

ЗАТВЕРДЖУЮ

Тимчасово виконуючий
обов'язки Голови
Сумської обласної
державної адміністрації

_____ І.В. КУПРЕЙЧИК

“18” листопада 2019 року

Регіональний план заходів
щодо створення належних умов
для організації безпечного харчування
в закладах освіти Сумської області
на 2020 — 2022 роки

Регіональний план підготовлений
Головним управлінням
Держпродспоживслужби
в Сумській області

м. Суми 2019

**Регіональний план заходів
щодо створення належних умов для організації безпечного харчування
в закладах освіти**

Ініціатор та розробник Регіонального плану – Головне управління Держпродспоживслужби в Сумській області

I. Матеріально-технічне забезпечення харчоблоків закладів освіти, впровадження новітніх форм організації харчування .

1. Забезпечити проведення паспортизації харчоблоків закладів освіти.

Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності, Головне управління Держпродспоживслужби в Сумській області
До 10.11.2019 року

2. За підсумками проведення та узагальнення матеріалів паспортизації визначити пріоритетні потреби у проведенні поточних та капітальних ремонтів, в т. ч. систем водопостачання, водовідведення, вентиляції; забезпеченні технологічним та холодильним обладнанням.

Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, райдержадміністрації, виконавчі комітети міських рад, об'єднані територіальні громади, керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності
До 15.12.2019

3. Розглянути можливість використання на харчоблоках закладів освіти сучасного технологічного обладнання (зокрема пароконвекційних печей, подрібнювачів, блендерів, тощо) для розширення асортименту дієтичних страв та страв «здорового харчування» з максимальним збереженням поживних харчових нутрієнтів (білки, жири, вуглеводи, мінеральні речовини, вітаміни), в режимах приготування на пару, запікання з мінімальним використанням жирів, тушкування, тощо; а також для мінімізації ручних втручань в процес приготування страв.

Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, райдержадміністрації, виконавчі комітети міських рад, об'єднані територіальні громади, керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

4. Розробити в межах адміністративних територій програми лабораторного контролю за якістю та безпечністю харчових продуктів, що надходять в заклади освіти, передбачивши фінансове забезпечення лабораторних досліджень в акредитованих лабораторіях за окремими кошторисами. Затвердити програми рішеннями сесій органів місцевого самоврядування.

Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, райдержадміністрації, виконавчі комітети міських рад, об'єднані територіальні громади, керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

До 15.12.2019

5. Опрацювати питання впровадження альтернативних форм організації харчування, а саме :мультипрофільне харчування за принципом «шведського» столу), можливість вибору з декількох страв, впровадження нових рецептур, які пройшли державну санітарно-епідеміологічну експертизу щодо можливості використання в харчуванні дітей у закладах освіти.

Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

II. Дотримання санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог, впровадження в закладах освіти постійно-діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

1. Розглянути можливість утворення робочих груп по розробці та запровадженню процедур на принципах НАССР з числа відповідальних за організацію харчування осіб з метою відпрацювання типових уніфікованих операційних форм з урахуванням рекомендацій наказу Мінагрополітики від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»

Департамент освіти і науки обласної державної адміністрації, райдержадміністрації, виконавчі комітети міських рад, об'єднані територіальні громади, керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

2. Не допускати приймання та введення в обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей (виробники, постачальники, транспортні засоби),

що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

Районні державні адміністрації, виконавчі комітети міських рад, об'єднані територіальні громади, власники та керівники закладів освіти

Постійно

3. Проводити вхідний контроль кожної партії харчових продуктів та інгредієнтів за органолептичними показниками, формою, відповідністю температури транспортування, якістю пакування, та маркування, масою, тощо. У разі необхідності здійснювати лабораторний контроль основних показників безпеки. Вилучати у встановлених законом випадках харчові продукти, якщо встановлено, що вони не відповідають вимогам безпечності.

Керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

Постійно

4. Забезпечувати вимоги щодо простежуваності за принципом «крок назад» та надавати інформацію, передбачену статтею 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Районні державні адміністрації, виконавчі комітети міських рад, об'єднані територіальні громади, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

Постійно

5. Допускати на виробництво персонал, який не має протипоказань щодо поведіння з харчовими продуктами (пройшов медичний огляд, навчання з питань гігієни персоналу та щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів, що підтверджено відповідними документами).

Керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

Постійно

6. При транспортуванні харчових продуктів та продовольчої сировини забезпечити дотримання гігієнічних вимог до транспортних засобів відповідно до ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

Постійно

7. Забезпечити використання в процесі діяльності харчоблоків закладів освіти дезінфікуючих засобів (в т. ч. засобів для дезінсекції та дератизації) і антисептиків, які зареєстровані та дозволені до використання в Україні.

Керівники органів управління освітою, власники та керівники закладів освіти незалежно від форм власності

Постійно

III. Проведення процедур закупівель харчових продуктів з урахуванням вимог законодавства про безпечність та якість харчових продуктів.

1. При формуванні пакету документів для проведення процедур закупівель харчових продуктів для закладів освіти забезпечити врахування вимог до учасників процедур закупівель відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів № 771», а саме наявності :

- позитивного Акту за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, з датою не пізніше 6 місячної давнини (ч. 2 п. 1. ст. 20 ЗУ 771).

- позитивного Акту за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (ч. 2 п. 2. ст. 20 ЗУ 771)

- копії експлуатаційного дозволу або підтвердження про державну реєстрацію оператора ринку (ч. 2 п. 3-4. ст. 20 ЗУ 771).

- акту перевірки транспортного засобу, складеного за результатами планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами (без недоліків чи невідповідностей) з інформацією, що даний транспортний засіб може забезпечити належні температурні умови перевезення харчового продукту (ч. 2 п. 1. ст. 20 ЗУ 771)

- позначень на маркуванні харчового продукту, що ідентифікують партію, до якої належить такий харчовий продукт, крім випадків, передбачених частинами другою і восьмою статті 22-1 ЗУ 771. (ч. 1. статті 22-1 ЗУ 771), а також алергенів (ЗУ «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»).

- інформації про відсутність у складі харчових продуктів генетично модифікованих організмів або отриманих з їх використанням, до проведення їх державної реєстрації (ч. 1. п. 6 статті 37 ЗУ 771).

- експертних висновків (протоколів) лабораторних досліджень лабораторій, акредитованих відповідно до стандартів ISO/IEC 17025, ДСТУ ISO 17025 (ст. 1 ЗУ 771), в т. ч. на показники мікробіологічної безпеки відповідно до вимог Наказу МОЗ України від 19.07.2019 № 548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів» та показники якості згідно технічних регламентів виготовлення.

- Інформації згідно п. 1.4 спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 15.08.2006 №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» щодо недопущення використання заборонених харчових продуктів (в т. ч. тих, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти) та розділу 10 та додатку 9 ДСанПіН 5.5.2.008-01 «Державні санітарні правила і норми влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу», затверджені постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63 в частині асортименту шкільних буфетів.

Керівники органів управління освітою
власники та керівники закладів освіти
незалежно від форм власності
Постійно

IV. Проведення державного нагляду та лабораторного контролю за дотриманням законодавства в сфері безпеки харчових продуктів та санітарного законодавства

1. Забезпечити проведення заходів державного нагляду (контролю) за дотриманням законодавства в сфері безпеки харчових продуктів та санітарного законодавства з урахуванням критеріїв ризику.

Головне управління Держпродспоживслужби
в Сумській області
Згідно затверджених планів

2. Забезпечити організацію проведення лабораторних випробувань, вимірювань та досліджень харчових продуктів від постачальників та надавачів послуг з організації харчування дітей щодо їх безпеки та окремих показників якості.

Головне управління Держпродспоживслужби
в Сумській області
Згідно затверджених планів

3. У разі виявлення за результатами лабораторних випробувань, вимірювань та досліджень неякісної та небезпечної продукції вживати вичерпних заходів щодо її вилучення з обігу у визначеному законодавством порядку та контролю за безпечною утилізацією і видаленням.

Головне управління Держпродспоживслужби
в Сумській області
Постійно

4. Забезпечити розслідування випадків (спалахів) інфекційних захворювань та харчових отруєнь з метою встановлення причин та умов їх виникнення з проведенням лабораторних досліджень та вжиттям заходів відповідно до законодавства щодо припинення порушень.

Головне управління Держпродспоживслужби

в Сумській області
Постійно

V. Інформаційно-роз'яснювальна робота.

1. Організація та проведення операторами ринку, які здійснюють обіг харчових продуктів гігієнічного навчання персоналу з питань безпечного поводження з харчовими продуктами та запобігання інфекційних захворювань і харчових отруєнь

Керівники органів управління освітою,
власники та керівники закладів освіти
незалежно від форм власності
Постійно

2. Проведення навчань з питань законодавства з безпечності харчових продуктів та впровадження системи НАССР для відповідальних осіб за організацію харчування в закладах освіти та операторів ринку, що надають послуги в сфері харчування дітей.

Головне управління Держпродспоживслужби
в Сумській області
Згідно затверджених планів роботи

3. Розробити тематичні диктанти для закладів освіти з питань здорового та безпечного харчування, профілактики кишкових інфекцій.

Головне управління Держпродспоживслужби
в Сумській області
до 25.12.2019 року