

Матеріали  
на огляд-конкурс організації роботи харчоблоків

Зеленогайського ЗЗСО І-ІІІ ст.  
Новоселицької міської ради

## **ЗМІСТ**

### **ВСТУП**

1. Забезпеченість відповідності місць в обідньому залі згідно нормативами
2. Охоплення гарячим харчуванням учнів
3. Стан впровадження системи НАССР:
  - 3.1 Якість приготування страв та культури обслуговування дітей
  - 3.2 Якість сировини, збереження та термін її реалізації
  - 3.3. Забезпеченість холодною та гарячою, проточною водою в їдальні
4. Оснащеність їдальні необхідними технологічним та холодильним обладнанням, інвентарем, посудом, спецодягом, миючі засоби, оформлення інтер'єрів обідніх столів
5. Дотримання санітарно-епідеміологічних вимог в їдальні та складських приміщень
6. Дотримання санітарно-епідеміологічних вимог в їдальні та складських приміщень
7. Робота щодо списання застарілого устаткування
8. Організація дієтичного харчування
9. Виконання нормативних документів
10. Охорона праці, експлуатація технологічного устаткування

### **ВСТУП**

Харчування відіграє основну роль в питанні повноцінного розвитку і зростання школярів. Воно не тільки сприяє загальному зміцненню організму дітей, але також може впливати на їхню працездатність і успішність. Достатня кількість поживних речовин і правильна культура споживання їжі не лише вберігають дитину від численних хвороб, а й роблять її бадьорішою і уважнішою. В закладі забезпечене повноцінне, безпечне та якісне харчування дітей та дотримання норм харчування відповідно до вимог діючих нормативно-правових документів та вимог санітарного законодавства щодо організації харчування учнів.

З 18 вересня 2020 року впроваджено систему НАССР з метою виробничого контролю за якістю та безпечністю харчової продукції у харчоблоці, яка є обов'язковою умовою розвитку сучасного закладу освіти, адже саме НАССР гарантує безпечне харчування дітей. Ми турбуємося про репутацію нашої їдальні, прагнемо до ефективної і успішної роботи в сфері громадського харчування, тому впровадження принципів НАССР стало для нас стабільною гарантією якості обслуговування безпечними продуктами і стравами. Для забезпечення всіх вимог системи, нами обдумані всі технологічні процеси до дрібниць. Щоб забезпечити принцип дотримання санітарних і гігієнічних норм, у закладі провели генеральний ремонт приміщення харчоблоку, створивши оптимальні умови для приготування їжі. А задля комфорту споживання їжі змінено і осучаснено дизайн їдальні, запроваджено ідею щодо естетичного і позитивного обіду.

<http://zgznz.kl.com.ua/>

Працівники шкільної їдальні ознайомилися із проєктом «Нове шкільне харчування» та готують окремі страви за новим «Збірником рецептур страв», автором якого є кулінарний експерт Євген Клопотенко.

Проєкт «Нове шкільне харчування» - це не тільки страви, а й уміння вести себе за столом. Майстер-клас з правил етикету провели наші активісти – восьмикласниці. Для учнів молодшої ланки розповідали, як вести себе за столом вдома, в гостях.

Учні середніх класів «відвідали» кафе та піцерію. А старшокласники «побували» в ресторані. Тепер наші школярі у будь-яких закладах будуть охайними, культурними та вихованими. Цей проєкт діє вже кілька місяців. Тому проведено низку заходів.

Спробувати себе у кулінарному мистецтві мріє чи не кожна дитина. А коли готуєш улюблену страву, то й усе вдається. Так, у січні 2020 року був проведений шкільний флешмоб для учнів 1-11 класів по створенню відеороликів «Страва від Є.

Клопотенка», де основним завданнями є: популяризація раціонального і здорового харчування, підвищення рівня обізнаності у культурі та естетиці харчування, заохочення школярів у перегляді та зміні шкільного меню. Різноманіття страв, приготовлених нашими вихованцями здивувало і порадувало. Найкращі страви зайняли своє місце у шкільному меню і стали улюбленими для всього закладу.

Отримавши цю високу похвалу і загальне ставлення серед жителів села, наші конкурсанти пішли ще далі. У березні 2020 року учні нашої школи взяли участь в обласному проєкті “Буковинська молодь обирає здоров’я” в умовах карантину та приєдналися до “challenge” майстер-клас кулінарії “Корисна тарілочка” за збірником рецептур страв Євгена Клопотенка. І тут ми також були серед лідерів. Страви наших учнів заслужили схвалення багатьох поціновувачів здорової та корисної кухні. Ролики маленьких кулінарів переглядалися сотні разів, десятки позитивних коментарів, поширення в соціальних мережах – усе це результат плідної праці, творчості та креативності.

У квітні 2020 року було проведено «День творчості». У своїх малюнках школярі передали враження від страв, приготовлених за рецептами із збірника Євгена Клопотенка. Ці дитячі малюнки вражали яскравістю кольорів, веселкою барв, палітрою почуттів. Від них надихались позитивом, щастям, радістю. Адже саме так виглядає здорова їжа. Проблеми здорового харчування турбують усіх: самих дітей, і їх батьків, і, звичайно, адміністрацію школи та працівників їдальні. Тому і було розроблено і проведено анкетування, де вивчалися запити щодо меню дітей.

Відповідно до результатів анкетування, у рамках нашого проєкту «Нове шкільне харчування» змінено меню їдальні, адже перевагу надали за стравам за новим «Збірником рецептур страв» Є. Клопотенка.

## **1. Забезпеченість відповідності місць в обідньому залі згідно нормативами.**

Потужна кількість учнів нашого закладу 320 дітей. На сьогоднішній день навчаються 168 здобувачів освіти в одну зміну. Згідно нормативів мінімальна кількість місць у залі їдальні у закладах освіти визначається з розрахунку 1 місце на 3-х, що дає змогу забезпечити харчуванням учнів нашого закладу в повній мірі. В їдальні закладу одночасно може харчуватися 80 осіб.

Основним напрямом організації харчування дітей закладу слід вважати реалізацію скомплектованих раціонів з абонементною системою розрахунку. За кожним класом в їдальні закріплені певні столи, а за учнями класу – індивідуальні місця за столами відповідно до їх ростових даних.

Враховуючи карантинні обмеження сьогодні в обідній залі обладнано вісім 4-місних столів з стільцями. Відстань (см): між столами та вікном для прийому брудного посуду 180см; між рядами столів – 100см; між столами і стіною - 40-60см. Для дітей початкових класів висота столів та стільців відповідає зросту дітей.

Столи в обідній залі мають гігієнічне покриття, що легко миється, стійке до дії гарячої води і дезінфікуючих засобів. Столи щодня миють гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими ганчірками.



## 2. Охоплення гарячим харчуванням учнів

У 2020-2021 навчальному році гарячим харчуванням охоплено 137 учнів, що становить 82% від загальної кількості школярів.

Всього за батьківські кошти харчується 126 учнів (75%). Відповідальність за збір коштів для оплати обідів покладено на членів батьківських комітетів класів.



### **3. Стан впровадження системи НАССР**

Харчування відіграє основну роль в питанні повноцінного розвитку і зростання школярів. Воно не тільки сприяє загальному зміцненню організму дітей, але також може впливати на їхню працездатність і успішність. Достатня кількість поживних речовин і правильна культура споживання їжі не лише вберігають дитину від численних хвороб, а й роблять її бадьорішою і уважнішою. В закладі забезпечене повноцінне, безпечне та якісне харчування дітей та дотримання норм харчування відповідно до вимог діючих нормативно-правових документів та вимог санітарного законодавства щодо організації харчування учнів.

З 18 вересня 2020 року впроваджено систему НАССР з метою виробничого контролю за якістю та безпечністю харчової продукції у харчоблоці, яка є обов'язковою умовою розвитку сучасного закладу освіти, адже саме НАССР гарантує безпечне харчування дітей. Ми турбуємося про репутацію нашої їдальні, прагнемо до ефективної і успішної роботи в сфері громадського харчування, тому впровадження принципів НАССР стало для нас стабільною гарантією якості обслуговування безпечними продуктами і стравами. Для забезпечення всіх вимог системи, нами обдумані всі технологічні процеси.

### **3.1 Якість приготування страв та культури обслуговування дітей**

Діти — наше майбутнє! Від здоров'я наших дітей сьогодні залежить здоров'я усієї нації в майбутньому. А здоров'я дітей не в останню чергу залежить від їх харчування.

#### **КУЛЬТУРА ХАРЧУВАННЯ**

За кожним класом у їдальні закладу закріплені столи. Готові страви видаються кожному класу окремо, відповідно до графіка обідів, схваленого керівником закладу. Графік гарячого харчування закріплений на стенді в обідній залі. Контроль за його додержанням, а також за порядком під час прийняття їжі учнями покладається на чергового обідньої зали.

Для збудження апетиту має значення атмосфера, у якій відбувається приймання їжі. У їдальні завжди чисто, затишно і тихо. Під час приймання їжі діти не відволікаються розмовами, знають своє місце за столом. Привчаємо дітей до самообслуговування і прищеплюємо їм культурно-гігієнічні навички: миття рук перед уживанням їжі й після нього, полоскання рота після їжі, користування паперовими рушниками, серветками, столовими приборами.

Організація харчування дітей у закладі здійснюється у відповідності з інструкціями Міністерства охорони здоров'я України, затвердженими згідно з чинним законодавством та нормами Санітарного регламенту, який вступив в дію з 01.01.2021 року.

Робота харчоблоку організована так, щоб готові страви для останнього прийому їжі видавались безпосередньо після їх приготування або щоб проміжок часу між закінченням приготування страви та її вживанням дітьми не перевищував 30 хвилин.

Медична сестра закладу здійснює щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до харчоблоку, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням меню (відповідно до вимог системи НАССР, яка введена в дію в закладі з 18.09.2020 р.)



Медична сестра відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо за 30 хвилин до видачі їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається страва (визначається фактичний вихід страв, їх температура, смакові якості, консистенція, запах).

### **Приготування страв на харчоблоці**

Робота кухаря на харчоблоці розпочинається після заповнення ним та медичним працівником журналу здоров'я. Журнал здоров'я – це допуск до приготування їжі дітям, тому не можна ігнорувати записи в ньому.

У даному журналі є підпис медичного працівника про відсутність гнійничкових захворювань у працівників та особистий підпис кожного працівника харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника і гострих респіраторних інфекцій працівника.

Процес приготування страв здійснюється у повній відповідності до технологічної документації ( згідно вимог Програми-передумови 1.12 системи НАССР щодо контролю технологічних процесів)

Після приготування страв та напоїв, за 30 хв до видачі готової продукції споживачеві відповідальна особа - сестра медична з дієтичного харчування здійснює контроль якості (знімає проби) та вносить відповідні записи до **Ф-1.12.4 Журналу бракеражу готової продукції**.

### **Визначення якості готової продукції**

**Технологічні процеси харчоблоку закладу розроблені та описані у Блок-схемах технологічних процесів (2.8).**

Якість готової продукції залежить від якості сировини, яка використовується для її приготування. Контроль якості готової продукції щоденно здійснює бракеражна комісія в присутності кухаря, що готувала страву.

Контроль за якістю готової продукції в шкільній їдальні розпочинається з перевірки наявності технологічної документації (технологічних карт) по кожній страві, в яких відображена рецептура й технологія приготування блюд та кулінарних виробів.

Харчування дітей відповідає вимогам щоденного харчування і включає харчові продукти, які відносяться до різних груп;

харчування (обід) включає в себе харчові продукти таких груп: зернові продукти та/або картоплі, фруктів та/або овочів, молока та/або молочних продуктів, м'яса, риби, яєць, горіхів, бобових, насіння, а також жирів.

Організовано одноразове гаряче харчування. Калорійність становить близько обіду близько 30 – 35 % від добової потреби в енергії, відповідно до норм харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог вікової групи учнів. Кулінарні страви та вироби реалізуються в день приготування з дотриманням вимог до умов зберігання та термінів реалізації.

Харчування в закладі здійснюється за умови дотримання

таких вимог до основних груп харчових продуктів:

1) Зернові продукти та/або картопля (перероблена):

а) містять не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту;

б) мають низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;

в) містять не більше 10 г жиру на 100 г готового продукту;

г) сніданок, обід і вечеря включають щонайменше одну порцію цієї категорії;

д) протягом тижня харчування включає три або більше різновидів страв з цієї категорії;

е) передбачає не більше ніж одну порцію смаженої їжі з цієї категорії харчових продуктів на тиждень;

є) смаження здійснюється з використанням рафінованої олії, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менш ніж 40 % поліненасичених жирів.

## 2) Овочі:

а) свіжі або перероблені;

б) без додавання цукрів і підсолоджувачів;

в) у разі переробки – мають низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту, за винятком продукції, що підлягає природному бродінню, таких як квашена капуста та інші овочеві квашені продукти;

г) сушені овочі без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також солі та жиру;

д) обід обов'язково включає три або більше порцій свіжих овочів на тиждень;

є) протягом тижня харчування включає три або більше різновидів страв з цієї категорії.

## 3) Фрукти та ягоди:

а) свіжі чи перероблені;

б) без додавання цукрів і підсолоджувачів;

в) сушені фрукти та ягоди без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також солі та жиру;

г) обід містить не менше однієї порції фруктів на день;

д) Є три або більше різновидів страв з цієї категорії харчових продуктів на тиждень.

## 4) Овочі та фрукти:

а) харчування включає одну порцію на день:

одна порція - пастеризований сік без додавання цукрів та

підсолоджувачів в об'ємі, що не перевищує 200 мл

порція овочів та одна порція фруктів;

б) дотримується співвідношення: 1 порція овочів та одна порція фруктів;

5) М'ясо (крім водоплавної птиці) охолоджене, риба морська, яйця (крім водоплавної птиці), горіхи, бобові та насіння:

а) горіхи та насіння без додавання цукрів та підсолоджувачів, а

також солі та жиру, синтетичних ароматизаторів та підсилювачів смаку;

б) раціон харчування включає принаймні дві порції

м'яса, одну порцію яєць та риби на тиждень;

в) риба готується один-два рази на тиждень;

г) для смаження страв з риби та м'яса використовується рафінована рослинна олія.

д) дозволяється не більше ніж одну порцію смаженої їжі з цієї категорії харчових продуктів протягом навчального тижня з понеділка по п'ятницю

б) Харчові жири: рослинна олія, вершкове масло:

а) рафінована олія, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менш ніж 40 % поліненасичених жирів;

б) вершкове масло, що містить не менше ніж 72 % молочного жиру.

7) Молоко та молочні продукти:

а) молоко та молочні продукти (йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир

твердий, сир м'який та сир кисломолочний, сметана), а також страви з них містять не більше 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту;

б) при одноразовому харчуванні є щонайменше одна порція молока

або молочних продуктів, або молочної страви;

в) в закладі освіти повинно бути три різноманітні порції молока або молочних продуктів, або молочних страв на тиждень

г) сир кисломолочний є з масовою часткою жиру не менше 5 %, сметана – не менше 15 %.

8) Напої:

а) вода питна негазована;

б) напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю:

які містять не більше 10 г цукрів на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;

в) фруктові, овочеві та фруктові-овочеві пастеризовані соки:

1 порція не повинна містити більше ніж 200 мл соку;

без додавання цукрів і підсолоджувачів;

з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;

г) 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;

д) використовуються без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також без енергетичних стимулюючих речовин таких як таурин, гуарана і кофеїн.

9) Інші продукти:

а) сіль: в процесі приготування їжі слід використовувати йодовану сіль;

сіль не використовується після приготування їжі;

Кількість солі розраховується еквівалентно кратності прийомів їжі та

кількості страв на один прийом їжі - 2 г на обід;

б) зелень та/або прянощі, свіжі та/або сушені, повинні бути без додавання солі;

в) хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені, на основі житнього та/або цільозернового житнього, пшеничного та змішаного або безглютенового борошна:

з сиром твердим, крім плавленого сиру, сиром кисломолочним, яйцями,

зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;

з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 2 – 3 цього

розділу;

при приготуванні додається не більше 5 г цукрів та 0,45 г солі на 100 г готового продукту;

харчові продукти, що використовуються для начинок містять не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту;

без додавання підсолоджувачів;

г) супи, соуси, страви, приготовані виключно з інгредієнтів рослинного або тваринного походження без використання харчових концентратів;

д) при приготуванні страв дозволяється додавати не більше 5 г цукрів на 100 г готового продукту;

е) страви містять не більше 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту.

3. Салати в порційній упаковці:

1) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 2,3;

2) з яйцями, сиром твердим, крім плавленого сиру, або з молочними продуктами, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 6 цього розділу, із зерновими продуктами,

які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 7 цього розділу, або з бобовими продуктами, сушеними овочами та фруктами або горіхами та насінням, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 10 цього розділу, з олією, зеленню або свіжими та/або сухими прянощами;

3) салати готуються безпосередньо в день вживання;

4) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г готової страви.

4. Молоко пастерізоване та/або стерилізоване без додавання цукрів і підсолоджувачів.

5. Напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю:

1) які містять не більше 10 г цукрів на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів.

6. Молочні продукти: йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир кисломолочний або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів або мигдалю:

1) що містять не більш 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту;

2) без додавання підсолоджувачів;

3) що містять не більш 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту;

4) сир кисломолочний з масовою часткою жиру не менше 5 %.

7. Зернові продукти:

1) без підсолоджувачів;

2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів, за винятком хліба, в якому вміст солі не перевищує 0,45 г на 100 г готового продукту;

3) повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту.

### **Овочі:**

- 1) в свіжому та переробленому вигляді, крім сушених овочів;
- 2) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
- 3) перероблені овочі із низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;
- 4) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;
- 5) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.

### **Фрукти:**

- 1) в свіжому і переробленому вигляді, крім сушених фруктів;
- 2) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
- 3) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;
- 4) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.

### 10. Сушені овочі, фрукти та ягоди, горіхи, насіння:

- 1) без додавання цукрів і підсолоджувачів, без солі та жиру;
- 2) очищені та фасовані в окремій упаковці, вага якої не перевищує 50 г.

### 11. Фруктові, овочеві та фруктові-овочеві пастеризовані соки:

- 1) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
- 2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту.

### 12. Вода питна негазована в споживчій упаковці.

### 13. Напої, виготовлені на місці:

- 1) чай, чай фруктовий, компоти, узвари, напої з обсмаженого зерна (ячменю, жита) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю;



2) без додавання цукрів або підсолоджувачів.



### 3.2. Якість сировини, збереження та термін її реалізації

Харчові продукти, які надходять на склад нашої їдальні відповідають вимогам чинної нормативно-технічної документації, знаходиться у справній чистій тарі та супроводжуються документами, які засвідчують їх безпеку та якість, а також маркувальним ярликом на кожному тарному місці (ящику, флязі, коробці) з вказівкою дати виготовлення, номеру партії, кінцевого терміну їх реалізації. Термін зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній. Не допускається приймання харчових продуктів без супровідних документів, з минулим терміном зберігання, з ознаками псування. У супровідних документах про якість продуктів, які особливо швидко псуються, вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого терміну зберігання. Супровідні документи (товарно-транспортна накладна, декларація виробника (якісне посвідчення), висновок держсанепідекспертизи, сертифіката) зберігаються до кінця реалізації продукту. Не допускається зберігання продуктів, які швидко псуються, без холоду. У холодильних камерах суворо дотримуються правила товарного сусідства. Термометри встановлені на видному місці, віддаленому від дверей та випарників. Результати щоденного контролю температури повинні записуються у спеціальний журнал (+температурний лист).

Для приготування страв суворо дотримується поточності виробничого процесу. Обробка сирих та готових продуктів повинна проводитися у відповідних цехах.

Відповідно до НАССР в харчування не включаються:

- гострі соуси, гірчиця, хрін, перець, оцет, натуральна кава;
- гриби;
- молоко, сир кисломолочний, сметана без термічної обробки;
- кров'яні, ліверні ковбаси, низькосортні м'ясні вироби (нижче I сорту);
- яйця і м'ясо водоплавних птахів;
- консервовані продукти домашнього виготовлення;
- кондитерські вироби з кремом;

- субпродукти;
- газовані напої;
- консерви непромислового виготовлення;
- напівфабрикати ( млинці, котлети, голубці тощо);
- м'ясо всіх видів сільськогосподарських тварин без клейма і ветеринарного посвідчення;
- птиця і яйця без ветеринарного посвідчення, а також із неблагополучних щодо сальмонельозу господарств;
- консерви з порушенням герметичності, бомбажем і хлопавками;
- крупи, борошно, фруктові та інші продукти, заражені коморними шкідниками;
- овочі і фрукти з ознаками гнилі;
- швидкопсувні продукти з закінченим терміном реалізації або на межі його закінчення;
- продукція рослинництва без документів про безпечність та якість.

Зберігання продуктів проводиться згідно прийнятої класифікації по умовам зберігання. Харчові продукти, продовольча сировина і тара зберігаються у спеціально обладнаній коморі, овочесховищі, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим.



### **3.3. Забезпеченість холодною та гарячою, проточною водою в їдальні**

Наш заклад повністю забезпечений холодною проточною водою на харчоблоці. Водопостачання нецентралізоване – від криниці без розводки водогінних мереж. Вода, що постачається у заклад відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747 (далі - ДСанПіН 2.2.4-171-10). Наявний Санітарний паспорт, затверджений 20.01.2021 р.

Постачання питної води на належному рівні, є відповідні технічні засоби для її зберігання, розподілу та контролю температури всюди, де це необхідно для забезпечення безпечності та придатності харчових продуктів.

Водопостачання є достатнім для певних робіт. Вода в достатній кількості надходить з відповідного джерела, є безпечною й достатньої санітарної якості. Подача води відповідної температури й під відповідним тиском забезпечується у приміщенні, де вода необхідна для переробки продуктів, для миття устаткування, посуду й пакувальних матеріалів або для роботи санітарного обладнання для працівників.

Водопровідні труби є достатнього розміру, а водопровідна система - відповідного планування; вона установлена належним чином й правильно експлуатується для:

- 1) транспортування достатньої кількості води до необхідних місць у їдальні,
- 2) виведення нечистот і рідких відходів;
- 3) запобігання перетворенню в джерело забруднення харчових продуктів, водопостачання, устаткування або посуду, або створення антисанітарних умов;
- 4) забезпечення адекватного стоку води з підлог, скрізь, де підлоги миються водою;

5) забезпечення відсутності зворотного відтоку або перехресного з'єднання між каналізаційними системами й водопроводом, через який вода подається для використання у закладі харчових продуктів.

У приміщеннях для побутових та технологічних потреб, що пов'язані з виробництвом продуктів (у тому числі приготування миючих та дезінфікуючих розчинів, миття і ополіскування обладнання, інвентарю, кухонного та столового посуду, сировини тощо) забезпечена водою, що відповідає вимогам Державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» ДСанПіН 2.2.4-171-10. Санітарно-гігієнічний та санітарно-технічний стан системи водопостачання задовільний.

Питна вода, що подається на побутові та виробничі потреби підлягає лабораторним дослідженням. Аналіз води проводиться у відповідності до ДСанПіН 2.2.4-171-10.

Чергове лабораторне дослідження води в мікробіологічній лабораторії – 10.08.2020р.(результат №617-620, 309-310).

Гаряче водопостачання здійснюється з використанням електроводонагрівача.

Кількість води, що подається та її тиск повністю задовольняє потреби закладу.

Гаряча та холодна вода підведена до всіх миєчних ван та раковин з встановленням змішувачів, а також до технологічного обладнання, де це необхідно. Стічні води, які утворюються під час роботи харчоблоку закладу, відводяться до власної вигрібної ями, яка обслуговується підрядною організацією.

Всі нагрівачі прилади в робочому стані та доступні для очищення.



### **3.4. Дотримання санітарно-епідеміологічних вимог в їдальні та складських приміщень**

Санітарно-гігієнічні вимоги до організації харчування здобувачів освіти закладу визначаються відповідними законами України, санітарними правилами й нормами, інструкціями до об'єктів громадського харчування.

Відповідальність за дотримання вимог Програми-передумови 1.5. несе прибиральник, а також всі задіяні працівники харчоблоку закладу. Контроль дотримання вимог здійснює директор – постійно та члени групи НАССР – при проведенні верифікації ефективності функціонування системи НАССР.

При проведенні прибирання, чищення, миття та дезінфекції дотримуються правила особистої гігієни та безпеки.

Об'єктами прибирання, чищення, миття та дезінфекції є:

- кухня;
- складські приміщення (кладові);
- допоміжні приміщення (зона для персоналу);
- зони миття столового посуду та інвентарю;
- холодильна камера;
- морозильна камера;
- місця для накопичення відходів;
- робочий інвентар харчоблоку;
- прибиральний інвентар;
- обладнання та меблі;
- спецодяг та взуття персоналу;
- інші предмети та приміщення харчоблоку.

Прибиральний інвентар, засоби захисту та витратні матеріали, що підпадають під ідентифікацію надписами:

- ганчірки/серветки;
- відра;
- рукоятки;
- швабри;
- щітки;
- совки;
- рукавички.

В харчоблоці закладу проводиться суха очистка, вологе прибирання та дезінфекція.

Дезінфекція може бути профілактична або вимушена.

Профілактична дезінфекція проводиться у харчоблоці закладу з метою недопущення занесення патогенних та умовно-патогенних мікроорганізмів, а також накопичення умовно-патогенних бактерій.

Вимушена дезінфекція проводиться у разі виникнення мікробного забруднення продукції, попередження накопичення збудника інфекції та умовно-патогенних бактерій в навколишньому середовищі та попередження розповсюдження інфекції всередині харчоблоку закладу та за його межами. Засобами та інвентарем для миття та дезінфекції харчоблок закладу забезпечений відповідно до потреб. Всі МіДЗ оснащені дозуючими пристроями для запобігання недостатнього або надмірного використання. Дезінфекція проводиться засобами, які зареєстровані та дозволені в Україні, згідно з настановами щодо їх використання та мають висновки санітарно-епідеміологічної експертизи щодо їх застосування для операторів ринку харчових продуктів. Перелік мийних та дезінфекційних засобів, який записаний в журналі - Ф-1.5.2, мають наявні висновки санітарно-епідеміологічної експертизи, листів безпеки або сертифікатів якості.



При проведенні дезінфекції чітко дотримується концентрація дезінфекційного засобу в розчині та норм витрат його на одиницю площі, як це передбачено настановою застосування відповідного засобу.

Про проведені роботи по прибиранню та дезінфекції робляться записи відповідно до форм:

- Ф-1.5.3 Графік прибирання зони приймання їжі у груповій кімнаті/ зони миття столового посуду та інвентарю у групових кімнатах;
- Ф-1.5.4 Прибирання кухні,
- Ф-1.5.5 Графік прибирання складських/ допоміжних приміщень.

Санітарний день проводиться кожної п'ятниці. Записи вносяться до Форми 1.5.6 Санітарний день.

Під час санітарного дня, відповідальними за прибирання співробітниками харчоблоку закладу проводиться чищення та миття вікон, дверей, стель, стін, вентиляційних отворів, вимикачів та розеток. Кожний співробітник харчоблоку закладу відповідає за чистоту свого робочого місця, підсобний робітник – за чистоту приміщень харчоблоку загального користування.

Контейнери для відходів у харчоблоці протирає по мірі забруднення та дезінфікує після кожного очищення контейнерів для відходів, але не рідше ніж 1 раз на день підсобний робітник шляхом нанесення дезінфекційного розчину.

Контейнери для відходів на прилеглій території очищаються підрядною організацією після кожного вивезення відходів та дезінфікуються двірником закладу.

Прибирання складських приміщень (кладових) проводить завідувач господарства 1 раз на день шляхом підмітання та протирання підлоги вологою ганчіркою змоченою у водному розчині дезінфекційного засобу та фіксується в Ф-1.5.5 Графік прибирання складських/допоміжних приміщень.

Інвентар для прибирання має відповідні надписи.

Прибирання підлоги відбувається вручну.

Протирання від пилу стелажів та полиць в складських приміщеннях (кладових) проводиться завідувачем господарства інвентарем з відповідними надписами не рідше ніж 1 раз на тиждень.

Завідувачем господарства шляхом протирання поверхонь не рідше ніж 1 раз на день ганчіркою змоченою у водному розчині дезінфекційного засобу. Протирання полиць проводять по мірі переміщення продукції, але не рідше ніж 1 раз на день ганчіркою змоченою у водному розчині дезінфекційного засобу.

Розморожування холодильників, в яких відсутня система «no frost», проводять по мірі необхідності, але не рідше ніж 1 раз на місяць та фіксують в Журналі планового та позапланового технічного обслуговування обладнання Ф-1.2.3 .Прибирання з підлоги розбитого скла у харчоблоці закладу проводять за допомогою окремого совка та щітки СІРОГО КОЛЬОРУ.

Прибирання допоміжних приміщень (коридорів, зони для персоналу) проводиться підсобним робітником по мірі забруднення, але не рідше 1 разу на день, шляхом підмітання та протирання підлоги ганчіркою змоченою у водному розчині дезінфекційного засобу та фіксується в Ф-1.5.5 Графік прибирання складських/допоміжних приміщень.

Інвентар для прибирання підлоги має відповідні надписи.

Протирання поверхні шафи для персоналу проводиться щодня підсобним робітником.

Прибирання шафи проводять самі працівники по мірі забруднення, але не рідше ніж 1 раз на тиждень (в п'ятницю).

Для протирання вищевказаних поверхонь використовується інвентар з відповідним надписом.

Прибирання кухні, де проводять підготовку, обробку та приготування продуктів харчування, проводить по мірі забруднення, але не рідше 3 разів на день, відповідальна особа (підсобний робітник) шляхом підмітання та миття підлоги прибиральним інвентарем з відповідним надписом. Записи вносяться до форми Ф-1.5.4 Прибирання кухні.

Протирання поверхонь столів та обладнання проводять співробітники харчоблоку закладу постійно при обробці продуктів, вологими чи сухими ганчірками та дезінфекційними засобами по мірі забруднення, але не рідше ніж 3 рази на день.

Обладнання, що знаходиться у кухні миють та санітарно обробляють по мірі забруднення, але не рідше ніж 3 рази на день. Проведення обробки проводять згідно інструкцій – Інструкція 1.5.2 Санітарна обробка кухні та вносять запис в Форму Ф-1.5.4 Прибирання кухні.

Холодильні та морозильні камери на кухні прибирають щодня шляхом протирання поверхонь не рідше ніж 1 раз на день ганчіркою змоченою у водному розчині дезінфекційного засобу. Протирання полиць проводять по мірі переміщення продукції, але не рідше ніж 1 раз на день ганчіркою змоченою у водному розчині дезінфекційного засобу та фіксують в Ф-1.5.4 Прибирання кухні.

Раковину миють по мірі забруднення, після кожного використання, але не рідше ніж 3 рази на день.

Миття кухонного інвентарю проводять кожного разу після застосування проточною теплою або гарячою водою із застосуванням МіДЗ згідно Інструкції 1.5.3 Щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання на харчоблоці миючими засобами та Інструкції 1.5.4 Правила миття посуду на харчоблоці із застосуванням деззасобу «Бланідас Актив».

Прибирання зони для миття брудного посуду в харчоблоці проводиться за необхідності, але не рідше 3 разів на день підсобним робітником, шляхом підмітання та миття підлоги водою з МіДЗ. Записи вносять до Форми Ф-1.5.4 Прибирання кухні.

Прибирання зон приймання їжі, де відбувається харчування дітей, здійснюється підсобним робітником інвентарем з відповідним надписом за необхідності, але не рідше 3 разів на день шляхом підмітання та миття підлоги водою з МіДЗ. Записи вносять до Ф-1.5.3 Графік прибирання зони приймання їжі у їдальні/ зони миття столового посуду та інвентарю у їдальні.

Миття столового посуду та інвентарю для роздачі страв та напоїв проводять у зоні миття столового посуду та інвентарю у їдальні після кожного прийому їжі дітьми

проточною теплою та гарячою водою із застосуванням МіДЗ згідно з Інструкцією 1.5.5 Щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та обладнання у їдальні миючими засобами та Інструкцією 1.5.6 Правила миття посуду і інвентарю у їдальні із застосуванням деззасобу «Бланідас Актив».

Прибирання зони миття столового посуду та інвентарю у їдальні проводить підсобний робітник по мірі забруднення, але не рідше 3 разів на день. Записи вносять до Ф-1.5.3 Графік прибирання зони приймання їжі у їдальні/ зони миття столового посуду та інвентарю у їдальні.

Миття та дезінфекція вікон та дверей харчоблоку проводиться підсобним працівником після прийому їжі кожної групи.

Прибиральний інвентар миє та дезінфікує підсобник працівник харчоблоку.

Прання спецодягу персоналу здійснюється у власній пральні по мірі необхідності, але не рідше ніж 2 рази на тиждень.

Взуття персоналу після зміни залишається в побутових приміщеннях. За необхідності, персонал проводить самостійну санітарну обробку свого змінного взуття (протерти, помити підошву, просушити).

Обладнання, яке боїться вологи (електрощитова, освітлювальні прилади, пускачі, тощо) протирають сухими ганчірками, при потребі чистять щітками або пилососом з періодичністю 1 раз на тиждень у санітарний день.

У харчоблоці закладу в наявності одноразові комплекти спецодягу для відвідувачів. Не менше 2 одноразових комплектів, в які входять: халат, шапочки, бахіли, рукавиці.

До моменту переходу на прибиральний інвентар з колірною ідентифікацією, використовується інвентар, підписаний відповідно до приміщень, для прибирання яких він використовується. При цьому цей інвентар зберігається окремо.

Перевірку виконання прибирання, миття та дезінфекції здійснює сестра медична.

### **Правила безпеки**

При проведенні санітарної обробки – дезінфекції у харчоблоці закладу дотримуються правил техніки безпеки відповідно до вимог Інструкції 1.5.1 Застосування МіДЗ та інструкцій із використання, наданих виробником.

Персонал забезпечується МіДЗ, спеціальним одягом, індивідуальними засобами захисту.

Персонал, що працює з дезінфекційними засобами, повинен чітко дотримуватись правил особистої гігієни.

Під час використання препаратів, що подразнюють слизові оболонки очей та органів дихання, працювати дозволяємо тільки в протигазах або респіраторах та захисних окулярах, а при контакті з концентрованими розчинами необхідно користуватися гумовими рукавичками.

При потраплянні МіДЗ на слизову оболонку або шкіру працівнику промиваємо те місце теплою водою протягом 10 – 15 хвилин.

Курити та вживати їжу під час роботи з дезінфекційними речовинами забороняється. Після проведення дезінфекції обличчя та руки необхідно вмити теплою водою з милом.

Проводиться лабораторний моніторинг води після миття поверхонь та обладнання (змиви) за мікробіологічними та органолептичними показниками періодично (1 раз на 3 місяці) зовнішньою незалежною лабораторією на запит харчоблоку закладу.

Результати фіксуються відповідальною особою (сестрою медичною) у Журналі контролю змивів Ф-1.5.7.

У разі виявлення невідповідностей процесів прибирання, миття та дезінфекції здійснюються наступні коригувальні дії:

- проведення контрольних змивів з поверхонь, обладнання, інвентарю тощо;
- проведення позапланового навчання працівників по процедурі прибирання, миття та дезінфекції;

- перевірка ефективності мийних та дезінфекційних засобів, заміна постачальника у разі невідповідних МіДЗ тощо.



#### **4. Оснащеність їдальні необхідними технологічним та холодильним обладнанням, інвентарем, посудом, спецодягом, миючі засоби, оформлення інтер'єрів обідніх столів.**

Набір виробничого приміщення, технологічного обладнання та його розміщення відповідає вимогам санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Для дотримання правил особистої гігієни учнями перед приміщенням їдальні встановлені умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлені диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками, також є електрорушник.

Розміщення технологічного і холодильного обладнання забезпечує зручний зв'язок між приміщеннями і передбачає послідовність і потоковість технологічного процесу, відсутність зустрічних і перехресних потоків сировини, напівфабрикатів, готової продукції, харчових відходів, використаного і чистого посуду, руху відвідувачів та персоналу, додержання техніки безпеки на робочих місцях. Приміщення їдальні утримується у чистоті, для чого після кожного прийому їжі проводиться ретельне прибирання, миття підлоги, протирання меблів, підвіконня. Зберігання мийних та дезінфекційних засобів лежать у промаркованому посуді в спеціально виділеному місці. Технологічне обладнання для обробки сирих і готових продуктів має відповідне маркування. Санітарна обробка технологічного обладнання проводиться відповідно до інструкції по експлуатації кожного виду обладнання. Столи, призначені для обробки харчових продуктів цільнометалеві з дюралюмінію. Для приготування тіста наявні дошки з дерев'яних твердих порід без щілин, гладко обстругані. Обробні дошки промарковані згідно з видом продуктів, що на них обробляються: „СМ” - сире м'ясо, „ВМ” - варене м'ясо, „СР” - сира риба, „ВР” - варена риба, „ОС” - овочісири, „ВО” – варені овочі, „Г” - гастрономія, „О” - оселедці, „Х” - хліб. Аналогічно промарковані обробні ножі та виробничі столи. Після кожної операції обробні дошки чистяться ножем від залишків продуктів, миються гарячою водою з додаванням мийних засобів, ошпарюються кип'ятком і зберігаються поставленими на ребро стелажах. Виробничий

інвентар, у тому числі і виробничі столи, після миття мийними засобами і обполіскування обливають кип'ятком. Кількість столового посуду і приборів, що використовуються одночасно, відповідає нормі нашого закладу. Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі виготовлені з матеріалів, дозволених Міністерством охорони здоров'я України для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані. Столовий посуд фаянсовий, порцеляновий, з неіржавіючої сталі. Чистий кухонний посуд та інвентар зберігають на стелажах на висоті 0,5 - 0,7 м від підлоги. Чисті столові прибори зберігають в залі у спеціальних ящиках-касетах. Чистий столовий посуд зберігають на ґратах на ребрі. Щітки, ганчірки для миття посуду та підносів після закінчення роботи промиваються у гарячій воді з додаванням мийних засобів, просушуються і зберігаються у спеціально виділеному місці. У мийних відділеннях є вивішена інструкція про правила миття посуду та інвентарю.

Спецодяг та спецвзуття працівників харчоблоку відповідного розміру. Перед початком роботи кухар одягає санітарний одяг та взуття. При цьому стежить за тим, щоб жодна частина одягу не звисала, не мала довгих кінців.

Приміщення шкільної їдальні розміщене на першому поверсі. Обідня зала шкільної їдальні має прямокутну форму, відповідно оформлений інтер'єр в художньо-естетичне сприйняття учнів, пофарбований ніжний тон блідо-жовтого кольору.







## **5. Обладнання місць для миття рук, гардеробів, створення необхідних умов для працівників їдальні**

До групи виробничих приміщень обіднього залу входять власне обідня зала, та умивальня. Рукомийники підтримуються у належному стані. Кожен рукомийник забезпечений миючим та дезінфікуючим засобами з дозаторами та паперовими рушниками. Біля рукомийника в наявності наочна інформація щодо правил миття рук.

Умивальники передбачені із розрахунку один на 20 місць, електрорушники - один на 40 місць.

Миття рук проводиться спеціальними мийними засобами під теплою проточною водою, згідно Інструкції 1.6.1 Правила особистої гігієни.

Миття рук проводиться:

- щогодини;
- миючий та дезінфікуючий засоби нажимати 1-2 рази;
- час миття рук мінімум 40-60 секунд;
- руки витирають паперовим одноразовим рушником і ним же закривати кран (якщо не передбачений безконтактний рукомийник).

Для використаних паперових рушників слугують смітники з кришками і педалькою, яку необхідно натиснути ногою, щоб відкрилася кришка.

- для працівників, що працюють з відкритою (не упакованою) продукцією або проводять діяльність з її підготовки до реалізації – нанести дезінфекційний розчин.

У разі використання рукавичок – одягають на чисті вимиті та висушені руки рукавички та наносять на них дезрозчин.

Перед відвідуванням туалету працівники залишають фартухи на вішалці перед входом до вбиральні для персоналу.

Після відвідування туалету працівники миють руки у туалеті, до одягання фартуха і миють та дезінфікують руки на робочому місці безпосередньо перед тим, як приступити до роботи.

Інструкції з санітарної обробки рук знаходяться біля всіх рукомийників (витяг з Інструкції-1.6.1 Правила особистої гігієни).

Раковини для миття рук підключені до гарячого та холодного водопостачання, оснащені змішувачем і 2 дозаторами (з рідким милом і дезінфікуючим засобом для гігієнічної обробки рук), забезпечені одноразовими рушниками, відром для сміття з педальним пристроєм та електросушаркою, а також інструкцією з миття та гігієнічної обробки рук .

Кожен працівник знає, що руки необхідно вимити і провести їх гігієнічну обробку дезінфікуючим засобом (або застосовувати мило з антибактеріальною дією):

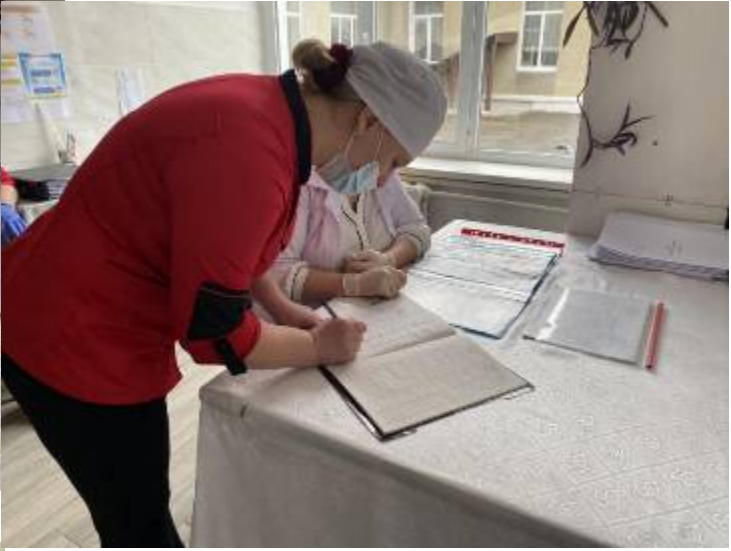
- перед початком роботи;
- після перерв;
- у міру їх забруднення;
- після відвідування санвузла;
- після кожного повернення у виробниче приміщення;
- перед і після використання рукавичок;
- після прийому їжі, напоїв і паління;
- після роботи з необробленими продуктами або зовнішньої тарою;
- при зміні технологічної операції (наприклад, при переході від сирих продуктів до готових);
- після чхання, кашлю в руку або з використанням носовичка, витирання очей, причісування;
- після торкання свого обличчя або волосся;
- після проведення будь-якої операції з прибирання;
- після видалення відходів чи сміття;
- в будь-яких інших випадках контакту в процесі роботи з предметами, які можуть забруднити (контамінувати) руки.

При організації харчування забезпечені всі умови для дотриманням працівниками правил особистої гігієни (рукомийники, мило рідке, паперові рушники (або електросушарки для рук).антисептичні засоби для обробки рук, тощо.

Працівники їдалень забезпечені санітарним і спеціальним одягом та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду, до спеціального - халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.

Маркований санітарний одяг зберігається на вішалках у приміщенні для персоналу харчоблоку.





## **6. Якість ремонту виробничих та складських приміщень, технологічного і холодильного обладнання**

У Зеленогайському ЗЗСО I-III ст. всі комунікації підтримуються у належному стані, розроблено графік огляду стану комунікацій та приміщень з метою виявлення невідповідностей та планування проведення планових ремонтних робіт. Всі виявлені невідповідності записуються в «Журналі ремонтних робіт». В цей журнал також записують виявлені невідповідності, виявлені в процесі функціонування потужності для проведення невідкладного ремонту.

Всі приміщення харчоблоку постійно утримуються в чистоті для забезпечення належних умов виробничих процесів, щоб уникнути забруднення продуктів.

Територія потужності облаштована таким чином, що потоки переміщення сирих та готових продуктів споживання не перетинаються, що унеможлиблює перехресне забруднення харчових продуктів.

Для уникнення несанкціонованого доступу та проникнення шкідників проводяться наступні заходи:

- своєчасне вивезення відходів;
- санітарна обробка контейнерів для сміття;
- дотримання процедури закривання дверей у виробничі приміщення;
- закривання решітками вентиляційних отворів;
- перевірка забрудненості шкідниками сировини, допоміжних матеріалів, тари під час вхідного контролю.

Стічні води, які утворюються під час роботи харчоблоку, відводяться до власної вигрібної ями, яка обслуговується підрядною організацією.

Поверхні стін, підлоги виготовлені з водостійких матеріалів, що сприяє запобіганню накопиченню бруду, розвитку плісняви й утворенню конденсату, полегшує прибирання, миття та дезінфекцію. Належний стан забезпечується процедурами Програми-передумови 1.5.

Стеля та підвісні елементи є гладкими та запобігають накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви, відпаданню часток конструкції та зменшують конденсат.

Двері харчоблоку постійно утримуються в чистоті, а за необхідності дезінфікуються.

Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, є такими, що запобігають проникненню шкідників у приміщення.

Освітлювальні прилади у всіх приміщеннях, де проводяться операції з відкритими харчовими продуктами, захищені спеціальними полімерними насадками (плафонами) або конструкціями для захисту від падіння ламп або уламків скла при можливому розбиванні ламп.

Вентиляційна система побудована таким чином, що запобігає, накопиченню бруду та забрудненню харчових продуктів. Компоненти (решітки) системи вентиляції є легкодоступними та очищаються кухарем по мірі забруднення, але не рідше ніж 1 раз на тиждень (у п'ятницю).

Забезпечено харчоблоку обладнанням та засобами вимірювальної техніки здійснюється згідно виробничих потреб.

Працівники використовують обладнання відповідно до інструкцій з експлуатації, які знаходяться біля кожного обладнання.

Під час планових та позапланових ремонтних робіт приміщень потужності, які можуть спричинити забруднення харчових продуктів, діяльність харчоблоку тимчасово припиняється до завершення таких робіт, повного прибирання та належної дезінфекції приміщень, записи вносяться до Форми 1.5.6 Санітарний день.

Про проведенні планове або позапланове обслуговування обладнання записи фіксуються у додатки до паспортів на таке обладнання, або, у разі відсутності таких додатків, записи про обслуговування обладнання фіксуються відповідальною особою (завідуючим господарством) у Журналі планового та позапланового технічного обслуговування обладнання Ф-1.2.3.

Після кожного проведеного ремонту (планового або позапланового) проводиться санітарна обробка обладнання та огляд відповідальною особою харчоблоку на наявність сторонніх речей та змащувальних матеріалів.

Повірка чи калібрування ЗВТ проводиться 1 раз на рік (окрім позачергових) організаціями, які вповноважені на виконання таких робіт.

Інформація про періодичну повірку ЗВТ заноситься в паспорт на обладнання шляхом нанесення відповідного штампуга, або вповноваженою організацією видається свідоцтво про повірку.

Обладнання та ЗВТ, що стали непридатними в процесі експлуатації, та ремонт їх неможливий, підлягають списанню та подальшій утилізації.

Всі вироби зі скла, посуд оглядаються відповідальним співробітником харчоблоку кожен робочий день згідно Інструкції 1.2.1 Огляд скляних виробів та посуду. При виявленні тріщин відповідна інформація заноситься відповідальним співробітником харчоблоку до форми Ф-1.2.4 Пошкодження скляних виробів та посуду та інформується керівництво про необхідність заміни виробу в найкоротші терміни.

У випадку розбиття скляних предметів або тари, для прибирання використовується спеціальний окремий промаркований інвентар. Скло викидається у спеціальний контейнер (для тимчасового зберігання), який маркується надписом «Бите скло – обережно» та знаходиться у спеціально відведеному місці, як і інвентар для його прибирання. Надалі відходи зі скла переміщуються до контейнера на прилеглій території.

Використання дерев'яних предметів мінімізоване. В технологічних процесах використовуються дерев'яні роздільні дошки, які належним чином миються та дезінфікуються для зменшення ризику зростання патогенних мікроорганізмів. Після заміни дерев'яних дошок на полімерні, вони підлягають колірній ідентифікації, яка зазначена в Програмі-передумові 1.5.





## 7. Робота щодо списання застарілого устаткування

Про проведені планове або позапланове обслуговування обладнання харчоблоку записи фіксуються у додатки до паспортів на таке обладнання, або, у разі відсутності таких додатків, записи про обслуговування обладнання фіксуються відповідальною особою (завідуючим господарством) у Журналі планового та позапланового технічного обслуговування обладнання Ф-1.2.3.

Після кожного проведенного ремонту (планового або позапланового) проводиться санітарна обробка обладнання та огляд відповідальною особою харчоблоку на наявність сторонніх речей та змащувальних матеріалів.

Певірка чи калібрування ЗВТ проводиться 1 раз на рік (окрім позачергових) організаціями, які вповноважені на виконання таких робіт.

Інформація про періодичну певірку ЗВТ заноситься в паспорт на обладнання шляхом нанесення відповідного штампуга, або вповноваженою організацією видається свідоцтво про певірку.


Обладнання та ЗВТ, що стали непридатними в процесі експлуатації, та ремонт їх неможливий, підлягають списанню та подальшій утилізації.

Всі вироби зі скла, посуд оглядаються відповідальним співробітником харчоблоку кожен робочий день згідно Інструкції 1.2.1 Огляд скляних виробів та посуду. При виявленні тріщин відповідна інформація заноситься відповідальним співробітником харчоблоку до форми Ф-1.2.4 Пошкодження скляних виробів та посуду та інформується керівництво про необхідність заміни виробу в найкоротші терміни.

У випадку розбиття скляних предметів або тари, для прибирання використовується

спеціальний окремий промаркований інвентар. Скло викидається у спеціальний контейнер (для тимчасового зберігання), який маркується надписом «Бите скло – обережно» та знаходиться у спеціально відведеному місці, як і інвентар для його прибирання. Надалі відходи зі скла переміщаються до контейнера на прилеглий території.

Використання дерев'яних предметів мінімізоване. В технологічних процесах використовуються дерев'яні роздільні дошки, які належним чином миються та дезінфікуються для зменшення ризику зростання патогенних мікроорганізмів. Після заміни дерев'яних дошок на полімерні, вони підлягають колірній ідентифікації, яка зазначена в Програмі-передумові 1.5.



Пошкодження  
скляних виробів та посуду  
Форми Ф-1.2.4

Протокол № 16. 2020  
Завідуючий

## 8. Організація дієтичного харчування

Керівник закладу та медичний працівник здійснює 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), фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв. Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції здійснюється у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладі наведених у Санітарному регламенту.

Також, у закладі організовані умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози, вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин.



## 9. Виконання нормативних документів

В закладі з 18 вересня 2020 року запроваджена система безпечності харчових продуктів НАССР та здійснюється виконання нормативних документів, зокрема:

### **Нормативно-правові акти, які зобов'язують операторів ринку розробити та впровадити систему НАССР:**

-Закон України № 771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (ст..20, 21);

-наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015;

- Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах затверджений наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрований у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941;

-Інструкція з організації харчування дітей у загальноосвітніх навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397. ДБН В.2.2-3-2018 Заклади освіти.

- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», який зареєстрований в Міністерстві юстиції України 10.11.2020 року за №1111/35394 та набув чинності з 01.01.2021р.,

На виконання розпорядження Новоселицького міського голови від 29.08.2019 р №114-р «Про організацію харчування дітей у закладах дошкільної, загальної середньої

освіти Новоселицької об'єднаної територіальної громади у 2019/2020 н. р.» та з метою забезпечення учнів раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей, запобігання виникнення захворювань органів травлення.

## 10. Охорона праці, експлуатація технологічного устаткування

Питання безпеки життєдіяльності, створення належних санітарно-гігієнічних умов є одним із найважливіших у роботі закладу.

Відповідно до наказу МОН від 15.08.2016 р. №974 «Про затвердження Правил пожежної безпеки для навчальних закладів та установ системи освіти України» та інших нормативно-правових актів у навчальному закладі забезпечено безпечні та нешкідливі умови навчання, фізичного розвитку та зміцнення здоров'я, режиму роботи, формування гігієнічних навичок і засад здорового способу життя, збереження та зміцнення фізичного та психічного здоров'я учнів і вихованців та працівників закладу.

У закладі дана робота проводиться за наступними напрямками:

створення безпечних умов праці та навчання;

документальне оформлення роботи з охорони праці, безпеки життєдіяльності;

систематичне навчання учнів та працівників закладу безпеці праці та життєдіяльності;

профілактика нещасних випадків;

інформаційно-агітаційна діяльність та просвітницька робота;

контроль за дотриманням вимог чинного законодавства з питань охорони праці, безпеки життєдіяльності на робочому місці.

Відповідно до Закону України «Про охорону праці» для організації виконання правових, організаційно-технічних, санітарно-гігієнічних, соціально-економічних і лікувально-профілактичних заходів, спрямованих на запобігання нещасним випадкам, професійним захворюванням і аваріям під час освітнього процесу проводиться системна робота з охорони праці.

З метою створення безпечних умов праці перед початком навчального року комісією, до складу якої входили представники Держпродспоживслужби, відділу освіти, пожежного нагляду, профспілкового комітету було перевірено готовність до 2020/2021 навчального року, про що складено відповідну документацію з дозволами всіх служб

на початок роботи навчального закладу. Оформлені акти - дозволи на роботу в приміщеннях підвищеної небезпеки.

У наказі по закладу від 08.08.2020 року № 73 «Про організацію роботи з охорони праці та безпеки життєдіяльності у 2020/2021 н. р.» призначено відповідальних за організацію роботи з питань охорони праці, видано накази про призначення відповідальних за електрогосподарство й пожежну безпеку в закладі тощо.

Щорічно за планом роботи проводиться навчання працівників харчоблоку з питань охорони праці, техніки безпеки, пожежної безпеки тощо.

У закладі є необхідні журнали реєстрації всіх видів інструктажів із питань охорони праці працівників. Відпрацьована програма вступного інструктажу з охорони праці для працівників, зокрема працівників харчоблоку.

У харчоблоці проводиться систематичний контроль за умовами з охорони праці, безпеки життєдіяльності: здійснюється перевірка інженерно-технічних комунікацій, устаткування, електромережі та електрообладнання. Здійснюється оперативний контроль за дотриманням всіма працівниками харчоблоку трудового законодавства, стандартів безпеки праці, правил, норм, інструкцій та інших нормативних актів з охорони праці. Результати перевірок обговорюються на нарадах при директорі, розробляються заходи щодо усунення недоліків.

Відповідно до Закону України «Про пожежну безпеку» у закладі проводяться інструктажі з пожежної безпеки для працівників, про що ведеться відповідна документація. Приміщення підвищеної небезпеки харчоблоку забезпечені інструкціями з пожежної безпеки та електробезпеки та первинними засобами пожежогасіння.

з охорони праці контролюється директором школи. Вона включає: постійний контроль за навчанням з охорони праці; перевірку знань педагогів відповідно до інструкції та листа МОН України «Про вивчення правил охорони праці працівниками закладу»; контроль за організацією й періодичним проведенням занять з охорони праці з усіма категоріями працівників закладу; систематичний контроль за проведенням різного роду інструктажів; контроль за виконанням наказів відповідно до Закону України «Про охорону праці».

Стан приміщень харчоблоку закладу відповідають вимогам гігієни праці згідно з Державними санітарними правилами і нормами влаштування.

В умовах пандемії коронавірусу організація шкільного харчування потребує інших підходів, обмежень та правил. Працівники харчоблоку строго дотримуються Постанови Головного державного санітарного лікаря України від 22.08.2020 № 50 «Про затвердження протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину у зв'язку поширенням коронавірусної хвороби (COVID-19)», яка регламентує роботу та вимоги щодо організації протиепідемічних заходів у закладах освіти на період карантину.





