

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від _____ № _____

ПОРЯДОК
організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення
та відпочинку

I. Загальні положення

1. Цей Порядок визначає принципи планування та механізм організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища.

Дія цього Порядку поширюється також на заклади дошкільної освіти, а також дитячі заклади оздоровлення та відпочинку (далі - заклади оздоровлення та відпочинку) незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності при плануванні та організації харчування дітей.

2. Планування та організація харчування здійснюються відповідно до Конституції України, Закону України «Про освіту» та спеціальних законів у сфері освіти, законів України «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 державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», санітарного законодавства та відповідно до цього Порядку.

3. У цьому Порядку терміни вживаються в такому значенні:

1) бракераж – оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їх якості за смаком (виключно гових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, умовами зберігання, відповідності мінімальному терміну придатності харчового продукту або дати «вжити до»;

2) бракеражний журнал – пронумерований, прошнурований журнал, завірений підписом керівника відповідного закладу та печаткою такого закладу;

3) готова страва – харчовий продукт готовий до споживання людиною;

4) кейтеринг – спосіб організації харчування учнів/дітей, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу загальної середньої освіти, інших закладів освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти та закладу дошкільної освіти (далі – заклади освіти) або закладу оздоровлення та відпочинку;

5) меню-розклад – документ, складений на основі примірних сезонних двотижневих меню з урахуванням рецептур та/або технологічних карт на страви, в якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для учнів/дітей різних вікових категорій, кількість продуктів харчування необхідних для виконання меню (вага брутто): у чисельнику – на одного учня/дитину, у знаменнику – на всіх учнів/дітей;

6) постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування – оператор ринку харчових продуктів, що здійснює постачання харчових продуктів, готових страв та/або послуг з харчування;

7) примірне сезонне двотижнєве меню – документ, що містить набір страв, вагу їх порцій для різних вікових груп, враховує особливі дієтичні потреби учнів/дітей (в разі наявності таких учнів/дітей), сезонність та наявні харчові продукти;

8) технологічно-оброблені м'ясні та рибні харчові продукти – харчові продукти, що піддавалися переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження, розмороження та в своєму складі містять інші компоненти, крім риби і м'яса.

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у Законі України «Про освіту», спеціальних законах у сфері освіти та інших законах України.

4. Безоплатне гаряче харчування в закладах освіти за рахунок бюджетних коштів забезпечується відповідно до встановленої в закладі освіти 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, які 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 відповідно до Закону України «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб»;

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

Розподіл коштів на організацію безоплатного гарячого харчування учнів, облік і звітність за використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування в закладах освіти, здійснюється відповідно до законодавства.

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

Облік учнів/дітей, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі учнів/дітей з особливими дієтичними потребами, здійснюється класним керівником/вихователем, який має повідомляти відповідальну особу про кількість учнів/дітей, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі учнів/дітей з особливими дієтичними потребами, кожного дня: сьогодні на завтра та уточнюється зранку поточного дня.

5. Харчування у закладі освіти здійснюється тільки у робочі дні. У вихідні та святкові дні здійснюється харчування учнів/дітей, що проживають у пансіоні закладу освіти (за заявою батьків, інших законних представників). У разі відсутності учнів/дітей під час освітнього процесу компенсація за безоплатне гаряче харчування не здійснюється.

6. Компенсація за безоплатне гаряче харчування в закладах освіти може здійснюватись у випадках, визначених законодавством.

Компенсація не здійснюється:

у разі відсутності учнів у закладі освіти під час освітнього процесу за однією з інституційних форм здобуття освіти;

для учнів, що здобувають освіту за однією з індивідуальних форм здобуття освіти, а також за дистанційною формою здобуття освіти;

під час організації освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання протягом дня незалежно від форми здобуття освіти, зокрема у разі виникнення надзвичайних ситуацій, встановлення карантинних обмежень, тощо.

7. Харчування учнів/дітей, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок бюджетних коштів у закладах освіти, здійснюється за готівковим або готівковим та 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.

8. Потреби закладів освіти на організацію харчування задовольняються державою позачергово відповідно до Норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, визначених Кабінетом Міністрів України (далі – Норми харчування).

Вартість харчування в закладах дошкільної освіти переглядається і встановлюється засновником (засновниками) щорічно відповідно до Норм харчування з урахуванням кратності харчування. Для забезпечення повноцінного раціону обсяги видатків на харчування вихованців закладів дошкільної освіти за рішенням засновника (засновників) можуть регулюватися встановленням відсотку батьківської доплати.

Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти встановлюється засновником (засновниками) щорічно відповідно до Норм харчування з урахуванням кратності харчування.

З метою зменшення вартості порції засновнику (засновникам) рекомендується мінімізувати розмір встановлених органами місцевого самоврядування гранично допустимих надбавок (націнок) на готові страви, що реалізуються у закладах освіти.

9. Штатні розписи закладів освіти повинні відповідати вимогам типових штатних нормативів закладів середньої освіти та дошкільних навчальних закладів, затверджених МОН.

Штатні розписи закладів оздоровлення та відпочинку повинні відповідати вимогам типових штатних нормативів дитячих закладів оздоровлення та відпочинку затверджених Мінсоцполітики.

Засновник (засновники), керівники закладів освіти, закладів оздоровлення та відпочинку вживають заходи щодо укомплектування відповідних закладів професійними медичними працівниками, працівниками їдалень, а також організації підвищення рівня їх професійної підготовки.

10. Засновник (засновники) та керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку організують умови для забезпечення харчування

учнів/дітей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Забезпечення таким харчуванням відбувається за наявності медичної довідки виданої сімейним лікарем чи педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби учня/дитини із встановленням діагнозу та відповідно до медичних рекомендацій щодо обмеження та/або виключення окремих харчових продуктів або речовин та їх заміни аналогічними за енергетичною та поживною цінністю харчовими продуктами.

11. Відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, матеріально-технічне забезпечення харчоблоку, їдальні, буфету, безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв, дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, виконання Норм харчування, відповідність меню та асортименту покладається на засновника (засновників) та керівника відповідного закладу, а також постачальника(-ів) харчових продуктів та/або послуг з харчування.

Контроль за організацією харчування та дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, гігієнічних вимог до потужностей (харчоблоку, їдальні, буфету тощо) здійснюється відповідно законодавства.

II. Організація харчування

12. Організація харчування у закладі освіти та закладах оздоровлення та відпочинку здійснюється з дотриманням вимог Норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв здійснюється з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (далі – система НАССР).

13. Організація харчування передбачає:

1) визначення режиму (кратності), моделі, форми та графіка харчування відповідно до особливостей складу контингенту учнів/дітей в закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;

2) визначення наказом керівника закладу освіти та закладу оздоровлення та відпочинку працівника, відповідального за організацію харчування (далі – відповідальна особа);

3) здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з організації харчування;

4) складання примірних сезонних двотижневих меню та щоденних меню-розкладів;

5) прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв та заповнення відповідних бракеражних журналів, за формами наведеними у додатках 1, 2 до цього Порядку;

6) здійснення обліку учнів/дітей, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за власні кошти, у тому числі учнів/дітей з особливими дієтичними потребами;

7) приготування та реалізації готових страв, харчових продуктів;

9) здійснення внутрішнього контролю за якістю харчових продуктів та/або готових страв, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, постачальника(-ів) харчових продуктів та/або послуг з харчування, засновників закладів освіти, органів управління у сфері освіти та у сфері охорони здоров'я, територіальних органів центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (далі – територіальний орган);

11) постійне оновлення та підтримку у належному робочому стані обладнання та устаткування харчоблоку, посуду, меблів їдальні, систем енергозабезпечення, водопостачання та водовідведення, вентиляції та очистки повітря, забезпечення умов зберігання харчових продуктів;

12) забезпечення питного режиму учнів/дітей.

14. Способами організації харчування є:

1) приготування та реалізація готових страв закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);

2) організація харчування постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування (кейтеринг або приготування та реалізація готових страв у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку з використанням його матеріально-технічної бази (харчоблоку). В разі організації такого способу організації харчування, штат харчоблоку(їдальні), буфету не належить до штатного розпису відповідного закладу;

3) організація роздрібною торгівлі харчовими продуктами у закладі через буфет, торговельні автомати тощо (окремо або у поєднанні із іншим способом, визначеним цим пунктом). Цей спосіб не застосовується для закладів дошкільної освіти.

15. Харчування може організовуватися у таких режимах:

одноразово: сніданок;

дворазово: сніданок та обід;

триразово: сніданок, обід та полуденок/підвечірок або вечеря;

чотириразово: сніданок, обід, полуденок/підвечірок, вечеря;

п'ятиразово: сніданок, другий сніданок, обід, полуденок/підвечірок, вечеря.

У закладах загальної середньої освіти для учнів 1-11(12) класів повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування (сніданок). За бажанням батьків учням можуть надаватися гарячі обіди.

Для учнів, зарахованих до груп подовженого дня організовується триразове харчування (для учнів 1 - 4 класів) та дворазове (для учнів 5 - 9 класів).

В закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти з цілодобовим перебуванням здобувачів освіти повинно бути організовано не менше, ніж триразове споживання гарячої їжі. У закладах дошкільної освіти режим харчування залежить від режиму роботи закладу.

16. Формами організації харчування є:

монопрофільне меню, що визначає один набір страв та не передбачає самостійного вибору споживачами його компонентів;

мультипрофільне меню, що містить декілька наборів страв та передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами, та може бути реалізовано комплексними меню, 2-3 меню на вибір, «шведським столом» тощо з обов'язковою видачею страв працівником харчоблоку (їдальні). Ця форма не застосовується для закладів дошкільної освіти.

Примірні сезонні двотижневі меню та щоденний меню-розклад має враховувати особливі дієтичні потреби учнів/дітей (у разі наявності таких

учнів/дітей), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та Нормам харчування.

17. Керівник закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку:

1) в межах своїх повноважень забезпечує створення умов безпечного освітнього середовища, безпечних умов оздоровлення та відпочинку для всіх учнів/дітей, забезпечує організацію своєчасного планування і проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідно до встановленої вартості харчування, координує роботу бракеражної комісії;

2) наказом визначає відповідального за організацію харчування закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку та склад бракеражної комісії, до якої щонайменше входять комірник (кухар), відповідальна особа та медичний працівник;

3) за погодженням із відповідним місцевим органом управління у сфері освіти або соціального захисту (крім випадку самостійного ведення бухгалтерського обліку закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку) 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 та закладу оздоровлення та відпочинку; особливостей організації освітнього процесу; тривалості перебування учнів/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку; віку учнів/дітей; наявності груп подовженого дня, пансіону тощо, а також пропозицій органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності);

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

5) в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, затверджує примірні сезонні двотижневі меню за погодженням територіального органу (крім меню, розроблених на основі примірних меню, рекомендованих центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері охорони здоров'я), а також щоденні меню-розклади;

6) організовує роботу буфетів.

18. Відповідальна особа закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку:

1) здійснює координацію та контролює роботу працівників харчоблоку та медичного працівника закладу з питань організації харчування, зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану харчоблоку, їдальні, буфету тощо;

2) у разі відсутності у закладі медичного працівника складає примірні сезонні двотижневі меню та щоденний меню-розклад (в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізація готових страв відповідним закладом самостійно), здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування учнів/дітей, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника відповідного закладу, зняття проби готових страв;

3) надає пропозиції керівнику закладу щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму учнів/дітей;

4) веде загальний облік учнів/дітей, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі безоплатним гарячим харчуванням, а також учнів/дітей з особливими дієтичними потребами;

5) бере участь у роботі бракеражної комісії.

19. Медичний працівник закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку:

1) складає примірні сезонні двотижневі меню (в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно), які можуть бути розроблені на основі примірних меню, рекомендованих МОЗ;

2) спільно із завідувачем виробництва харчоблоку/їдальні складає щоденні меню-розклади (в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно);

3) здійснює контроль за проходженням працівниками відповідного закладу, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування учнів/дітей, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника;

4) бере участь у роботі бракеражної комісії.

20. Засновник (засновники), керівник закладу освіти та закладу оздоровлення та відпочинку при плануванні закупівель харчових продуктів для приготування страв або для асортименту буфетів та/або послуг з організації харчування в закладах освіти повинні дотримуватись вимог, встановлених МОЗ для харчування в закладах загальної середньої освіти, з урахуванням принципів здорового харчування та керуватись Нормами харчування для відповідних вікових груп учнів/дітей.

Закупівлі плануються з огляду на сезонність доступності продовольства, рецептури та необхідність ротації страв у примірних сезонних двотижневих меню з певною частотою їх включення.

Заплановані засновником (засновниками), керівником закладу закупівлі повинні на 100% покривати вимоги норм харчування.

21. Харчові продукти для приготування страв або для асортименту буфетів, готові страви та/або послуги з харчування повинні супроводжуватися документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

22. Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюється бракеражною комісією закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу.

При встановленні недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, у разі виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу у 3-х примірниках.

Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом із актом, що підтверджує їх недоброякісність, повертається постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку. У такому разі постачальник має забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в односторонній термін. В разі повернення постачальнику готових страв, їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин.

23. Працівники, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування учнів/дітей, повинні проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства.

Керівник закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку та постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідає за наявність особової медичної книжки встановленого МОЗ зразка у кожного працівника та проходження ними обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства.

24. Процес вибору та споживання їжі організовується керівником закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку відповідно до рекомендацій відповідальної особи відповідного закладу таким чином, щоб учні/діти всіх вікових груп отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

25. У закладах загальної середньої освіти тривалість перерви між уроками для організації сніданку для учнів 1-4 класів має становити не менше ніж 30 хвилин, для учнів 5-11(12) класів – не менше ніж 20 хвилин. Для організації обіду тривалість перерви між уроками становить 30 хвилин.

26. У закладах дошкільної освіти їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час, три-п'ять разів на добу, з інтервалами у 3-4 години:

1) якщо діти перебувають у закладі дошкільної освіти менше ніж 4 години, тоді їх за бажанням батьків, або інших законних представників, харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у закладі більше 4 годин, обов'язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим харчування може бути одно- або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше 3-4 годин. Це може бути сніданок або обід, а також сніданок і обід;

2) у разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти менше ніж 12 годин режим харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп - сніданок 8.00-8.20, обід 11.30-12.00, вечеря 15.30-16.00; для дошкільних груп - сніданок 8.30-8.50, обід 12.30-13.00, вечеря 16.30-16.50;

3) при перебуванні дітей у закладі дошкільної освіти більше 12 годин необхідно організувати обов'язкове чотириразове харчування, при цьому вечерю слід передбачити о 18.30-19.00;

4) у закладі дошкільної освіти з цілодобовим перебуванням повинно бути організоване п'ятиразове харчування.

27. Приготування харчових продуктів для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

28. Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку, або особою, що його заміняє. Пробу беруть безпосередньо з казана, каструлі тощо за 30 хвилин до видачі/реалізації їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за температури, при якій споживається страв. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, органолептичні якості, консистенцію. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що вказується ззовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу готової продукції, за формою наведеною у додатку 2 до цього Порядку особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо.

29. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, добові проби відбираються кухарем відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії.

У разі постачання в заклад готових страв та/або послуг з харчування відповідальність за організацію відбору та зберігання добових проб покладається на оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Проби відбирають в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігають у холодильнику при температурі +4 - +8 град.С із зазначенням дати та

часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, наприклад сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня тощо.

Кількість порцій готових страв, що готується та/або постачається повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.

30. Керівники закладів освіти спільно з представниками органів самоврядування закладу (за наявності) щоквартально здійснюють моніторинг якості та безпечності харчування з публікацією результатів та наданням плану заходів з усунення встановлених недоліків.

III. Формування принципів здорового харчування

31. На початку та періодично протягом навчального року, а також оздоровчого періоду необхідно інформувати учнів/дітей про правила поведінки під час прийому їжі, надавати інформацію щодо впливу харчування на здоров'я доступну до сприйняття з урахуванням віку дітей.

При розробці освітніх програм закладами освіти, науковими установами, іншими суб'єктами освітньої діяльності обов'язково враховується необхідність навчання гігієнічним правилам харчової безпеки, принципам здорового харчування, формування навиків здорового харчування, вивчення особливостей національної кухні, культурних аспектів і традицій, а також належних навичок поводження за столом.

32. Приміщення для прийому їжі (їдальня), організація, за наявності, лінії самообслуговування учнів/дітей має сприяти здоровому вибору у харчуванні, коли близько 75% обраної їжі є продуктами рослинного походження. Овочі, салати, злакові, фрукти та ягоди доцільно розташовувати на початку лінії самообслуговування.

Візуальні матеріали, спрямовані на промоцію здорового вибору у харчуванні, повинні містити цікаву та доступну для учнів/дітей всіх вікових груп інформацію про користь і важливість овочів, фруктів та ягід щодня, під час кожного прийому їжі.

33. Миття рук водою з милом перед прийомом їжі є обов'язковим способом запобігання поширенню інфекцій серед учнів/дітей. Миття рук повинно бути належним чином організоване як складова відповідних прийомів їжі з ретельним наглядом з боку працівників закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку.

34. Адміністрація закладів освіти заохочує педагогічних працівників споживати їжу разом із учнями/дітьми, включаючи запровадження спеціальної цінової політики, для посилення сприяння здоровому вибору у харчуванні, шляхом тактовних пояснень з метою заохочення учнів/дітей до вибору та споживання більш корисної їжі, догляду та спілкування з ними безпосередньо під час споживання їжі.

35. Всі страви та перекуси, які пропонуються учням/дітям повинні формувати здоровий, повноцінний раціон харчування. Меню їдальні та асортимент буфету щоденно публікується на відведеному для цього стенді, на вебсайті відповідного закладу в Інтернет мережі (за наявності) та/або через інші канали комунікації доступні для учнів/дітей та їх батьків або інших законних представників учнів/дітей.

IV. Планування меню

36. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, складання примірних сезонних двотижневих меню здійснюється медичним працівником спільно з завідувачем виробництва харчоблоку/їдальні такого закладу та підписується керівником відповідного закладу.

У разі постачання в заклад освіти, заклад оздоровлення та відпочинку готових страв та/або послуг з харчування примірні сезонні двотижневі меню складаються постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва тощо) та підписується керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Розробка примірних сезонних двотижневих меню може бути забезпечена засновником (засновниками) державних та комунальних закладів освіти, як для одного окремого закладу так і для групи таких закладів. Примірні сезонні двотижневі меню, розроблені засновником (засновниками) державних та комунальних закладів освіти затверджуються керівником органу управління у сфері освіти.

Примірні сезонні двотижневі меню можуть бути розроблені на основі примірних меню, рекомендованих МОЗ.

Примірні сезонні двотижневі меню, розроблені не на основі примірних меню, рекомендованих МОЗ дозволено застосовувати після погодження з територіальним органом.

Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до кратності приймання у їжу овочів, фруктів, м'яса, риби, яєць, горіхів, бобових та інших продуктів мають відповідати Нормам харчування.

При складанні примірних сезонних двотижневих меню їдальні та асортименту буфету у закладах освіти, закладах оздоровлення та відпочинку обов'язково враховуються вимоги та положення, встановлені МОЗ для закладів загальної середньої освіти.

37. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, складання щоденних меню-розкладів здійснюється медичним працівником відповідного закладу спільно з завідувачем виробництва харчоблоку/їдальні та підписується керівником відповідного закладу.

У разі постачання в заклад готових страв та/або послуг з харчування меню-розклад складається постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва тощо) та підписується керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Меню-розклад, складається на основі примірних сезонних двотижневих меню з урахуванням рецептур та/або технологічних карт на страви.

Складається єдиний меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до Норм харчування, для кожної вікової групи учнів/дітей. В меню-розкладі обов'язково вказується повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, зазначається кількість порцій для різних вікових категорій учнів/дітей, кількість продуктів харчування необхідних для виконання меню (вага бруто): у чисельнику - на одного учня/дитину, у знаменнику - на всіх учнів/дітей.

38. Планування та приготування страв в закладах освіти, закладах оздоровлення та відпочинку має враховувати національні кулінарні традиції. Водночас, необхідно пропонувати учням/дітям різноманітні сучасні страви, які відповідають інтернаціональним кулінарним тенденціям та виявляють повагу до певних релігійних обмежень.

39. За наявності медичної довідки виданої сімейним лікарем чи педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби учнів/дітей із встановленням діагнозу, для таких категорій учнів/дітей повинно бути організоване індивідуальне харчування з урахуванням медичних рекомендацій щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв та їх заміни аналогічними за енергетичною та поживною цінністю харчовими продуктами.

40. Ротаційний цикл для страв у примірних сезонних двотижневих меню має бути достатньо довгим для забезпечення різноманітності та варіабельності. Шість

або вісім тижнів можна вважати достатнім періодом для належної ротації для запобігання частій появі одних і тих самих страв.

З цією метою рекомендовано розробляти не менше трьох примірних двотижневих меню на один сезон.

41. Оптимальне планування харчування та варіабельності примірних сезонних двотижневих меню повинно включати весь навчальний рік. Така річна модель планування дозволяє враховувати сезонну доступність продуктів, святкові особливості меню, а також координувати освітні заходи, присвячені харчуванню.

42. Збалансована корисна та смачна їжа включає гарячі страви, закуски, десерти та перекуси із вмістом овочів, бобових, фруктів та ягід, цільних злаків, горіхів та насіння, яєць, риби і м'яса, молока та молочних (кисломолочних) продуктів. Страви та напої повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до вимог, встановлених МОЗ для харчування в закладах загальної середньої освіти.

43. Овочі, фрукти та ягоди повинні бути представлені у максимальному розмаїтті, різних формах та у складі основних страв, закусок, перекусів і десертів.

У різні сезони учням/дітям можуть пропонуватись свіжі, морожені, сушені, консервовані та квашені овочі, фрукти та ягоди з вмістом солі, цукру та жиру відповідно до вимог, встановлених МОЗ для харчування в закладах загальної середньої освіти.

У тижневій ротації страв картоплю у вигляді окремої страви слід обмежити до двох разів на тиждень.

44. Каші та макаронні вироби слід пропонувати учням/дітям у вигляді самостійних страв або в якості гарнірів. Перевага надається продуктам з вищим вмістом харчових волокон (наприклад гречана крупа у порівнянні з рисовою, макаронних виробів із пшениці твердих сортів).

45. Хліб за вмістом солі повинен відповідати вимогам, встановленим МОЗ для харчування в закладах загальної середньої освіти. Слід надавати перевагу цільнозерновим хлібобулочним виробам із високим вмістом клітковини, із додаванням висівок, насіння.

46. Бобові продукти – зелений горошок, квасоля, горох, сочевиця та страви з їх вмістом слід пропонувати як гарніри або самостійні страви.

47. Молоко та молочні продукти, що пропонуються учням/дітям за вмістом цукру та жиру повинні відповідати вимогам, встановленим МОЗ для харчування в

закладах загальної середньої освіти. Доцільно включати до асортименту буфетів та готувати страви із застосуванням молочних продуктів, фортифікованих вітаміном D.

48. Для приготування страв з м'яса слід використовувати м'ясо птиці (курки, індички) очищене від шкіри, нежирну свинину, телятину, яловичину.

Необхідно включати до тижневого меню одну-дві страви з морської риби на тиждень.

М'ясні страви слід якомога частіше комбінувати з овочевими гарнірами та/або салатами.

49. У закладах освіти, закладах оздоровлення та відпочинку заборонено замовляти та використовувати/реалізовувати технологічно-оброблені м'ясні та рибні продукти.

50. Рослинні олії (соняшникова, кукурудзяна, оливкова) рекомендуються для приготування салатів. Вони також є пріоритетним вибором при приготуванні інших страв, які потребують додавання жиру, при цьому кількість останнього має бути помірною.

Насичені жири, зокрема вершкове масло, не повинні складати більше 10% від загальної кількості калорій.

51. Одним з найбільш корисних перекусів та компонентів складних страв, наприклад салатів, можуть бути горіхи та насіння очищені, в індивідуальній упаковці та/або у складі готових страв. Останні не повинні пропонуватись учням/дітям у глазури та/або з додаванням солі чи цукру.

Інформація про вміст горіхів, а також інших поширених харчових алергенів повинна бути зрозуміло та доступно надана учням/дітям, які мають алергічні реакції, їх батькам та іншим законним представникам.

52. Питна вода має бути постійно доступною у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку під час вживання їжі та у будь-який інший час. Засновник (засновники) та керівники відповідного закладу повинні забезпечити учнів/дітей чистою та безпечною питною водою.

Солодкі газовані напої, енергетичні напої та будь-які інші напої із вмістом доданих цукрів у закладах освіти, закладах оздоровлення та відпочинку заборонені до пропонування/реалізації.

Пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів може пропонуватись в обмежених кількостях відповідно до Норм харчування .

53. Вміст солі є одним із головних критеріїв відбору продуктів та страв, які пропонуються у закладах освіти, закладах оздоровлення та відпочинку та повинен відповідати вимогам, встановленим Нормами харчування, а також встановленими МОЗ для харчування в закладах загальної середньої освіти. При приготуванні страв слід використовувати йодовану сіль.

54. Кількість доданого цукру у продуктах та стравах, що пропонуються у закладах освіти, закладах оздоровлення та відпочинку обмежується відповідно до Норм харчування та вимог, встановлених МОЗ для харчування в закладах загальної середньої освіти. Вміст цукру, який природньо міститься у молочних продуктах, фруктах, ягодах та овочах не обмежується.

55. При виборі постачальників сезонних овочів, фруктів, ягід, злакових, бобових продуктів, горіхів та насіння рекомендовано надавати перевагу локальним агропромисловим підприємствам, за умови постачання якісної та безпечної продукції.

56. Засновник (засновники) та керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку повинні забезпечити планування ротації страв, їх приготування та моніторинг зворотного зв'язку від учнів/дітей, батьків, інших законних представників учнів/дітей та персоналу закладів щодо задоволення якістю харчування з метою обмеження обсягу харчових відходів.
