

Пам`ятка

по профілактиці харчових отруень в дошкільних та навчальних закладах

1. Суворо дотримуватись вимог санітарного законодавства, зокрема постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. N 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних і оздоровчих закладах", спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 1 червня 2005 р. N 242/329 "Про затвердження Порядку організації харчування дітей в навчальних та оздоровчих закладах", від 17 квітня 2006 р. N 298/227 "Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах" від 15.08.2006 N 620/563 "Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах".

2. Забезпечувати необхідним запасом мийних та дезінфікуючих засобів, технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним інвентарем харчоблоки навчальних закладів.

3. Укомплектовувати штати медичних працівників навчальних закладів відповідно до затверджених Типових штатних нормативів та створити відповідні умови для роботи медичного персоналу.

4. Організовувати проходження обов'язкових профілактичних медичних оглядів персоналом навчальних закладів відповідно до законодавства.

5. Погоджувати з районними управліннями ГУ Держпродспоживслужби області перспективні двотижневі меню, асортимент продукції у шкільних буфетах.

6. Здійснювати контроль за роботою харчоблоків, організацією харчування, дотриманням температурного режиму в приміщеннях.

7. Забезпечувати безперебійне постачання якісних та безпечних харчових продуктів та продовольчої сировини до навчальних закладів.

8. Суворо дотримуватись правил та умов зберігання та термінів реалізації продуктів, що швидко псуються.

9. Забезпечувати достатню кількість спецодягу.

10. Забезпечувати ведення необхідної документації (журнал «Бракеражу сирих продуктів», журнал «Бракеражу готової продукції», «Журнал здоров'я», «Складська книга» тощо).

11. Забезпечувати умови для зберігання добових проб страв.

12. Дотримуватись технології приготування страв.

13. Постійно тримати на контролі питання дотримання встановлених вимог доставки харчових продуктів спеціальним автотранспортом з дотриманням температурного режиму.

14. Забезпечувати проведення лабораторного підтвердження безпечності харчових продуктів, готових страв, води.

15. Забезпечити проведення дезінфекції, дезінсекції, дератизації.