

Додаток 1

Рекомендації управлінням (відділам) освіти РДА, ОТГ, міських рад про включення до тендерної документації вимог при проведенні відкритих торгів щодо харчування дітей у закладах освіти в Івано-Франківській області

1. Послуги з організації гарячого харчування:
 - 1.1. Витяг з реєстру операторів харчових продуктів.

2. На закупівлю і постачання сировини та харчових продуктів:
 - 2.1. Копія експлуатаційного дозволу (для виробників харчових продуктів).
 - 2.2. Витяг з реєстру операторів харчових продуктів (для постачальників сировини та харчових продуктів).
 - 2.3. Акт перевірки суб'єкта господарювання (учасника торгів), який здійснює постачання сировини та харчових продуктів районними/ міськими управліннями/відділами ГУ ДПСС в області.
 - 2.4. Перелік потужностей/операторів ринку харчових продуктів звідки буде проводитись постачання сировини і харчових продуктів з підтвердженням щодо реєстрації їх в реєстрі операторів харчових продуктів.
 - 2.5. Наявність власних або орендованих приміщень, автотранспорту для перевезення продукції, що відповідають гігієнічним вимогам щодо харчових продуктів.

Рекомендації щодо проведення тендерів з організації харчування дітей в закладах освіти.

В зв'язку з тим, що оператори ринку несуть відповідальність за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють, приймаючи до уваги втрату чинності окремих дозвільних документів та документів, які б підтверджували якість та безпечність харчових продуктів, посадовим особам дитячих навчальних закладів необхідно більш відповідально відноситись до виконання заходів з організації харчування, а саме: приділяти належну увагу наявності товарно-транспортної накладної, дотримання температурних умов при транспортуванні продуктів харчування, наявності відповідного пакування та маркування усіх, без виключення, продуктів харчування, в тому числі і м'яса сирого.

- Згідно ст. 37 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» документом, який повинен супроводжувати об'єкти санітарних заходів в обігу, є **товарно-транспортна накладна**.
- Підтвердження того що і постачальник і виробник мають експлуатаційний дозвіл або зареєстровані як оператори ринку (в залежності від виду продукції). (ст.23,25 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).
- Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати, ЗУ, ДСТУ чи ТУ згідно якого зроблений продукт. (ст.39,50 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).
- Дотримання вимог щодо умов транспортування (ст.44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).
- Результати досліджень (протоколи досліджень, експертні висновки чи ін.) видані акредитованою лабораторією, в галузі акредитації якої внесені всі дослідження, передбачені чинним законодавством для того чи іншого виду продукції.
- Кожну транспортну партію супроводжувати посвідченням про якість або декларація виробника, в якому вказати: №; дата видачі; найменування потужності виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування постачальника; його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); гатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
- На сьогоднішній день з набранням чинності ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» вся відповідальність за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники

якості харчових продуктів у межах діяльності покладена на операторів ринку і найбільш ефективним доказом того, що підприємство дотримується вимог передбачених вищезазначеним Законом є акт перевірки компетентного органу, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, термін дії якого та кратність його поновлення може бути обумовлена у вимогах тендерної комісії.

- Відповідно до 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, заборонено замовляти, приймати та використовувати м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонити використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.
- Відповідно до 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 асортимент шкільних буфетів затверджений і включення до нього нових страв здійснюється за погодженням з МОЗ України. Категорично заборонено продаж в шкільних пунктах харчування кондитерських виробів з кремом, морозива, яєць та м'яса водоплавної птиці, низькосортних (нижче I сорту) м'ясних виробів, студнів, зельців, форшмаку, грибів, молока-самоквасу, сметани, сиру м'якого без термічної обробки, консервів непромислового виготовлення, солодких газованих напоїв, нарізних салатів з майонезом, оцтом, сметаною.
- Відносно постачання сирого м'яса, підприємство, яке виробляє кускове м'ясо, зобов'язане мати експлуатаційний дозвіл та для забезпечення державного контролю за дотриманням необхідних гігієнічних вимог щодо забезпечення безпечності готових харчових продуктів тваринного походження на бійнях, гуртівнях та потужностях з розбирання та обвалювання м'яса під час надходження, розбирання та обвалювання продукції первинного виробництва тваринного походження присутність державного інспектора, який має відповідну кваліфікацію та ветеринарну освіту, або уповноваженої особи є обов'язковою. (ст.35 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»). З точки зору фізіологічної повноцінності харчування бажано постачання охолодженого, а не замороженого м'яса.
- ЗВЕРНУТИ УВАГУ, що з 20.09.2017 року для потужностей, які провадять діяльність з харчовими продуктами, у складі яких є необроблені

інгредієнти тваринного походження (крім малих потужностей), обов'язкова наявність системи НАССР. Тому, з набуттям чинності даної вимоги закону її доцільно заносити до умов тендеру(ст.21 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»)

- Також може бути рекомендовано здійснення періодичного, самостійного, спільно з батьківськими комітетами або з залученням представників державних установ, громадських організацій відбору зразків продукції для дослідження в акредитованих лабораторіях з метою перевірки відповідності заявленим вимогам.

На що необхідно звертати увагу!

Визначитись з переліком харчових продуктів, які будуть закуповуватись.

Визначитись з вимогами, яким ці продукти повинні відповідати: стан (заморожене, охолоджене та ін.), наявність умов зберігання, відповідність показникам якості та безпеки (ТУ, ДСТУ, додаткові вимоги), частота завезення, термін придатності, вид пакування.

Скласти перелік вимог для проведення тендеру чи вимог до постачальника при закупівлях без тендера.

Постачальники продуктів харчування разом з керівником закладу складають графіки і маршрути постачання та обсяги завозу з урахуванням термінів придатності та наявності умов для зберігання.

Провести з персоналом заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу та ін.

Перевірити товарно-транспортну накладну та інші супровідні документи, передбачені договором.

Перевірити наявність проходження медичного огляду водієм та експедитором.

Перевірити Лист контрольних перевірок температури у кузові авторефрижератора та температуру продукту (за необхідності). Кожна транспортна партія повинна супроводжуватися «Листом контрольних перевірок температури у кузові авторефрижератора» (додаток 20 Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні, затверджених Наказом Міністерства транспорту України № 363 від 14.10.1997 року)

Перевірити стан автотранспорту та чи може він забезпечити належні умови транспортування.

Маркування та пакування продуктів харчування, їх відповідність до заявлених вимог та супровідним документам.

Забезпечення зберігання в належних умовах.

Періодичне незалежне оцінювання (в т. ч. лабораторно) харчових продуктів за показниками безпеки та якості.