пральнях, туалетних, ванно-душових, душових повинна мати ухил у каналізацію, матеріали, що використовуються для влаштування, оздоблення дошкільних навчальних закладів, повинні бути безпечними.

Санітарно-гігієнічні вимоги до освітлення

Основні приміщення дошкільних навчальних закладів повинні мати природне освітлення.

Доцільна тривалість інсоляції зазначених приміщень - не менше 3 годин на день.

Без природного освітлення можуть функціонувати буфетні, роздягальні, комори, душові при ізоляторі та басейні, туалети та інші технічні приміщення.

Від прямих променів сонця необхідно передбачати жалюзі, штори на вікнах групових приміщень не повинні зменшувати рівень природного освітлення та інсоляції, при висаджуванні рослин слід запобігати затіненню приміщень.

Регулярне миття вікон (не рідше 3 разів на рік та у разі забруднення). Вікна не дозволяється затінити кімнатними рослинами.

Під час проведення занять в умовах недостатності природного освітлення необхідно використовувати джерела штучного освітлення (нормативи в додатку).

Світильники на стелі групових, ігрових, приймальних, роздягальних приміщень, у залах для занять музикою, фізичною культурою розміщують рівномірно. Світильники, що можуть пошкодитися, повинні мати захисну арматуру.

Вимоги щодо водопостачання, водовідведення та опалення

Вода повинна відповідати вимогам [ДСанПіН 2.2.4-171-10](#), гаряча проточна вода впродовж усього року, у випадку відсутності в населеному пункті централізованих мереж водопроводу і каналізації - водопостачання від артезіанської свердловини з подачею води до приміщень дошкільного навчального закладу та обладнання внутрішньої каналізаційної мережі з відведенням стоків на місцеві очисні споруди. В сільських населених пунктах при відсутності централізованого водопостачання допускається також використання громадських свердловин, колодязів, каптажів у разі підтвердження безпечності питної води.

Температура гарячої води, що подається до приміщень дошкільних навчальних закладів, повинна бути не нижче 37 °С та не вище 60 °С.

Дошкільні навчальні заклади повинні мати централізовану систему тепlopостачання або безпечну автономну систему тепlopостачання, які спроможні забезпечити оптимальні показники мікроклімату.

В одноповерхових дошкільних закладах місткістю до 50 місць, що розташовані в сільській місцевості, допускається пічне опалення.

В основних приміщеннях дошкільного навчального закладу вміст CO₂ повинен бути не більше 0,07%, запиленість - 1,75 млн пилинок у 1 м³ повітря, окислюваність повітря - 6-9 мг O₂ в 1 м³, кількість мікроорганізмів - 4000 в 1 м³ повітря взимку, граничнодопустима концентрація (далі - ГДК) аміаку - 0,1 мг/м³, фенолу - 0,006 мг/м³, формальдегіду - 0,003 мг/м³.

Повітряно-тепловий режим

Оптимальною температурою у групових осередках дошкільних навчальних закладів є +19-23 °С. У приміщеннях басейну - +29-30 °С. У залах для занять музикою та фізичною культурою +18-19 °С. У теплих переходах - не менше +15 °С.

За відсутності дітей приміщення дошкільних навчальних закладів повинні періодично провітрюватися.

Відносна вологість повітря в приміщеннях, де перебувають діти, повинна бути в межах 40-60 %.

Прогулянки на відкритому повітрі повинні проводитися не рідше 2 разів на день. Оптимальний час перебування на відкритому повітрі - 3,5-4 години на день з достатньою руховою активністю. Основними причинами скорочення тривалості перебування на свіжому повітрі є погіршення самопочуття, порушення стану здоров'я дітей, ускладнення метеоумов.

Прогулянки на вулиці дозволяється проводити при температурі повітря не нижче - 16 °С.

Засновник (власник) організовує лабораторний контроль показників мікроклімату (температура, вологість) у дошкільних навчальних закладах, який проводиться не рідше двох разів на рік (не менше 6 вимірів).

Встановлення у дошкільному навчальному закладі нових систем, що впливають на мікроклімат приміщення, повинно здійснюватися з письмової згоди батьків (опікунів) та має бути забезпечено відповідним і своєчасним сервісним обслуговуванням та заміною витратних матеріалів. У разі підвищення захворюваності дітей, спричинених функціонуванням таких систем, експлуатація зазначених систем забороняється.

■ Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання приміщень та обладнання

Обладнання основних приміщень дошкільного навчального закладу повинно відповідати зросту та віку дітей

Заміна постільної білизни здійснюється при забрудненні, але не рідше одного разу на тиждень, за графіком заміни білизни

Приміщення дошкільного навчального закладу повинні утримуватися в порядку й чистоті. Підлогу необхідно мити 2 рази на день (після обіду та наприкінці дня), у тому числі під час одного з прибирань обов'язково проводиться відсування меблів та обладнання для попередження накопичення пилу. Спальні миють після сну (денного, нічного).

У дошкільному навчальному закладі під час функціонування груп забороняється проведення капітального ремонту, а також проведення малярних ремонтних робіт. Поточний ремонт проводиться за відсутності дітей у приміщенні, де такий ремонт здійснюється.

■ Санітарно-гігієнічні вимоги до утримання басейнів

У складі дошкільного навчального закладу на першому поверсі в окремому блоці допускається будівництво басейну.

Ванну басейну необхідно заповнювати питною водою, що відповідає вимогам [ДСанПіН 2.2.4-171-10](#). Температуру води у ванні необхідно підтримувати на рівні +28-30 °С, а температуру повітря в залі з ванною - на 1-2 °С вищою від температури води.

До купання у басейні допускаються діти з довідками від лікаря щодо стану їх здоров'я, а також результатами обстеження на наявність гельмінтів (гострики тощо).

Вимоги до організації харчування

Харчування дітей здійснюється відповідно до [норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](#), затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591.

Засновники (власники) та керівники дошкільних навчальних закладів є відповідальними за організацію харчування дітей у дошкільних навчальних закладах відповідно до [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.

З метою підвищення якості та ефективності організації харчування у дошкільних навчальних закладах засновники (власники) та керівники цих закладів повинні забезпечити виконання [Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах](#), затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227.

Виробники, постачальники продуктів харчування відповідають за безпечність та якість продуктів та сировини, яку постачають у дошкільні навчальні заклади. Засновники (власники) та керівники дошкільного навчального закладу мають зобов'язання перед батьками (опікунами) дітей про те, що будь-яка їжа, яка запропонована дітям, є безпечною, корисною та приготовленою в закладі з дотриманням вимог чинного законодавства.

Медичний персонал дошкільного навчального закладу одночасно з керівництвом закладу повинні здійснювати постійний контроль за організацією харчування, у тому числі за умовами і строками зберігання продуктів харчування та їх реалізації, технологією приготування страв, дотриманням норм харчування тощо.

За відсутності харчоблоку у дошкільному навчальному закладі допускається постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів за умови впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), та дотримання вимог [Закону України](#) «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Вимоги до медичного обслуговування, оцінки стану здоров'я дітей

Перед зарахуванням дитини до дошкільного навчального закладу у закладі охорони здоров'я за місцем спостереження дитини повинні бути проведені заходи з її підготовки до перебування в організованому дитячому колективі

При прийманні дитини до дошкільного навчального закладу обов'язково подається медична довідка про стан здоров'я дитини, яка заповнюється лікарем центру первинної медико-санітарної допомоги на кожну дитину у присутності батьків

Ранкове приймання дитини до дошкільного навчального закладу щодня повинен проводити вихователь групи

Вимоги до розпорядку дня і навчання, організації життєдіяльності, рухової активності дітей

Діти з ознаками інфекційного захворювання до дошкільного навчального закладу не приймаються. Після перенесеного інфекційного захворювання приймання дітей до дошкільного навчального закладу дозволяється за наявності медичної довідки закладу охорони здоров'я, в якому дитина перебуває під медичним наглядом

Працівники дошкільних навчальних закладів зобов'язані вести спостереження за станом здоров'я дітей, а в разі виявлення ознак інфекційної хвороби - повідомляти медичного працівника.

Розпорядок дня вікових груп має відповідати гігієнічним нормам щодо тривалості сну, занять різними видами діяльності та відпочинку, у тому числі організації навчальних занять, перебування на свіжому повітрі, рухової активності, кратності приймання їжі тощо.

Перегляд розважальних телепередач, мультфільмів і діафільмів для дітей дошкільного віку допускається не частіше 1 разу на день. Тривалість перегляду розважальних телевізійних передач не повинна перевищувати 20 хвилин на день для дітей 3-4 років і 30 хвилин для дітей 5-6 років.

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації фізичного виховання

Оптимальний щоденний обсяг рухової активності дітей раннього віку повинен бути не менше 3 годин, для дітей віком 3-4 роки - 4 години, 5-6 років - 5 годин з урахуванням стану здоров'я та психофізіологічних особливостей дітей. Під час прогулянок оптимальна тривалість фізичних вправ та рухливих ігор для дітей раннього віку повинна складати 20-35 хвилин, для дітей віком 3-4 роки - 35-45 хвилин, 5-6 років - 45-60 хвилин.

Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни дітей

Дотримання правил особистої гігієни, за кожною дитиною необхідно закріпити: шафу для одягу, місце за столом, ліжко, рушник (окремо для ніг) і предмети особистої гігієни, горщик для дітей раннього віку, постільну білизну тощо.

Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої гігієни персоналу

Працівникам дошкільного навчального закладу необхідно мати промаркований санітарний одяг для робіт, що пов'язані з організацією харчування, та промаркований спеціальний одяг для прибирання приміщень.

Персонал дошкільних навчальних закладів повинен проходити обов'язкові медичні огляди.

У кожного працівника повинна бути особова медична книжка. Особові медичні книжки зберігаються у медичному кабінеті. Медична сестра повинна вести розгорнутий лист проходження персоналом обов'язкових медичних оглядів.

Працівники, які своєчасно не пройшли обов'язковий медичний огляд, а також ті, що не ознайомлені з Регламентом, до роботи не допускаються.

Заклади загальної середньої освіти

Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу ДСанПіН 5.5.2.008-01

Загальні положення

Державні санітарні правила та норми визначають вимоги для всіх типів загальноосвітніх навчальних закладів (шкіл I, I-II, I-III ступенів, спеціалізованих шкіл, гімназій, ліцеїв тощо), далі за текстом - шкіл, незалежно від типу, форм власності і підпорядкування

Відповідальність за виконання санітарних правил і норм покладається на засновника (власника) та керівника загальноосвітнього навчального закладу

Щоденний контроль за виконанням чинних санітарних правил і норм здійснює керівник та медичний персонал загальноосвітнього навчального закладу, а також відповідальна особа, призначена наказом керівника загальноосвітнього закладу.

Земельна ділянка

Ділянки під забудову шкіл повинні розташовуватися в зонах населеного пункту з дотриманням санітарних норм щодо відстані від джерел викидів шкідливих речовин, шуму, вібрації, електромагнітних та іонізуючих випромінювань. Не допускається їх розміщення в санітарно-захисних зонах промислових підприємств та інших об'єктів, що є джерелами забруднення довкілля небезпечними факторами.



Основні приміщення

Будівля школи повинна забезпечувати оптимальні умови для організації навчально-виховного процесу, відпочинку, харчування учнів.

Будівлі загальноосвітніх навчальних закладів повинні мати не більше трьох поверхів.

Кількість учнів загальноосвітнього навчального закладу не повинна перевищувати його проектну місткість.

У будівлях загальноосвітніх шкіл передбачаються такі функціональні групи приміщень: класні кімнати, навчальні кабінети, лабораторії з лаборантськими, кабінети трудового навчання та профорієнтації, продовженого дня, фізкультурно-спортивні, приміщення харчоблоку, медичні, актовий зал, бібліотека, адміністративні, допоміжні приміщення - вестибюль, рекреації, гардероби, санітарні вузли з технічними приміщеннями тощо.

Природне та штучне освітлення. Організація і вимоги до зорової роботи учнів

Усі навчальні приміщення загальноосвітніх навчальних закладів повинні мати природне освітлення.

Коефіцієнт природного освітлення (КПО) в навчальних приміщеннях повинен дорівнювати 2,5%

В Україні із вересня до травня необхідно підвищувати рівень освітлення навчальних приміщень за допомогою штучного освітлення. Для освітлення третього ряду парт слід у навчальних приміщеннях передбачати окреме включення другого від вікон ряду електроламп.

Рівень штучного освітлення навчальних приміщень шкіл при використанні ламп розжарювання 150 лк і 300 лк при лампах люмінесцентних.

Повітряно-тепловий режим

Чистота повітря в загальноосвітніх навчальних закладів забезпечується: відповідністю кількості дітей до нормованої наповнюваності;

регулярністю вологого прибирання приміщень з використанням дезинфікуючих та миючих засобів;

використанням всіх видів провітрювання (наскрізне, кутове, однобічне).

У приміщеннях шкіл відносна вологість повітря має бути 40-60%; температура повітря в класах і кабінетах 17-20 град. С, в майстернях по обробці металу і дерева 16-18 град. С

Вентиляція та опалення

Критеріями нормування повітряного обміну приміщень шкільних будівель слід приймати динаміку температури, відносної вологості повітря, рівня його бактеріального забруднення, кількості пилу, концентрацію CO₂.

Водопостачання та каналізація

Всі школи повинні забезпечуватися доброякісною питною водою, яка відповідає вимогам [ДСанПіН 2.2.4-171-10](#).

Будівлі шкіл повинні бути обладнані системами господарсько-питного, протипожежного і гарячого водопостачання, каналізацією.

Водопостачання та каналізація в школах повинні бути централізованими.

Обладнання основних приміщень

Обладнання шкільних приміщень повинно відповідати санітарно-гігієнічним вимогам, сприяти забезпеченню педагогічного процесу та проведенню позакласної навчально-виховної роботи.

Навчальні класи і кабінети обладнуються меблями згідно з діючими нормативними документами.

Меблі слід добирати відповідно до зросту дітей.

Організація навчально-виховного процесу

Навчальний рік у загальноосвітніх навчальних закладах усіх типів і форм власності розпочинається 1 вересня і закінчується не пізніше 1 липня наступного року.

Протягом навчального року для учнів проводяться канікули: осінні, зимові і весняні загальним обсягом не менше 30 днів.

Режим роботи загальноосвітнього навчального закладу визначається ним на основі нормативно-правових актів

Організація харчування

Правильний розподіл об'єму денного споживання їжі між окремими її прийомами.

Кількість прийомів їжі та її енергетична цінність встановлюється в залежності від віку, стану здоров'я дитини, рівня енерговитрат, типу навчального закладу.

У загальноосвітніх навчальних закладах для учнів 1-12 класів повинно бути організовано одноразове харчування (сніданок). За бажанням батьків учням можуть надаватися гарячі обіди.

Для дітей початкових класів в умовах продовженого дня в школах рекомендується триразове харчування (сніданок, обід та підвечірок).

При харчоблоці повинні бути списки учнів, які знаходяться на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування.

Асортимент продукції у шкільних буфетах погоджується з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Перспективні двотижневі меню для учнів загальноосвітніх навчальних закладів підлягають обов'язковому погодженню з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Щоденний контроль за організацією і якістю харчування покладається на засновників (власників), керівників навчальних закладів, медичний персонал

Організація медичного обслуговування

Загальноосвітні навчальні заклади повинні бути укомплектовані кваліфікованими кадрами середніх медичних працівників, лікарів-педіатрів, психологів.

Учні загальноосвітніх навчальних закладів підлягають медичним оглядам.

Всі працівники шкіл, в тому числі працівники харчоблоку, повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до законодавства та мати особисті медичні книжки єдиного зразка.

У випадках виникнення в загальноосвітньому навчальному закладі інфекційних захворювань, а також отруєнь керівник закладу повинен негайно повідомити територіальний орган Держпродспоживслужби

■ Санітарно-гігієнічна освіта учнів, формування здорового способу життя, самообслуговування

Одним із основних аспектів формування здорової особистості дитини шкільного віку є гігієнічне навчання і виховання

У гігієнічному вихованні слід виділити такі основні напрями роботи:

оздоровче значення рухової активності, фізичної культури та загартовування

раціональний режим дня

гігієна розумової роботи школярів

гігієна трудового навчання

громадська і особиста гігієна

гігієна харчування

попередження інфекційних захворювань та отруень

профілактика травматизму

дотримання правил техніки безпеки

запобігання формуванню шкідливих звичок та формування здорового способу життя.

Гігієнічне виховання учнів проводять вчителі, медичний персонал, батьки!

Додатками до Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу (ДСанПіН 5.5.2.008-01) визначено:

Склад і площі зон земельних ділянок загальноосвітніх шкіл на одну паралель класів

Склад і площа приміщень загальноосвітніх шкіл

Освітлення приміщень загальноосвітніх навчальних закладів

Гігієнічні вимоги до розкладу уроків

Асортимент шкільних буфетів

Санітарно-дезінфекційний режим у загальноосвітніх навчальних закладах на період карантину

Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах (наказ МОН та МОЗ від 01.06.2005 № 242/329).

Порядок визначає механізм організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності.

❑ Відповідальними за організацію харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від підпорядкування, типів і форм власності, за матеріально-технічний стан харчоблоку (їдальні, буфету), додержання вимог санітарного законодавства є засновники (власники), керівники цих закладів та організації (підприємства), що забезпечують харчування дітей.

❑ Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на постачальника, організацію (підприємство), що забезпечують харчування учнів, або керівника закладу, якщо працівники харчоблоку входять до штатного розпису закладу.

❑ Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішеннями тендерних комітетів (комісій). Під час прийняття рішень тендерними комітетами (комісіями) надається перевага постачальникам з прямими поставками та поставками з найменшою кількістю посередників.

❑ Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах здійснюється відповідно до норм харчування дітей, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591.

❑ Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу.



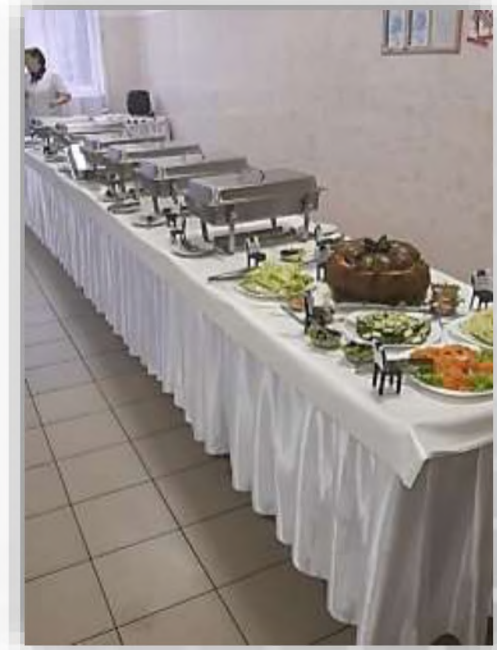
**Заклади освіти, які
ігнорують вимоги
законодавства**



**Заклади освіти, які
дотримуються вимог
законодавства**









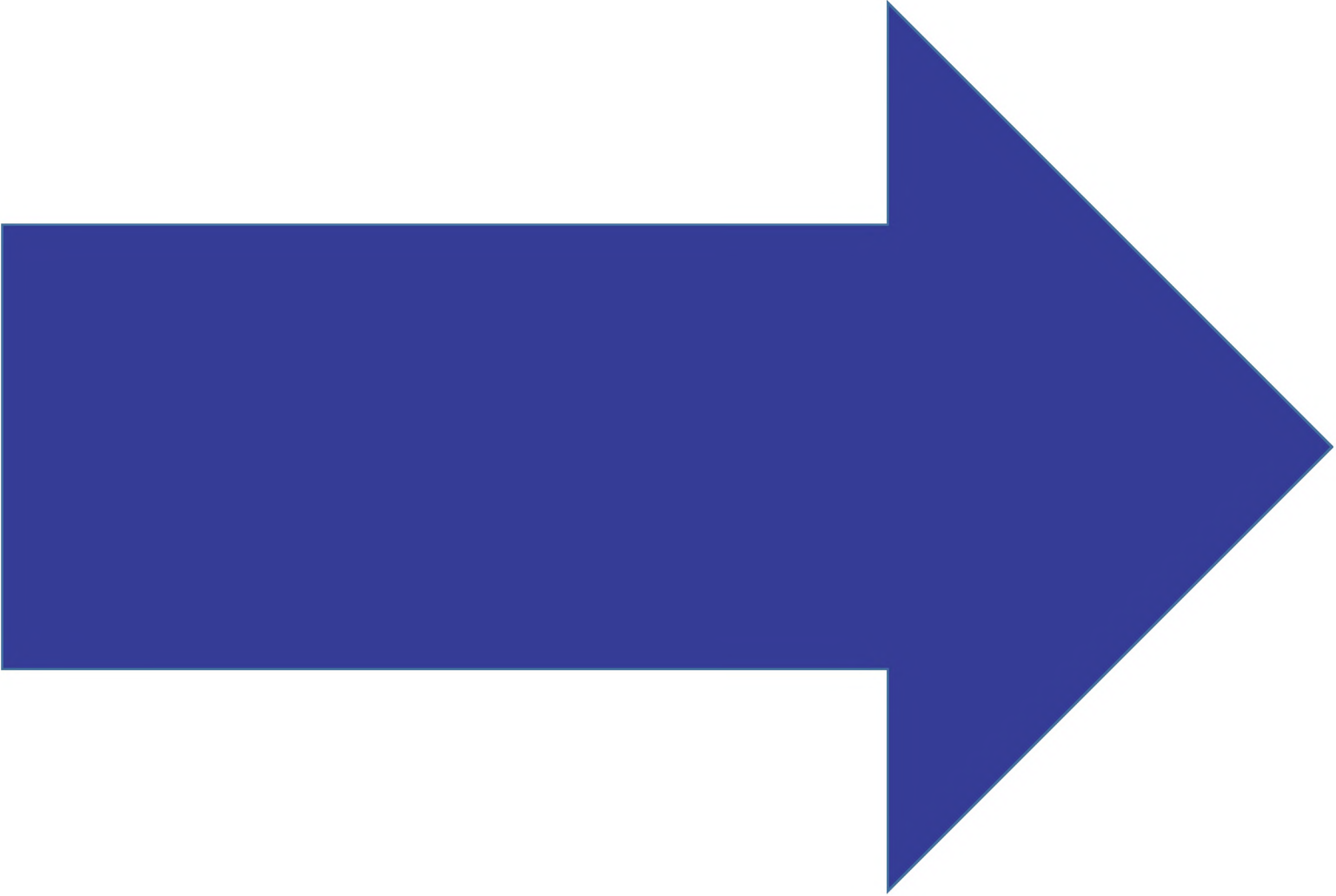
Дякую за увагу!



ОСВІТНЯ АГЕНЦІЯ
МІСТА КИЄВА

РЕФОРМУВАННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ МІСТА КИЄВА ШЛЯХ ДО МЕТИ







ЯК МИ ЦЕ РОБИМО?



3 роки

Вересень 2019:

21 % шкіл працюють
за новими правилами

ПРОПОЗИЦІЇ БАТЬКІВ ТА УЧНІВ ЩОДО ПОКРАЩЕННЯ РОБОТИ ШКІЛЬНОЇ ЇДАЛЬНИ

покращити санітарний стан

можливість обирати страви
КОНТРОЛЮВАТИ ЯКІСТЬ ПРОДУКТІВ

більше фруктів та овочів

менше красти

подавати їжу гарячою
покращити кваліфікацію кухарів

змінити постачальника послуг

зменшити ціни

розширити асортимент

змінити кухарів

смачніше готувати

змінити меню покращити якість продуктів

виключити шкідливу їжу

МОТИВАТОРИ



Дитина,
батьківські ради,
громадські організації,
педагогічні колективи,
місцеві органи
управління освітою

ЗМІН

СУТНІСТЬ



Дослідження стану
організації харчування
2014-2019 роки

ШКІЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ



Україна

- Школярі харчуються за нормативами 1987 р.
- Неуніфікованість процесів приготування на місцях
- Низька якість обладнання
- Недостатня кваліфікація працівників
- Нераціональне використання ресурсів
- Сумнівна якість продуктів харчування



Європа

- Централізоване або децентралізоване виробництво
- Сучасне технологічне обладнання
- Безпечна та якісна їжа
- Раціональне використання ресурсів



ТАБУЛЕ

За рецептом
Євгена Клопотенка

БАЗОВІ СКЛАДОВІ РЕФОРМИ ХАРЧУВАННЯ

НОРМАТИВНО-ПРАВОВА БАЗА

Оновлення нормативної бази:

- тендерна документація
- Інші регламентуючі документи

Наказ МОЗ №1073 – 1999р.

Наказ МОЗ і МОН №242\329 – 2005р.

Постанова КМУ №1591 – 2004,

№258 – 1992р., №859 – 1993р.

Наказ МОЗ і МОН «Про затвердження санітарного регламенту для ЗЗСО»



ПЕРСОНАЛ

Професійний
конкурентоспроможний
надавач послуг



ТЕХНОЛОГІЯ

Модернізація шкільних їдалень:

- ремонт харчоблоків
- оновлення технологічного обладнання
- застосування різних моделей організації харчування (приготування в закладі освіти, кейтеринг)



УПРАВЛІНСЬКІ ДІЇ

Порядок організації харчування учнів (вихованців) у ЗЗСО комунальної власності територіальної громади м. Києва №08/231-879 від 21.02.2019р.

- ✓ Смачне, безпечне, якісне, корисне, різноманітне харчування
- ✓ Однакова вартість в усіх районах міста
- ✓ Сучасне енергозберігаюче обладнання
- ✓ Можливість контролю та впливу на надавачів послуг
- ✓ Безпосередня відповідальність та взаємозамінність організаторів харчування

Методичні рекомендації із здорового харчування дітей в ЗЗСО

- ✓ Розширений осучаснений асортимент:
 - овочів
 - фруктів
 - хлібо-булочних
 - молочних/кисломолочних
 - м'ясних/рибних
 - зернових
- ✓ Унормований вміст солі/цукру

Співпраця з ГУ Держпродспоживслужби міста Києва

- ✓ Спільні: навчання, перевірки
- ✓ Оновлення вимог до тендерної документації
- ✓ Контроль безпеки та якості харчування **ВІДПОВІДНО ДО СТАНДАРТІВ ХАСП**
- ✓ Розробка декількох варіантів двотижневого меню з урахуванням Методичних рекомендацій
- ✓ Відповідальність сторін

ПРАКТИЧНІ ЗМІНИ В ШКОЛАХ МІСТА КИЄВА

Три діючі моделі мультипрофільного харчування

«Шведський стіл»

2 райони



Печерський район

«2-3 меню на вибір»

6 районів



Оболонський район

«Напівфабрикатна лінійка»

2 райони



Шевченківський район



СТРАТЕГІЯ І ТАКТИКА ЗМІН

Повна модернізація забезпечення харчуванням учнів ЗЗСО

Центральні органи влади

- ✓ Осучаснення нормативно-правової бази
- ✓ Модернізація шкільних їдалень через співфінансування
- ✓ Рекомендований перелік технологічного обладнання
- ✓ Оновлення штатного розпису працівників харчоблоків відповідно до кількості учнів ЗЗСО

Місцеві органи влади

- ✓ Вивчення думки громади
- ✓ Об'єднання усіх зацікавлених сторін
- ✓ Ремонт приміщень харчоблоків та їдалень ЗЗСО
- ✓ Оптимізація кадрового забезпечення
- ✓ Створення мініфабрик-кухонь по забезпеченню харчуванням учнів шкіл мікрорайону
- ✓ Вільний вибір моделі харчування

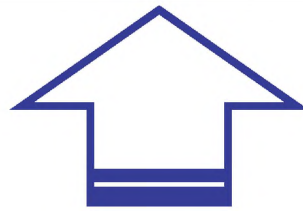
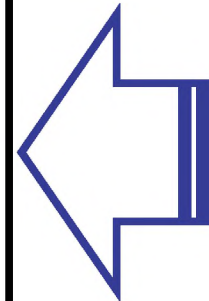
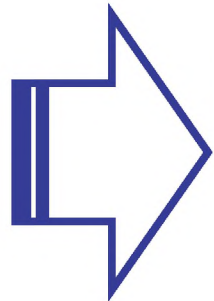
УПРАВЛІНСЬКІ РАМКИ

У разі виявлення порушень управлінці
можуть розірвати
договір

АЛЕ

- Нова тендерна процедура займає 1,5 місяці
- **У цей період ніхто не годує дітей**
- Застосування штрафних санкції до надавача послуги

Тиск
громадськості



1. Кожна проблема – шлях до нових ідей
2. Управлінець управляє та контролює
3. Оновлений Порядок наведе порядок
4. Не розраховуймо на швидкі зміни та 100% результат
5. Не боїмось змінюватись і у нас все вийде!





«ШКОЛЬНЕ»
САЛАТ З ВІДВА
НОГО БОРЩА
ЖЕЛІЗКО, СВІТЛЯ
150гр
10 грн 00 коп



«ШКОЛЬНЕ»
САЛАТ З ВІДВА
НОГО БОРЩА
ЖЕЛІЗКО, СВІТЛЯ
150гр
10 грн 00 коп