



УКРАЇНА

ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ

НАКАЗ

«16» лютого 2022 р.

№ 57

**Про посилення контролю
за дотриманням вимог
законодавства щодо організації
харчування здобувачів освіти**

Відповідно до Указу Президента України від 07.12.2019 № 894 «Про невідкладні заходи щодо покращення здоров'я дітей», наказів Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», 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», Мінекономіки від 17.11.2020 № 2347 «Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти», постанови Кабінету Міністрів від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», регіонального плану заходів «Дітям Буковини - здорове харчування», затвердженого розпорядженням обласної державної адміністрації від 27.10.2021 № 1203-р, наказів Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 10.11.2021 № 359 «Про затвердження плану заходів «Дітям Буковини-здорове харчування на 2021-2023 роки», від 30.08.2021 № 245 «Про невідкладні заходи щодо запобігання спалахам гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь серед дітей у закладах освіти області» та від 18.08.2021 № 246 «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти у 2021/2022 н.р.» та з метою посилення контролю щодо надання якісних послуг з організації харчування у закладах освіти області та впровадження реформи харчування

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам місцевих органів управління освітою територіальних громад, закладів комунальної власності Чернівецької обласної ради, професійної (професійно-технічної) освіти та фахової передвищої освіти:

1.1. Дотримуватися вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та постанови Кабінету Міністрів від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку при організації харчування у закладах освіти області.

1.2. Погоджувати у територіальних підрозділах Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області та затверджувати перспективне чотиритижневе меню за умови дотримання використання основних груп харчових продуктів:

1.2.1. Зернові продукти та/або картопля (перероблена): протягом тижня харчування повинно включати три або більше різновидів страв з цієї категорії;

1.2.2. Овочі: протягом тижня харчування повинно включати три або більше різновидів страв з цієї категорії (квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж один раз на тиждень);

1.2.3. Овочі та фрукти: протягом дня харчування повинно включати сукупно п'ять порцій на тиждень, одну порцію можна замінити на пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів;

1.2.4. М'ясо (крім водоплавної птиці) охолоджене/заморожене, риба морська, яйця (крім водоплавної птиці), горіхи, бобові та насіння: при одноразовому харчуванні раціон повинен включати принаймні дві порції м'яса, одну порцію яєць та риби на тиждень (заборонено включати м'ясо-ковбасні вироби промислового виробництва);

1.2.5. Харчові жири: рослинна олія, вершкове масло: рафінована олія, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менш ніж 40 % поліненасичених жирів, вершкове масло, що містить не менше ніж 72 % молочного жиру;

1.2.6. Молоко та молочні продукти: йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир твердий, сир м'який та сир кисломолочний, сметана, а також страви з них повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту, сир кисломолочний повинен бути з масовою часткою жиру не менше 5 %, сметана - не менше 15 %;

1.2.7. Напої: вода питна негазована, фруктові, овочеві та фруктові-овочеві пастеризовані соки, напої, виготовлені на місці без додавання цукрів або підсолоджувачів (чай, чай фруктовий, компот, узвар, напої на основі обсмаженого зерна (ячмінь, жито) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю);

1.2.8. Хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені, на основі житнього та/або цільозернового житнього, пшеничного та змішаного або безглютенового борошна;

1.2.9. Супи, соуси, страви, приготовлені виключно з інгредієнтів рослинного або тваринного походження без використання харчових концентратів.

1.2.10. Молоко та молочні продукти (йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир твердий, сир м'який та сир кисломолочний, сметана), злакові, зернові, бобові та картопля, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну масу порцій злакових, бобових та картоплі для всіх прийомів їжі (сніданок, обід та вечеря) на тиждень.

1.3. Завершити до 01.09.2022 впровадження системи управління безпекою харчових продуктів - НАССР у закладах освіти області відповідно до вимог ст. 20, 21 Закону України від 23.12.1997 № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів» та тримати на контролі питання безпеки за харчування у закладах освіти області (зі змінами від 04.02.2021).

1.4. Вжити невідкладних заходів щодо дотримання фінансової дисципліни в питаннях організації харчування учнів (вихованців) закладів, в тому числі проведення публічних закупівель.

1.5. Зазначати у накладних детальний опис продуктів харчування (рекомендуємо брати м'ясо свинини I категорії - свинина без кісток і шкіри, м'ясо яловичини I категорії - яловичини без кістки, по молочних продуктах зазначати відсоток жирності тощо).

1.6. Посилити контроль:

1.6.1. За надходженням продуктів харчування і продовольчої сировини та реєстрацією супровідних документів, що свідчать про їх якість та походження.

1.6.2. За виконанням натуральних норм харчування (наборів продуктів).

1.6.3. За дотриманням умов і термінів зберігання продуктів харчування.

1.6.4. За дотриманням санітарно-гігієнічних вимог і санітарно-протиепідемічних правил, особистої гігієни працівників, які пов'язані з організацією харчування дітей, санітарно-гігієнічного режиму на харчоблоках та в їдальнях.

1.7. Категорично заборонити відповідно до додатку 10 Санітарного регламенту та п.47 постанови від 24.03.2021 № 305:

1.7.1. Замовлення та використання/реалізацію технологічно-оброблених м'ясних та рибних продуктів, м'яса та яєць водоплавної птиці, річкової риби, харчових продуктів із вмістом солі понад 0,12 грама натрію та еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, цукру понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризованого молока та молочних продуктів, що виготовлені з непастеризованого молока, грибів, кави та кавових напоїв, рибних, м'ясних, плодоовочевих та інші консервів промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукру та підсолоджувачів, газованих напоїв, зокрема солодких газованих та енергетичних напоїв, непастеризованих соків, продукції домашнього виробництва.

1.7.2. Виготовлення кислого молока «самоквас», холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів

«по-флотськи» із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, млинців із сиром м'яким, кремів, морсів та напоїв зі штучними барвниками.

1.7.3. Реалізацію та вживання несертифікованої продукції рослинництва, що надходить до закладів освіти без відповідного сертифіката або результатів дослідження хімічної лабораторії Держпродспоживслужби на вміст залишків нітратів та отрутохімікатів та продуктів харчування, термін придатності яких закінчився.

1.8. Активізувати просвітницько-роз'яснювальну роботу щодо формування культури здорового харчування серед дітей та батьків, важливості раціонального та збалансованого харчування, профілактики кишково-шлункових інфекцій та додержання правил особистої гігієни тощо.

2. КУ «Навчально-методичний центр якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладах області» (С. Прінько) здійснювати моніторинг організації харчування у закладах освіти області, в тому числі впровадження реформи харчування, та координацію роботи із зазначеного питання.

3. Наказ розмістити на інформаційних сайтах Департаменту освіти і науки облдержадміністрації та КУ «Навчально-методичний центр якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладах області».

4. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора Департаменту-начальника управління ресурсного забезпечення В. Комова.

Директор Департаменту



Оксана САКРІЄР