

# ЩЕРБИНЕЦЬКА ГІМНАЗІЯ ВАНЧИКІВЕЦЬКОГО ЛІЦЕЮ

## АЛГОРИТМ

### роботи шкільної їдальні та харчоблоку в умовах тривалих відключень електроенергії (блекауту)

Порядок дій персоналу харчоблоку задля забезпечення учасників освітнього процесу харчуванням із дотриманням вимог санітарного законодавства та безпеки харчових продуктів у кризових умовах.

#### I. Підготовчий етап (превентивні заходи)

- **розробка резервного меню:** формування переліку страв, що складаються з продуктів тривалого зберігання (круп, бобові, консервована продукція) та не потребують значних енерговитрат або тривалої термічної обробки;
- **створення стратегічних запасів:** забезпечення наявності бутильованої питної води, дезінфекційних засобів, вологих серветок, одноразового посуду та палива для автономних джерел живлення;
- **інвентаризаційний контроль:** ведення чіткого обліку термінів придатності продуктів та фіксація переліку товарів у холодильних і морозильних камерах для швидкої орієнтації у разі знеструмлення;
- **підготовка персоналу:** проведення інструктажів щодо використання альтернативних засобів приготування їжі (пічка на твердому паливі, газова плита) та дотримання гігієнічних вимог в умовах обмеженого водопостачання.

#### II. Регламент роботи під час блекауту

- **пріоритетність використання продуктів:** першочергова реалізація охолоджених товарів (м'ясо, молочні продукти), що потребують споживання протягом 4 годин після відключення живлення; використання заморожених продуктів за умови дотримання герметичності морозильних камер (до 48 годин); перехід на продукти тривалого зберігання лише після вичерпання запасів перших двох категорій;
- **дотримання санітарно-гігієнічних норм:** суворе використання антисептиків та вологих серветок за відсутності проточної води; використання виключно очищеної води для приготування страв та обробки овочів; недопущення розморожування сировини за кімнатної температури;
- **технологічний процес:** використання автономних джерел енергії (генераторів) виключно для критичних вузлів (насоси, мінімальне освітлення); адаптація рецептур під страви, що не потребують складного теплового обладнання;
- **інформаційна взаємодія:** оперативне сповіщення адміністрації закладу та батьківської громади про зміни в раціоні, графіку видачі їжі або перехід на формат сухих пайків.

#### III. Заходи після відновлення енергопостачання

- **технічний моніторинг:** перевірка температурного режиму в холодильному обладнанні та контроль працездатності електричних мереж;
- **санітарна вибірка:** безумовна утилізація продуктів, які перебували в умовах неналежного температурного режиму понад 4 години або мають візуальні ознаки псування (зміна кольору, запаху, консистенції);

• **реабілітація запасів:** проведення генерального прибирання харчоблоку, дезінфекція поверхонь та планове поповнення резервів продуктів тривалого зберігання.

З алгоритмом дій ознайомлені:

|       |                 |
|-------|-----------------|
| _____ | Літвін Т.В.     |
| _____ | Компанієць О.В. |
| _____ | Дирда К.Ю.      |
| _____ | Паладій С.В.    |
| _____ | Никифоряк А.Д.  |