

**Про затвердження районного плану  
заходів щодо створення належних  
умов для безпечного та якісного  
харчування дітей на 2019-2023 роки**

На виконання розпорядження голови Кіровоградської обласної державної адміністрації від 29 листопада 2019 року №1187-р “Про затвердження регіонального плану заходів щодо створення належних умов для безпечного та якісного харчування дітей на 2019-2023 роки”, з метою створення належних умов для безпечного і якісного харчування та запобігання випадкам харчових отруєнь серед дітей в закладах освіти, що знаходяться на території Бобринецького району:

1. Утворити районну робочу групу з вивчення стану організації безпечного харчування дітей в закладах освіти, що знаходяться на території району (далі – районна робоча група).

2. Затвердити:

районний план заходів щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей в закладах освіти, що знаходяться на території району, на 2019-2023 роки (далі – районний план заходів) (додається);

склад робочої групи згідно з додатком 1.

3. Відділу освіти, молоді та спорту, управлінню соціального захисту населення, службі у справах дітей райдержадміністрації, районному центру соціальних служб для сім'ї, дітей та молоді, рекомендувати Бобринецькому районному управлінню Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області забезпечити проведення інвентаризації харчоблоків закладів освіти, що знаходяться на території району, за формами 1-2 згідно з додатками 2,3.

4. Рекомендувати головам виконавчих комітетів сільських рад району:

1) забезпечити виконання районного плану заходів щодо неухильного дотримання вимог безпечного і якісного харчування дітей у закладах освіти, що знаходяться на території відповідних адміністративно-територіальних одиниць, на 2020-2023 роки;

2) інформувати відділ освіти, молоді та спорту райдержадміністрації, Бобринецьке районне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області щокварталу до 15 числа останнього місяця.

4. Бобринецькому районному управлінню Головного управління Держпродспоживслужби в Кіровоградській області, управлінню соціального захисту населення, службі у справах дітей районної державної адміністрації, районному центру соціальних служб для сім'ї, дітей та молоді забезпечити надання інформацій відділу освіти, молоді та спорту райдержадміністрації про стан виконання районного плану заходів щокварталу до 20 числа останнього місяця.

5. Відділу освіти, молоді та спорту районної державної адміністрації інформувати управління освіти, науки, молоді та спорту облдержадміністрації щокварталу про стан виконання вищезазначеного районного плану заходів до 01 числа місяця, наступного за звітним періодом.

6. Контроль за виконанням цього розпорядження залишаю за собою.

**Голова районної  
державної адміністрації**

**Олег ТЕРТИЧНИЙ**

до розпорядження голови  
Бобринецької районної  
державної адміністрації

“ ”

**районної робочої групи з вивчення стану організації безпечного харчування дітей в закладах освіти, що знаходяться на території Бобринецького району**

**ТЕРТИЧНИЙ**  
**Олег Васильович**

ГОЛОВА РАЙОННОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ

**ПІТЕНКО**  
**Віталій Анатолійович**

начальник Бобринецького районного  
управління Головного управління  
Держпродспоживслужби в  
Кіровоградській області (за згодою)

**РІЗУН**  
**Олексій Леонідович**

начальник відділу освіти, молоді та  
спорту районної державної адміністрації

**ШВАЙКА**  
**Катерина Вікторівна**

методист районного методичного кабінету  
відділу освіти, науки, молоді та спорту  
райдержадміністрації

**КРИЖНА**  
**Лариса Іванівна**

начальник відділу нагляду за призначенням (перерахунком) та виплатою пенсій та координації роботи суб'єктів, що надають соціальні послуги, управління соціального захисту населення районної державної адміністрації

НЕКЛЕСА  
ДЛЯ Анатоліївна

начальник служби у справах дітей  
районної державної адміністрації

**ТЕРНЮК****Людмила Олексіївна**

заступник начальника управління –  
начальник відділу державного нагляду  
(контролю) за дотриманням санітарного  
законодавства Бобринецького районного  
управління Головного управління  
Держпродспоживслужби у  
Кіровоградській області (за згодою)

**ТРУШКІН****Олег Анатолійович**

начальник відділу соціальної роботи  
Бобринецького районного центру  
соціальних служб для сім'ї, дітей та молоді

**Начальник відділу освіти, молоді  
та спорту районної державної  
адміністрації**

**Олексій РІЗУН**

Додаток 2

до розпорядження голови  
Бобринецької районної  
державної адміністрації

“ \_\_\_\_ ” \_\_\_\_\_ 2019 року № \_\_\_\_

**ПАСПОРТ**  
**інвентаризації харчоблоку закладу дошкільної освіти**  
**станом на \_\_\_\_\_**

(назва закладу)
Юридична адреса закладу:
Телефон:
ПІБ керівника закладу:
Тип закладу (ясла, ясла-садок, дитячий садок):
Введено в експлуатацію:
Проведено капітальний ремонт (останній рік проведення):
Проведено поточний ремонт (останній рік проведення):
Проектна потужність закладу:
Фактично дітей:
Фактична кількість працівників:

1. Структура працівників харчоблоку:

№ з/п	Посада	Кількість	Освіта
1	Шеф-кухар		
2	Кухар		
3	Кухонний працівник		
4	Технічний персонал		

2. Харчоблок власний / орендований:

Назва закладу / установи, ФОП, що організовує харчування:

Юридична адреса організації:

Наявність договору на організацію харчування:

Реєстраційний номер оператора ринку харчових продуктів:

3. Харчоблок:

в окремій будівлі:

типовий:

в пристосованому приміщенні:

4. Вказати спосіб організації харчування:

№ з/п		
1	Харчоблок, що працює на сировині	
2	Харчоблок, що працює на напівфабрикатах	
3	Їдальня – роздаткова	
4	Приміщення для прийому їжі	
5	Інші форми організації харчування	
6	Відсутнє все вищенаведене	

5. Впровадження процедур заснованих на принципах HACCP (так/ні):

6. Інженерне забезпечення харчоблоку:

№ з/п		
1	Водопостачання: - централізоване - власна свердловина закладу - власний колодязь - наявність санітарного паспорту на джерело нецентралізованого водопостачання (колодязь, свердловина) - у випадку використання інших джерел вказати відомчу належність - вода привозна (звідки) - інше	
2	Гаряче водопостачання в мережі закладу (вказати за рахунок чого)	
3	Наявність резервного гарячого водопостачання (яке саме)	
4	Опалення: - централізоване - власна котельня (вказати – на газу, твердопаливна, на альтернативному паливі) - пічне	
5	Водовідведення: - централізоване - на вигріб, договір на вивезення стоків - локальні очисні споруди - септик на подвір'ї закладу	
6	Вентиляція: - припливно-витяжна - витяжна - через квартирки - інше	

7. Забезпечення харчоблоку питною водою, яка відповідає вимогам НД (останні дата, номер протоколу / експертного висновку, результати лабораторних досліджень):

8. Наявність захисних плафонів освітлювального обладнання:

9. Для перевезення сировини та харчових продуктів використовується наступний транспорт:

№ з/п		Дотримання вимог до транспортних
-------	--	----------------------------------

		засобів та умов транспортування (розписати як саме)
1	Спеціалізований транспорт закладу	
2	Спеціалізований транспорт підприємства громадського харчування, яке обслуговує заклад	
3	Спеціалізований транспорт організацій – постачальників харчових продуктів	
4	Спеціалізований транспорт відсутній	

10. Наявність затвердженого переліку постачальників продуктів харчування (вказати посаду особи, яка затвердила перелік, дата):

№ з/п	Постачальник	Вид сировини / харчової продукції	Реєстраційний номер оператора ринку / експлуатаційний дозвіл

11. Оздоблення поверхонь в різних приміщеннях харчоблоку, яке піддіється чищенню, обробленню (вказати окремо по кожному приміщенню):

стеля:

стіни:

підлога:

вікна, двері:

12. Наявність москітних сіток на вікнах, дверях:

13. Характеристика харчоблоку закладу:

13.1 Перелік виробничих цехів,комор та підсобних приміщень

13.2 Перелік обладнання

Набір приміщень	Пло ща	Перелік обладнання				
		Технологіч не (плити, мийні ванни та інше)	Холодильне обладнання (перелік з кількістю одиниць/рік випуску)	Наявність раковин для миття рук	Інше обладнання (вказати), кількість посадових місць	Відсутнє необхідне обладнання (вказати яке)
1. Кухня з роздавальною						
2. Мийна кухонного посуду						
3. Заготівельний						

цех, в тому числі поділений на зони: - обробки м'яса - риби; - обробки овочів - фруктів						
4. Охолоджувальна камера						
5. Комора сухих продуктів						
6. Комора овочів						
7. Завантажувальна з місцем для зберігання та миття тари						
8. Кімната персоналу						
9. Їдальня персоналу						
10. Душова						
11. Туалет персоналу						
12. Наявність загальної їдальні (обіднього залу) для дітей старших трьох років						
13. Роздаткові у групових осередках						

14. Дотримання поточності технологічного процесу приготування страв:

та їх доставка у групові осередки (тара, умови, миття тари):

15. Забезпечення контролю за температурними режимами високотемпературного, холодильного обладнання (електричні духові шафи тощо, контрольні термометри):

16. Оснащення посудом (на одну дитину):

кількість комплектів столового посуду:

кількість комплектів столових приборів:

кількість комплектів чайного посуду:

17. Оснащення кухонним посудом (їх кількість, чи достатньо):

розробними столами:

розробним інвентарем:

дошками:



ножами:

18. Оснащення меблями:

кількість посадкових місць (окремо по групах):

кількість меблів (столи, стільці окремо по групах):

за наявності загальної їдальні (обіднього залу) площа на 1 місце:

19. Забезпечення прибиральним інвентарем (чи достатня кількість, умови зберігання):

окремо для санвузла:

зроблений з матеріалів, що підлягають обробці (металевий, пластиковий тощо):

20. Примірне двотижневе меню погоджено органами Держпродспоживслужби (сезон меню, дата погодження):

21. Здійснення виробничого лабораторного контролю готових страв, змивів (з ким, дата, номер договору, періодичність лабораторного контролю):

22. Наявність документації, яка підтверджує якість харчових продуктів (товаро-транспортних накладних, паспортів якості, декларацій виробника тощо):

23. Наявність карток-розкладів страв:

картки затверджені керівником закладу (так/ні):

24. Наявність на харчоблоці документації з організації харчування (так/ні):

в повному обсязі (так/ні):

чи правильно ведеться:

#### 25. Графік харчування дітей

Назва групи	Час отримання їжі з харчоблоку	Час приймання їжі дітьми
1		
2		
3		
4		

26. Відповідальна особа за організацію харчування в закладі (посада, телефон):

27. Проведення дератизації та дезінсекції:

власними силами:

по договору (номер, дата, назва підприємства):

28. Договір про надання послуг щодо вивозу твердих побутових (номер, дата, назва підприємства):

29. Забезпечення вивозу харчових відходів:

власними силами:

по договору (номер, дата, назва підприємства):

30. Забезпечення спецодягом працівників харчоблоку (кількість комплектів на одного працівника):

31. Організація прання спецодягу працівників:

32. Забезпечення дозволеними дезінфікуючими та миючими засобами (якими саме, їх кількість):

33. Вказати пропозиції щодо покращення санітарно-технічного стану харчоблоку, придбання обладнання, покращення організації харчування тощо:

34. Виконання заходів щодо усунення невідповідностей (яких саме, строки):

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Директор закладу (уповноважена особа)

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)

Додаток 3

до розпорядження голови  
Бобринецької районної  
державної адміністрації

“ ” 2019 року №

**ПАСПОРТ**  
**інвентаризації харчоблоку освітнього закладу**  
**станом на** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(назва закладу)

Юридична адреса закладу:

Телефон:

ПІБ керівника закладу

Тип освітнього закладу

Введено в експлуатацію:

Проведено капітальний ремонт (останній рік  
проведення )

Проведено поточний ремонт (останній рік  
проведення):

Проектна потужність закладу:

Фактично дітей:

Фактична кількість працівників:

Структура працівників харчоблоку:

№ з/п	Посада	Кількість	Відповідна освіта (так/ні)
1	Шеф-кухар		
2	Кухар		
3	Кухонний працівник		
4	Технічний персонал		

**2. Харчоблок власний / орендований:**

Хто організовує харчування:

Харчування організовано на базі  
сторонніх організацій громадського  
харчування (так/ні):

Назва організації:

Юридична адреса організації:

Наявність договору на організацію  
харчування:

Ресстраційний номер оператора ринку:

харчових продуктів

---

3. Харчоблок:

в окремій будівлі (так/ні):

---

типовий (так/ні):

---

в пристосованому приміщенні (так/ні):

---

4. Спосіб організації харчування:

№ з/п		Так/Ні
1	Харчоблок, який працює на сировині	
2	Харчоблок, який працює на напівфабрикатах	
3	Їдальня – роздаткова	
4	Буфет	
5	Приміщення для прийому їжі	
6	Інші форми організації	
7	Відсутнє все вищенаведене	

5. Впровадження процедур заснованих на принципах НАССР  
(так/ні)

---

6. Інженерне забезпечення харчоблоку:

№ з/п		Так/Ні
1	Водопостачання: - централізоване - власна свердловина закладу - власний колодязь - наявність санітарного паспорту на джерело нецентралізованого водопостачання (колодязь, свердловина) - у випадку використання інших джерел вказати відомчу належність - вода привозна (звідки) - інші	
2	Гаряче водопостачання в мережі закладу (вказати джерело)	
3	Наявність резервного гарячого водопостачання (яке саме)	
4	Опалення: - централізоване - власна котельня (вказати– на газу, твердопаливна, на альтернативному паливі) - пічне	

5	Водовідведення - централізоване - на вигріб (угода на вивезення стоків) - локальні очисні споруди - септик на подвір'ї закладу	
6	Вентиляція - припливно-витяжна - витяжна - через квартирки - інша	

7. Забезпечення харчоблоку питною водою, яка відповідає вимогам НД (так/ні, останні результати лабораторних досліджень): \_\_\_\_\_

8. Наявність захисних плафонів освітлювального обладнання (так/ні): \_\_\_\_\_

9. Для перевезення сировини та харчових продуктів використовується:

№ з/п		Так/Ні	Дотримання вимог до транспортних засобів та умов транспортування (як саме)
1	Спеціалізований транспорт закладу		
2	Спеціалізований транспорт підприємства громадського харчування, яке обслуговує заклад		
3	Спеціалізований транспорт організацій – постачальників харчових продуктів		
4	Спеціалізований транспорт відсутній		

10. Наявність затвердженого переліку постачальників продуктів харчування (так/ні):

№ з/п	Постачальник	Вид сировини / харчової продукції	Реєстраційний номер оператора ринку, експлуатаційний дозвіл

11. Оздоблення поверхонь в різних приміщеннях харчоблоку, яке піддається чищенню, обробленню (вказати окремо по кожному приміщенню):

стеля: \_\_\_\_\_ -

стіни: \_\_\_\_\_ -

підлога:

-

вікна, двері:

-

12. Наявність москітних сіток на вікнах, дверях (так/ні):

13. Характеристика харчоблоку закладу:

Набір приміщень	Площа	Перелік обладнання				
		Технологічне (плити, мийні ванни та інше)	Холодильне обладнання (перелік з кількістю одиниць/рік випуску)	Наявність раковин для миття рук працівників	Інше обладнання	Відсутнє необхідне обладнання (вказати яке)
1.Обідній зал (з зоною для першокласників) і роздавальна						
-умивальня перед обіднім залом						
-буфетна стійка та комора						
2. Кухня, в тому числі: - гарячий цех - холодний цех - цех різання хліба - м'ясний та рибний цехи - овочевий цех						
3. Мийна столового, буфетного та кухонного посуду						
4.Охолоджувальна камера: - м'ясних продуктів - рибних продуктів - молочних продуктів, жирів та гастрономії - овочів						

- харчових відходів (у тому числі не охолоджувальне приміщення)						
5. Комора сухих продуктів, овочів, напоїв, соків						
6. Завантажувальна і тарна						
7. Мийна для яєць						
8. Інвентарна, білизняна						
9. Гардеробна для персоналу з душовою та туалетом						
Обладнання буфетів						

14. Дотримання поточності технологічного процесу приготування страв:

---

15. Забезпечення контролю за температурними режимами високотемпературного, холодильного обладнання (електричні духові шафи тощо, контрольні термометри):

---

16. Забезпечення дітей умовами з дотримання особистої гігієни:

---

- кількість рукомийників перед їдальнею:

---

- наявність мила, електросушарок (кількість їх)

---

17. Оснащення посудом:

- кількість комплектів столового посуду:

---

- кількість комплектів столових приборів:

---

кількість комплектів чайного посуду:

---

18. Оснащення кухонним посудом (так//ні, їх кількість):

розробними столами:

---

розробним інвентарем

---

дошками:

---

ножами:

---

19. Їдальня оснащена меблями:

Кількість посадкових місць:

---

Площа на 1 місце:

Кількість дітей, які харчуються:

З них отримують гаряче харчування:

Користуються буфетною продукцією:

Достатня кількість меблів (так/ні):

20. Достатня кількість прибирального інвентарю (так/ні):

Окремо для санвузла (так/ні):

зроблений з матеріалів, що підлягають обробці (металевий, пластиковий тощо):

21. Примірне двотижневе меню погоджено органами Держпродспоживслужби (так/ні):

22. Здійснення виробничого лабораторного контролю готових страв, змивів (так/ні): з періодичністю:

23. Наявність документації, яка підтверджує якість харчових продуктів (товаро-транспортних накладних, паспортів якості, декларацій виробника тощо):

24. Наявність карток-розкладів страв (так/ні):

картки затверджені керівником закладу (так/ні):

25. Наявність нахарчоблоці документації з організації харчування (так/ні):

В повномуобсязі (так/ні):

чи правильно ведеться:

26. Графік харчування учнів:

Зміна	№ перерви, тривалість перерви	Класи
I зміна		
II зміна		

27. Відповідальна особа за організацію харчування в закладі (посада, телефон):

28. Проведення дератизації та дезінсекції:

- власними силами:

- по договору (№, дата, назва підприємства):



29. Договір про надання послуг щодо вивозу твердих побутових (№, дата, назва підприємства):

---

30. Забезпечення вивозу харчових відходів

---

власними силами:

---

по договору (№, дата, назва підприємства):

---

31. Забезпечення спецодягом кожного працівника харчоблоку, не менше 2 комплектів для заміни (так/ні):

---

32. Організація прання спецодягу працівників:

---

33. Забезпечення дозволеними дезінфікуючими та миючими засобами в достатній кількості (так/ні):

---

(якими саме):

---

34. Пропозиції щодо покращення санітарно-технічного стану харчоблоку, придбання обладнання, покращення роботи харчоблоку тощо:

---

35. Виконання заходів щодо усунення невідповідностей (яких саме, строки):

---

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_

Директор закладу (уповноважена особа)

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові)