



ДНІПРОПЕТРОВСЬКА  
ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА  
АДМІНІСТРАЦІЯ  
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ

ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ  
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ В  
ДНІПРОПЕТРОВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

## СПІЛЬНИЙ НАКАЗ

09.08. 2023

м. Дніпро

№ 408/0/212-23/387-02

Про організацію харчування дітей в  
зкладах освіти області  
у період дії воєнного стану

Керуючись законами України “Про освіту”, “Про дошкільну освіту”, “Про повну загальну середню освіту”, “Про місцеве самоврядування в Україні”, “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”, “Про захист населення від інфекційних хвороб”, “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” (далі – Постанова № 305), Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, з метою вжиття заходів щодо належної організації раціонального харчування дітей у закладах освіти області в період дії воєнного стану

### НАКАЗУЄМО:

1. Департаменту освіти і науки облдержадміністрації спільно з Головним управлінням Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області затвердити Методичні рекомендації з організації харчування дітей у період дії воєнного стану згідно з Додатком № 1.

2. Керівникам органів управління освітою сільських, селищних та міських рад, закладів освіти Дніпропетровської обласної ради розробити та затвердити наказ про організацію харчування, в якому визначити:

2.1. Режим та спосіб організації харчування (за погодженням із засновником (засновниками) відповідного закладу) з урахуванням наявної

2.1. Режим та спосіб організації харчування (за погодженням із засновником (засновниками) відповідного закладу) з урахуванням наявної матеріально-технічної бази; вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; типу закладу освіти, особливостей організації освітнього процесу; тривалості перебування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти; віку здобувачів освіти/дітей; наявності груп подовженого дня, чергових груп та груп вихідного дня, пансіону тощо;

2.2. Відповідальну особу за організацією харчування та склад бракеражної комісії;

2.3. Форму організації харчування (монопрофільне меню, мультипрофільне меню, примірне чотиритижневе сезонне меню) та графік харчування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу), здійснити заходи щодо:

- державної реєстрації потужностей виробництва;
- приведення нормативної чисельності працівників харчоблоку у відповідність до типових штатних нормативів відповідного типу закладу освіти;
- забезпечення проходження працівниками, залученими до організації харчування, періодичного медичного огляду та наявності медичних книжок за формою 1-ОМК.

3. Керівникам органів управління освітою сільських, селищних та міських рад, закладів освіти Дніпропетровської обласної ради забезпечити:

3.1. Персональну відповідальність за створенням належних умов організації раціонального харчування дітей в підпорядкованих закладах освіти, додержанням санітарно-гігієнічних та санітарно-протиепідеміологічних вимог, попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруень;

3.2. Приведення примірних чотиритижневих сезонних меню закладів у відповідність до Постанови № 305 з подальшим погодженням з Головним управлінням Держпродспоживслужби у Дніпропетровській області;

3.3. Посилення контролю за роботою відповідальних осіб з організації харчування та бракеражних комісій закладів в частині наявності супровідних документів на харчові продукти і продовольчу сировину для гарантування безпечності та якості харчових продуктів, відповідно до Закону України від 23.12.1997 №771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

3.4. Здійснення закупівель продуктів харчування, продовольчої сировини та послуг харчування у відповідності до вимог чинного законодавства.

4. Координацію роботи за виконанням цього наказу покласти на начальника управління дошкільної, позашкільної та загальної середньої освіти департаменту освіти і науки облдержадміністрації Олена ІСАЄВА та начальника управління державного нагляду за дотриманням санітарного

законодавства Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області Олексія ГУБСЬКОГО.

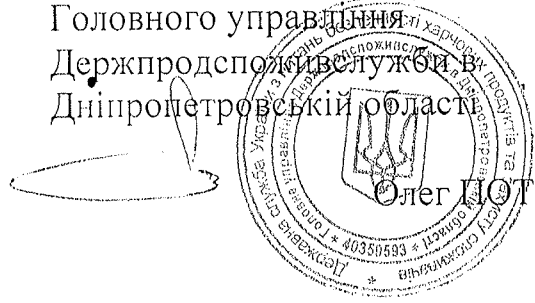
5. Контроль виконання наказу залишаємо за собою.

Директор департаменту освіти й науки Дніпропетровської облдержадміністрації



Ольга ЛОЗОВА

Виконуючий обов'язки начальника Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області



Олег ПОТОЦЬКИЙ

ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ  
Головний спеціаліст відділу персоналу,  
діловодства і контролю, звернень громадян  
« 09 » 08 2023 р.

Шу Світлана Швейер

Додаток №1  
до наказу департаменту  
освіти і науки облдержадміністрації  
та Головного управління  
Держпродспоживслужби  
в Дніпропетровській області  
від 09.08 2023 № 408/0/212-23/  
387-09

**Методичні рекомендації  
щодо організації харчування в закладах освіти  
в період дії воєнного стану**

**Загальна частина**

1. Ці Методичні рекомендації визначають механізм організації харчування дітей в закладах освіти незалежно від їх підпорядкування, типу та форми власності.

2. Планування та організація харчування здійснюються відповідно до Законів України “Про освіту”, “Про дошкільну освіту”, “Про повну загальну середню освіту”, “Про місцеве самоврядування в Україні”, “Про оздоровлення та відпочинок дітей”, “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”, “Про захист населення від інфекційних хвороб”, “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”, “Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб”, “Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту”, “Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям”, Постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”, іншими нормативно-правовими актами, що регулюють питання стосовно харчування дітей.

3. Засновник (засновники) закладів освіти забезпечують безоплатне гаряче харчування в державних і комунальних закладах освіти за рахунок коштів відповідних бюджетів відповідно до встановленого в закладі освіти режиму (кратності) харчування для:

- дітей-сиріт;
- дітей, позбавлених батьківського піклування;
- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах (групах);
- дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України “Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям”;

- учнів закладів освіти, розташованих на територіях радіоактивного забруднення, а також дітей, евакуйованих із зони відчуження, дітей, які є особами з інвалідністю внаслідок Чорнобильської катастрофи, і тих, що проживали у зоні безумовного (обов'язкового) відселення з моменту аварії до прийняття постанови про відселення, відповідно до Закону України "Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи";

- дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів;

- дітей з числа осіб, визначених у статті 10 Закону України "Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту";

- осіб інших категорій, визначених законодавством та/або рішенням органу місцевого самоврядування.

Забезпечення безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів здійснюється на підставі документів, що підтверджують таке право відповідно до законодавства.

Забезпечення безоплатним гарячим харчуванням здійснюється на підставі документів, що підтверджують таке право.

Для отримання пільги необхідно звернутися до керівництва закладу освіти з відповідною заявою та надати копію документів, що підтверджують пільги:

- для дітей-сиріт та дітей, позбавлених батьківського виховання, документом, що підтверджує отримання пільги на харчування може бути рішення суду або місцевого виконавчого комітету про надання відповідного статусу;

- для дітей з особливими освітніми потребами – це висновок інклюзивно-ресурсного центру;

- для батьків дітей із малозабезпечених сімей підставою для звільнення від плати за харчування є довідка про призначення державної соціальної допомоги, видана органами праці та соціального захисту;

- для дітей учасників війни, залежно від ситуації (інвалідність одного з батьків, смерть, участь у бойових діях), це можуть бути відповідні посвідчення батьків;

- для дітей-внутрішньо переміщених осіб – довідка про взяття на облік ВПО;

- для дітей із багатодітних сімей – копія посвідчення про надання статусу багатодітної сім'ї.

4. Харчування у закладі освіти здійснюється тільки у робочі дні. Компенсація за безоплатне гаряче харчування в закладах освіти здійснюється у випадках, визначених законодавством.

Компенсація не здійснюється:

- у разі відсутності здобувачів освіти у закладі освіти під час освітнього процесу;

- для здобувачів освіти, що здобувають освіту за однією з індивідуальних форм здобуття освіти;

- під час організації освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання.

5. Харчування здобувачів освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок коштів місцевих бюджетів у закладах освіти, здійснюється за готівковим та/або безготівковим розрахунком, зокрема за допомогою електронного платіжного засобу (платіжної картки), що визначається в умовах договору між замовником та постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування.

6. Потреби закладів освіти на організацію харчування задовольняються засновником (засновниками) таких закладів першочергово відповідно до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі - норми харчування).

Вартість безоплатного харчування в закладах освіти, встановлюється засновником (засновниками) таких закладів відповідно до норм харчування та з урахуванням режиму (кратності) харчування.

## **Організація харчування**

### **1. Визначення режиму (кратності) та графіку харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/ дітей закладі освіти.**

В залежності від типу закладу режим (кратність) харчування може організовуватися:

- одноразово – сніданок;
- дворазово – сніданок та обід;
- триразово – сніданок, обід та підвечірок або вечеря;
- чотириразово – сніданок, обід, підвечірок, вечеря;
- п'ятиразово – сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря.

У закладах загальної середньої освіти для здобувачів освіти 1-11 (12) класів незалежно від навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання) повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування відповідно до норм харчування.

За заявою одного з батьків або інших законних представників здобувачам загальної середньої освіти можуть надаватися гарячі обіди.

Для здобувачів загальної середньої освіти, зарахованих до груп подовженого дня, залежно від режиму роботи таких груп організовується триразове (сніданок, обід та підвечірок) харчування (для 1-4 класів) та

дворазове (для 5-9 класів) харчування. Батьки або інші законні представники здобувачів освіти можуть відмовитися від послуг з харчування.

У закладах освіти з цілодобовим перебуванням здобувачів освіти/дітей повинно бути організовано п'ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

У закладах дошкільної освіти режим (кратність) харчування залежить від режиму роботи закладу.

Якщо діти перебувають у закладі дошкільної освіти чотири та менше годин, їх за заявою одного з батьків або інших законних представників харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у закладі більше чотирьох годин, обов'язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим (кратність) харчування може бути одно- або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше трьох - чотирьох годин. Це може бути сніданок та/або обід.

У разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти більше 12 годин необхідно організувати обов'язкове чотириразове харчування, при цьому ввечерю слід передбачити з 18 години 30 хвилин до 19 години.

У закладі дошкільної освіти з цілодобовим перебуванням повинно бути організовано п'ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

На основі режиму (кратності) харчування необхідно скласти графік, за яким діти організовано їстимуть у їдальні. Графік має врахувати місткість їдальні та кількість дітей, які їстимуть одночасно. Основні вимоги до графіка харчування в закладах освіти такі:

- у дошкільних закладах освіти – інтервал між прийомами їжі має бути 3 – 4 години, на обід відводиться не менше ніж 25 – 30 хвилин, а на інші прийоми їжі – не менше, ніж 20 хвилин;
- у загальноосвітніх закладах – рекомендована тривалість перерви для прийому їжі для 1-4 класів – 30 хвилин, а для учнів 5 – 12 класів – не менше, ніж 20 хвилин.

## **2. Визначення способу організації харчування відповідно до матеріально-технічного стану та забезпечення харчоблоку та наявності працівників, залучених в організації харчування.**

Способами організації харчування є:

- приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);
- аутсорсинг – виготовлення та реалізація готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг харчування, з використанням матеріально-технічної бази закладу освіти;

- кейтеринг – доставка та реалізація готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування;

- організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет або організація харчування шляхом формування нешвидкопсувних продуктових наборів.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно, закладом складається та затверджується примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад.

У разі організації роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет або організації харчування шляхом формування нешвидкопсувних продуктових наборів, заклад самостійно складає та затверджує асортимент буфету та харчових наборів з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах в закладах загальної середньої освіти.

Постачальником для закладу освіти може бути лише підприємець або компанія, що спеціалізується на виробництві і/або продажі продуктів чи послуг з харчування. Купувати їжу для шкільної їдальні, наприклад, на продовольчому ринку або з рук заборонено. Також не можна приносити їжу як спонсорську чи батьківську допомогу.

### **3. Визначення технологічної моделі організації харчування.**

При виборі способу організації харчування слід сформувати технологічну модель організації харчування. Нормуються три такі технологічні моделі:

- \* базова кухня
- \* опорна кухня
- \* фабрика-кухня

При організації базової кухні харчоблок повинен бути оснащений:

- зонами для отримання та зберігання сировини (приймальне відділення для продуктів харчування та продовольчої сировини, комори, холодильне обладнання з відповідним розподілом за видами продуктів харчування для дотримання товарного сусідства та температурних показників тощо);

- зоною первинної обробки сировини (технологічне обладнання, мийні ванни, виробничі поверхні, кухонний посуд та інвентар для сирової продукції тощо);

- зоною теплової обробки та основного приготування (технологічне обладнання, мийні ванни, виробничі поверхні, кухонний посуд та інвентар для готової продукції тощо);



- зоною видачі готових страв (технологічне обладнання, виробничі поверхні, кухонний, столовий посуд та інвентар тощо);

- зоною для миття кухонного та столового посуду (технологічне обладнання, мийні ванни, обладнання для просушування та зберігання посуду, ємності для харчових відходів тощо);

- обладнанням та інвентарем відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів (вентиляційні системи, обладнання для резервного нагрівання води, гігієнічні засоби для дотримання особистої гігієни персоналу, інвентар та засоби для дотримання протиепідемічного та дезінфекційного режимів тощо).

При організації опорної кухні необхідно передбачити такі заходи:

- передбачити доставку готової гарячої їжі у термоізоляційних боксах;
- загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі не повинен перевищувати дві години;

- харчоблок повинен бути оснащений усіма необхідними зонами, обладнанням та інвентарем ідентично до моделі «базова кухня»;

- додатково повинна бути обладнана зона фасування і упакування готової гарячої їжі;

- необхідно організувати окремий вхід/вихід для доставки їжі до прилеглих закладів;

- облаштування зон для повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі.

При цьому харчоблок отримувача послуг (заклад, який отримує доставку готових страв) повинен бути забезпечений:

- \* приміщенням для недовготривалого зберігання термобоксів (термобокси мають бути повернуті до опорної/базової кухні у найкоротші терміни для своєчасної обробки та наступного використання);

- \* зоною роздаткової лінії в обідньому залі (технологічне обладнання, робочі поверхні, інвентар, столовий посуд тощо);

- \* зоною миття та зберігання столового посуду (технологічне обладнання, обладнання для резервного нагрівання води, мийні ванни, обладнання для просушування та зберігання посуду, ємності для харчових відходів тощо).

Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів;

Фабрика-кухня передбачає:

- приготування (передбачає усі технологічні процеси - приймання харчових продуктів та продовольчої сировини, їх зберігання, первинну та термічну обробку);

- шокове охолодження готової їжі (наявність відповідного холодильного обладнання та пакування);

- зберігання та транспортування всієї продукції на всіх технологічних етапах у безпечному середовищі за температури від 3 °С до 5 °С (наявність відповідного холодильного обладнання, ємностей та спеціалізованого автотранспорту);

- доставку готової їжі у герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.

У випадку застосування такої технологічної моделі, як фабрика-кухня, харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений такими зонами:

- зоною приймання та зберігання охолодженої продукції (технологічне, холодильне обладнання тощо);

- зоною для розігріву готової продукції (пароконвекційна піч, інше технологічне обладнання, робочі поверхні тощо);

- зоною роздаткової лінії у обідньому залі (технологічне обладнання, робочі поверхні, кухонний інвентар, столовий посуд тощо);

- зоною для миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю (технологічне обладнання, мийні ванни, обладнання для просушування та зберігання посуду, ємності для харчових відходів тощо).

Період з моменту приготування до моменту видачі готової страви споживачу не може перевищувати 24 години. Усі технологічні етапи приготування оператором ринку: охолодження, зберігання, транспортування та видача готової їжі, повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.

#### 4. *Складання примірного чотиритижневого сезонного меню (на кожен сезон року окремо) та асортименту буфету (у разі наявності).*

Після визначення форми організації освітнього процесу та способу організації харчування, з метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти, складаються примірні чотиритижневі сезонні меню (на кожен сезон року окремо) та асортимент буфету (у разі наявності).

Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до режиму (кратності) приймання в їжу овочів, фруктів, м'яса, риби, яєць, горіхів, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування.

Під час складання примірного чотиритижневого сезонного меню необхідно врахувати:

- \*вікову категорію дітей;

- \*вихід страв відповідно до кожної вікової категорії;

\*розподіл за енергетичної та поживної цінності (білки, жири, вуглеводи, ккал);

\*інформацію щодо вмісту речовин та готових страв/виробів, які призводять до алергічних реакцій або непереносимості за відповідними індексами;

\*інформацію про харчові продукти щодо вмісту глютену;

\*розрахунок виконання норм споживання основних груп харчових продуктів відповідно до кратності харчування;

\*посилання на збірники рецептур та інші джерела, що були використані для формування технологічних карток на страви та кулінарні вироби, зазначені у примірному чотиритижневому сезонному меню.

При складанні примірного чотиритижневого сезонного меню рекомендовано користуватись чинними рецептурними збірниками, які вказані на платформі «Знаймо»:

- Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів для підприємств громадського харчування (наказ МЗЕЗторгу від 06.07.1999 р. № 484);

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.1980 № 310);

- Сборник рецептур блюд для питания школьников (приказ Министерства торговли УССР от 24.12.1985 № 341);

- Сборник рецептур блюд диетического питания для предприятий общественного питания (письмо Министерства торговли СССР от 10.07.1987 № 0132-75);

- Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания (письмо Министерства торговли СССР от 30.12.1982 № 0176-75);

- Довідник «Химический состав пищевых продуктов» під редакцією І.М. Скуріхіна, 1987;

- Можна використовувати і інші збірники за умови, що вони не суперечать Санрегламенту та постанові КМУ від 24.03.2021 № 305 « Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Під час складання примірного чотиритижневого сезонного меню, асортименту буфету, технологічної документації на страви та вироби у закладах освіти обов'язково враховуються вимоги Постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 та інші нормативно-правові акти, що регламентують вимоги до організації харчування в організованих дитячих колективах.

Незалежно від способу організації харчування розроблення примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету може бути

забезпечене засновником (засновниками) державних та комунальних закладів освіти як для одного окремого закладу, так і для групи таких закладів.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися медичним працівником разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) такого закладу та затверджуватися керівником відповідного закладу.

У разі постачання до закладу освіти готових страв та/або послуг з харчування примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва) та затверджуватися керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби.

У закладах освіти заборонено замовляти та використовувати/реалізовувати:

- технологічно-оброблені м'ясні та рибні продукти (зокрема сосиски, сардельки, ковбасні вироби, технологічно-оброблені м'ясні та рибні харчові продукти, що у своєму складі містять інші компоненти, крім риби і м'яса);
- м'ясо та яйця водоплавної птиці;
- річкову рибу;
- харчові продукти (зокрема снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту;
- харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту;
- харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту);
- підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів;
- непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока;
- гриби;
- каву та кавові напої;
- рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів;
- газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої;
- непастеризовані соки;
- продукцію домашнього виробництва.

Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру кисломолочного (за відсутності первинного пакування) та фляжної сметани без термічної обробки.

***Забороняється виготовлення:*** кислого молока «самоквасу», холодців, м'ясних та рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів «по-флотськи» із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, млинців із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

При формуванні продуктових наборів у закладі чи батьками необхідно врахувати відсутність можливості дотримання температурних показників для тимчасового зберігання швидкопсувних та особливо швидкопсувних продуктів. Без холоду, при кімнатній температурі, швидкопсувні та особливо швидкопсувні продукти харчування можуть зберігатися не більше 2 годин!

У жодному разі не можна класти до продуктового набору вищеперераховані продукти та страви, а інші дрібно посічені чи багатокомпонентні страви, які не можна зберігати без холоду, та ті, що не пройшли належної термічної обробки.

#### **5. Складання меню – розкладу.**

Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об'єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти. У меню-розкладі обов'язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти.

#### **6. Можливі варіанти організації харчування під час дії воєнного стану.**

Зважаючи на ризики навчання дітей під час воєнного стану та необхідності організації харчування учасників навчального процесу, необхідно створити умови, які передбачають безпекові заходи, відповідають гігієнічним вимогам.

Можна розглядати наступні варіанти організації харчування.

*Продуктові набори.*

У разі короткотривалого перебування дітей/учнів можна видавати дітям сніданки, які не потребують термічної обробки з асортименту продуктів та передбачені Нормами харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 та Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 (наприклад: овочі, борошняні кулінарні вироби, соки, бутерброди, тощо).

Такі сніданки можна пропонувати дітям за будь-яких умов фасованими. (Закон України від 06.12.2018 №2639-VIII «Про Інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»).

Проте, якщо у продуктовому наборі передбачено молоко, йогурти, інші напої, необхідно забезпечити у приміщеннях тимчасових укриттів необхідну кількість ємностей для пиття, щоб за необхідності мати можливість розлити ці напої вже в укритті. По закінченню повітряної тривоги їх необхідно вимити та висушити на харчоблоці з дотриманням санітарних правил, після чого повернути в укриття.

#### *Гаряче харчування.*

У разі організації гарячого харчування, пропонується придбати трьох секційні контейнери (ланч-бокси) довготривалого використання. При закупівлі ланч-боксів обов'язково вимагати від продавця супровідні документи, що підтверджують їх безпечність при використанні та відповідність державним та галузевим стандартам.

Бажано мати однакові контейнери для кожного класу чи групи, щоб діти не шукали свій особистий. А для учнів 1-2 класів контейнери необхідно промаркувати (підписати прізвище дитини).

За умови такого варіанту організації харчування готові страви після приготування одразу викладаються у контейнери (гарнір, м'ясна чи рибна страва, салат).

В разі якщо перед або під час вживання їжі оголошено повітряну тривогу, діти закривають контейнер кришкою, переходять до укриття і вже там приймають їжу.

Учні 3-11 класу переносять свої контейнери особисто. Учні 1-2 класів складають контейнери у пакети для харчових продуктів і вчитель або вихователь переносить ці пакети до укриття і роздають дітям згідно з маркуванням. Якщо діти вже почали вживати їжу і під час тривоги вимушені були спуститися до укриття, то кожен отримає свою порцію.

Враховуючи те, що в укриттях є запас питної води, напої до укриття не переносяться. Після завершення повітряної тривоги, напої передбачені у меню вживаються в приміщенні їдальні.

У разі обрання такого варіанту організації харчування в тимчасовому укритті необхідно передбачити столові прибори (ложки та виделки). Після використання посуду миють та сушать на харчоблоці та переміщують до укриття. Ланч-бокси (контейнери) та посуд повинні бути травмобезпечними

Під час миття посуду та контейнерів необхідно обов'язково дотримуватись правил з миття посуду, що передбачені санітарним законодавством та законодавством у сфері безпеки харчових продуктів.

## **7. Гігієнічні вимоги.**

### **Гігієнічні вимоги до транспортних засобів.**

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;

2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;

3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможливує їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;

4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування «тільки для харчових продуктів»;

5) харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

### **Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю.**

1. Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

2) виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);

3) розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

2. Обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.

3. У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.

Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами.

1. Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

1) якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти;

2) розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

3) дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

2. Харчові відходи знищуються відповідно до чинного законодавства.

Гігієнічні вимоги щодо постачання води.

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:

1) забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

2) циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Забороняється будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;

3) вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної;

4) лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;

5) пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, повинна бути без жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів;



б) у разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях оператор ринку забезпечує умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів.

Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами.

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

1) на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;

2) персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

Гігієнічні вимоги до харчових продуктів.

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

1) забороняється прийняття об'єктів санітарних заходів, що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною;

2) первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення;

3) харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу;

4) ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами;

5) дотримується температурний режим, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів;

б) потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, зокрема морозильні камери достатнього розміру;

7) якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів;

8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров'ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

9) небезпечні та/або неїстівні речовини, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах.

Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування.

1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов'язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення;

2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможлиблює їх забруднення;

3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможлиблює забруднення продуктів та цілісність упаковки.

2. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і, у разі необхідності, дезінфікуватися.

Гігієнічні вимоги під час термічної обробки.

1. Вимоги цієї статті поширюються на харчові продукти, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах).

2. Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, повинен:

1) включати нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу;

2) запобігати забрудненню харчового продукту під час переробки.

3. Оператори ринку забезпечують відповідність процесів термічної обробки, які вони застосовують, визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники).

8. Керівник закладу освіти:

- забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії;

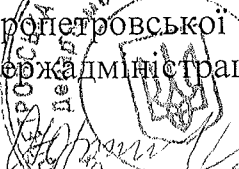

- визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, та положення про бракеражну комісію;

- за погодженням із засновником (засновниками) відповідного закладу визначає режим та спосіб організації харчування з урахуванням наявної матеріально-технічної бази; вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; типу закладу освіти; особливостей організації освітнього процесу; тривалості перебування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти; віку здобувачів освіти/дітей; наявності груп подовженого дня, чергових груп та груп вихідного дня, пансіону тощо, а також пропозицій органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності);

- з урахуванням пропозицій відповідальної особи, відповідних органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності) визначає форму організації харчування та графік харчування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку;

- у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад;

- у разі наявності організовує роботу буфету та затверджує його асортимент з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти.

Директор департаменту освіти і науки Дніпропетровської облдержадміністрації  Ольга ЛОЗОВА	Виконуючий обов'язки начальника Головного управління Держпродспоживслужби в Дніпропетровській області  Олег ПОТОЦЬКИЙ
---	--

ЗГІДНО З ОРИГІНАЛОМ  
Головний спеціаліст відділу персоналу,  
діловодства і контролю, звернень громадян  
« 09 » 08 2023 р.

*Иу Світлана Швец*