



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА
ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ІВАНО-ФРАНКІВСЬКІЙ ОБЛАСТІ**

вул. Берегова, 24, м. Івано-Франківськ, 76019, тел. 51-13-89, факс 51-13-92
код ЄДРПОУ 40309088

від 19.05.2016р. № 151

**В.о. начальників управлінь
Держпродспоживслужби в
районах і містах**

ДОРУЧЕННЯ

**Про дотримання санітарного законодавства
під час оздоровлення та відпочинку дітей
у 2016 році**

На виконання наказу Держпродспоживслужби від 17.05.2016р. № 90, керуючись підпунктом 3 пункту 4 та пунктом 9 Положення про Державну службу України з питань безпеки харчових продуктів та захисту прав споживачів, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України 2 вересня 2015 року № 667, з метою створення умов, що відповідають вимогам санітарних норм під час підготовки до літнього оздоровлення та відпочинку дітей у 2016 році, попередження спалахів гострих інфекційних хвороб і харчових отруєнь в дитячих закладах оздоровлення та відпочинку протягом оздоровчої компанії

ДОРУЧАЮ

1. Забезпечити державний санітарно – епідеміологічний нагляд за своєчасним виконанням вимог санітарного законодавства під час оздоровчої компанії 2016 року;
2. Взяти участь у проведенні обстежень дитячих закладів оздоровлення та відпочинку за участю всіх зацікавлених представників та визначити готовність до роботи закладів в оздоровчу компанію.

3. Не допускати відкриття закладів оздоровлення та відпочинку без проведення необхідного комплексу лабораторно – інструментальних досліджень факторів життєдіяльності середовища;
4. У разі виявлення порушень вимог санітарного законодавства під час оздоровлення та відпочинку дітей вживати у межах повноважень, передбачених законом, заходів до усунення порушень вимог закону;
5. Проводити широку роз'яснювальну роботу серед населення щодо заходів, які необхідно здійснювати для запобігання виникнення інфекційних захворювань і харчових отруєнь через місцеві засоби інформації.
6. Довести до відома керівників закладів відпочинку дітей щодо необхідності погодження примірного двотижневого меню в.о. начальника територіального органу Держпродспоживслужби (додаток 2);
7. Інформацію про проведену роботу та вжиті заходи адміністративного впливу подавати до Управління державного нагляду за дотриманням санітарного законодавства Головного управління Держпродспоживслужби в області до 23 числа поточного місяця, починаючи з 19 травня 2016 року на електронну адресу uprsesif@gmail.com та письмово.

При цьому надсилаємо перелік питань, на які необхідно звернути увагу при обстеженні дитячих закладів оздоровлення та відпочинку (додаток 1).

В.о.начальника



Р.Гурський

Додаток 1

ОСНОВНІ ПИТАННЯ, ЯКІ НЕОБХІДНО ВКЛЮЧАТИ В ПРИ ПРОВЕДЕННІ ОБСТЕЖЕНЬ ДИТЯЧИХ ЗАКЛАДІВ ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА ВІДПОЧИНКУ

1. Водопостачання та каналізування закладу;
2. Санітарний стан та благоустрій території закладу;
3. Наявність господарського майданчика, своєчасність вивозу сміття, наявність угод на вивезення відходів;
4. Санітарний стан приміщень та санвузлів (якість прибирання);
5. Наявність запасу миючих та дезінфікуючих засобів (термін придатності та супровідні документи);
6. Наявність умов для дотримання гігієни дітей;
7. Організація процесу харчування дітей: режим і графік харчування дітей, визначення постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини, приймання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості;
8. Наявність примірних двотижневих меню, затверджених керівником закладу та погоджених з територіальним управлінням Держпродспоживслужби;
9. Наявність щоденних меню – розкладів, складених на підставі примірних двотижневих меню, підписаних керівником закладу;
10. Наявність в достатній кількості справного технологічного устаткування;
11. Дотримання зберігання продуктів харчування згідно прийнятої класифікації по умовам зберігання;
12. Дотримання вимог та наявність інструкцій щодо миття посуду;
13. Наявність достатньої кількості столового та кухонного посуду;
14. Наявність холодильного обладнання та дотримання температурного режиму з реєстрацією у відповідному журналі;
15. Наявність добових проб приготовлених страв;
16. Дотримання особистої гігієни персоналу;
17. Проходження періодичних обов'язкових медичних оглядів згідно чинного законодавства, наявність ОМК.
18. Наявність запасу миючих та дезінфікуючих засобів (термін придатності та супровідні документи);
19. Наявність затвердженого режиму дня і відпочинку.
20. Проведення дератизаційних та дезінсекційних заходів;
21. Ведення необхідної документації;
22. Медичне забезпечення закладу;
23. Наявність та окреме зберігання промаркованого прибирального інвентарю, використання за призначенням;
24. Санітарно – освітня робота щодо профілактики кишкових інфекцій;

Додаток 2

Порядок погодження двотижневого меню

Згідно п.22 наказу МОЗ МОН України від 01.06.2005р. № 242/329 «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах » (керівником навчального або оздоровчого закладу) затверджуються примірні та підписується керівником закладу.

Дані меню мають погоджуватись начальником територіального органу Держпродспоживслужби при наявності візування начальником відділу державного нагляду за санітарним законодавством.