#

**ОЛЕКСАНДРІЙСЬКА РАЙОННА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ**

**КІРОВОГРАДСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

**ВІДДІЛ ОСВІТИ**

**НАКАЗ**

від 23.10. 2018 року № 388

м. Олександрія

Про вжиття дієвих заходів щодо

попередження випадків гострих

кишкових інфекцій у закладах освіти

Олександрійського району

Відповідно до статті 4 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» та на виконання наказу начальника управління освіти, науки, молоді та спорту Кіровоградської обласної державної адміністрації від 12 жовтня 2018 року № 714-ОД «Про вжиття дієвих заходів щодо попередження випадків гострих кишкових інфекцій у підпорядкованих закладах»

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів освіти Олександрійського району вжити невідкладних заходів щодо створення безпечних умов для організації харчування дітей у закладах освіти, а саме:

1.1. Забезпечити:

- неухильне дотримання нормативних актів щодо організації харчування;

- організацію питного режиму відповідно до вимог санітарного законодавства;

- дотримання інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання;

- придбання достатньої кількості миючих засобів та меблів;

- належне ведення обліково-звітної документації з організації харчування;

- метрологічну повірку високотемпературного обладнання (духові шафи);

- дотримання меню, погодженого з місцевою Держпродспоживслужбою;

- умови зберігання продовольчої сировини;

- своєчасне проходження попереднього та періодичного медогляду, зокрема працівниками харчоблоку;

- негайне інформування відділ освіти районної державної адміністрації про випадки харчових отруєнь, спалахи інфекційних захворювань та вжиті щодо усунення недоліків санітарного законодавства та заходи дисциплінарного впливу до осіб винних у виникненні вище зазначених порушень.

1.2. Заборонити експлуатацію харчоблоків, їдалень закладу освіти у разі відсутності:

- не проходження періодичного медичного огляду, гігієнічного навчання працівниками харчоблоку їдальні відповідного закладу освіти;

- переліку продуктів харчування та продовольчої сировини які надходять від постачальника та відсутності приміщень для їх належного зберігання;

- примірного двотижневого меню затвердженого відповідно до діючих вимог;

- належного асортименту продуктів у буфеті.

1.3. Заборонити:

- реалізацію через харчоблок несертифікованої продукції, кремових виробів та продуктів, які не пройшли ветеринарного контролю, зокрема річкової та копченої риби, грибів, м’яса та яєць водоплавної птиці, консервів, до складу яких входять олія, томатний соус або оцет тощо;

- використання приміщення харчоблоку, їдальні, роздаткових буфету в закладу освіти не за призначенням, тобто здавати в оренду території, будівлі, приміщення, обладнання підприємствам, організаціям, іншим юридичним особам, які не пов’язані з освітнім процесом;

1.4. Призначити відповідальних осіб за якісну організацію харчування здобувачів освіти із числа медперсоналу закладу.

1.5. Про вжиття необхідних заходів звітувати фахівцю ІІ категорії господарчої групи відділу освіти Вараві Н.О. **до 5 числа кожного місця.**

2. Фахівцю ІІ категорії господарчої групи відділу освіти Вараві Н.О. узагальнювати надану інформацію керівниками закладів освіти щодо створення належних умов для організації харчування дітей у закладах освіти району та надавати узагальнену інформацію начальнику відділу освіти.

3. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Головний спеціаліст відділу освіти С.Михайленко