

Методичні рекомендації щодо облаштування харчоблоків у закладах загальної середньої освіти

Реформа системи шкільного харчування стала одним з пріоритетів Уряду і однією з 8 стратегічних цілей [Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі](#) в Україні, закладаючи фундамент здорової нації.

Передбачено, що удосконалення системи організації харчування в закладах освіти має забезпечити формування культури здорового, збалансованого споживання їжі та питної води. Здійснити якісні зміни в технологічних процесах а також провести модернізацію обладнання для їдалень (харчоблоків) закладів освіти.

Кабінетом Міністрів України затверджено [План заходів з реформування системи шкільного харчування](#), що став своєрідною «дорожньою картою» Реформи шкільного харчування

Попереду післявоєнна розбудова – найскладніший етап реформи, одним з векторів впровадження якої є державна підтримка покращення ресурсного забезпечення шкільних їдалень.

Якісним показником змін у системі харчування закладів освіти на цьому етапі реформи має стати можливість швидко готувати безпечну, смачну та естетичну їжу, урізноманітнити її асортимент, що, в першу чергу, залежить від кваліфікації кухарів, укомплектування харчоблоків професійним кухарським обладнанням, спроможністю мереж забезпечити безперебійну його роботу, безперебійне постачання якісних продуктів та іншими факторами.

Використання коштів на покращення харчоблоків та їдалень в закладах освіти є ефективним. На самперед через застосування нових моделей в організації харчування, сучасного технологічного обладнання, запровадження процедур заснованих на HACCP, вибору готових успішних кейсів і практик, навчання персоналу.

Залежно від можливостей і потреб закладу має бути обрана та організована відповідна модель організації харчування:

Від чого залежить підбір тієї чи іншої моделі?

1. Від кількості дітей, які харчуються.
2. Від кількості малокомплектних шкіл громади, в яких потрібно організувати харчування .
3. Від наявного обладнання та стану харчоблоку.
4. Від логістики та економічної доцільності організації харчування в тій чи іншій формі.
5. Від активної позиції керівників закладів освіти та підтримки місцевої влади, органів ЦВВ.
6. Від аналізу та експертизи організації харчування.
7. Від інституційної спроможності громади діяти ефективно та відповідально в процесі реалізації проекту.

Модель: Базова (Класична) кухня

Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв. Ця модель передбачає виключно внутрішнє забезпечення харчуванням (тільки одного закладу освіти) та може реалізовуватись двома шляхами.

Модель «Базова кухня»

Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв.



1. Самостійно – приготування та видача страв відбувається працівниками закладу освіти, що входять до штатного розпису закладу.
2. Шляхом аутсорсингу – виготовлення та реалізацію готових страв здійснює оператор ринку харчових продуктів з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти. Адміністрація закладу або власник визначає, з яким оператором ринку укладати угоду та на яких умовах співпраці.

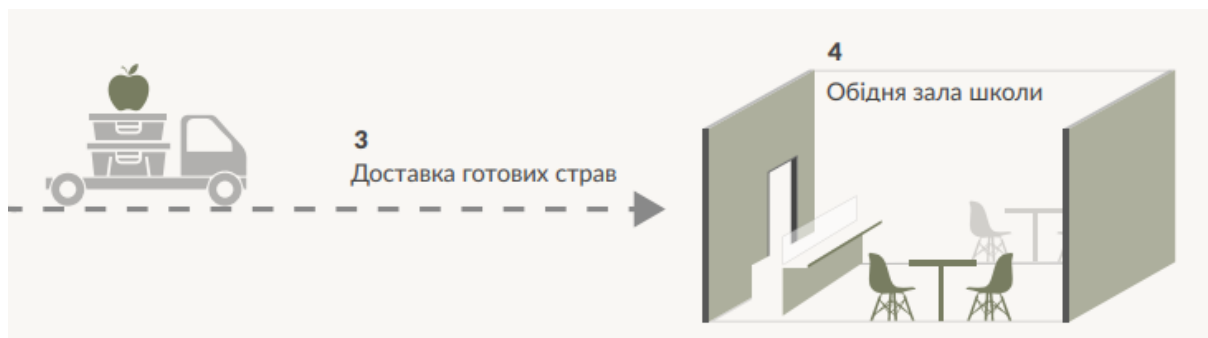
Модель друга: Опорна кухня

Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв. Ця модель передбачає забезпечення харчуванням базового закладу та філій, в яких приготування страв є економічно не обґрунтованим та може реалізовуватись двома шляхами так само, як і в Базовій моделі кухні



Модель третя: Фабрика-кухня

Технологічна модель передбачає отримання готових страв закладом в охолодженому стані в індивідуальних термобоксах, з короткотривалим терміном зберігання. Така форма організації харчування має забезпечити 2-3 громади району, об'єднуючи низку закладів освіти. Така модель приготування їжі і харчування школярів спроможна забезпечити до 10 тисяч порцій на добу. При такій моделі організації харчування головним чинником може бути лише побудова логістичних шляхів доставки їжі та умов швидкого транспортування при збереженні температурного режиму в безпечному середовищі за температур від 3 °С до 5 °С. Період доставки їжі з моменту приготування до моменту видачі готової страви не може перевищувати 24 години.



Вибір моделей організації харчування передбачений постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 [“Про порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”](#).

Для різних моделей організації харчування розглянемо можливість облаштування харчоблоку в закладі загальної середньої освіти (реконструкція, будівництво, ремонт) та оснащення шкільного харчоблоку відповідно до вимог [Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти](#), затвердженого Наказом Міністерства охорони здоров'я України 25 вересня 2020 року № 2205.

На початку робіт пропонується застосувати проєктний, чи комплексний, підхід до їх переобладнання, цей метод зарекомендував себе у багатьох закладах України та передбачає певну етапність.

Таких етапів чотири, і саме вони є «фундаментом реформи», що дозволяє значно пришвидшити процес приготування їжі, довести якісний показник страв до сталого показника, мінімізувавши фактор людської похибки.

На основі цих етапів можна починати впровадження нових, здорових, норм харчування та пропонувати дітям корисні естетичні страви в асортименті.

Етап 1. Проєкт модернізації.

Етап 2. Ремонтні роботи.

Етап 3. Встановлення обладнання.

Етап 4. Навчання персоналу.

Основна перевага комплексного переоснащення харчоблоку навчального закладу — це оптимізація усіх процесів.

Етап 1. Проєкт модернізації

План переоснащення закладу варто робити виключно на основі технологічного аудиту, який допоможе проаналізувати конкретні потреби та стан вже наявних потужностей.

Така система дозволяє розробити максимально індивідуальний технологічний проєкт переоснащення харчоблоку, надасть можливість надалі економити фінансові та енергоресурси закладу.

Аудит може провести група спеціалістів, куди входять технолог з харчування та представник(и) проєктантів.

Результатом аудиту має бути технологічний проєкт, що передбачає рух продуктів і людей на харчоблоці, допомагає провести розміщення технологічного обладнання на наявних площах, аби максимально оптимізувати простір кухні.

Тип - 1. «Класична кухня»



1. Зона отримання та зберігання сировини

Складається з окремого приміщення отримання сировини та окремих складських приміщень: сухого та овочевого складів, приміщення з охолоджувальними шафами.

2. Заготівельна зона

Складається з заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, мучний цехи, які межують з однієї сторони із зоною зберігання сировини, а з іншої - з зоною основного приготування.

3. Службово-побутова зона

Це простір із гардеробом, санвузлом та місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися з зоною основного приготування та видачі готових страв.

4. Зона основного приготування

Складається з зони теплової обробки їжі та зони приготування холодних страв, що можуть бути об'єднані або розмежовані. Зона основного приготування знаходиться біля зони видачі готових страв та межує або сполучається коридором із заготівельною зоною.

Зона основного приготування складається з таких виробничих ділянок:

гаряча ділянка;

холодна ділянка та ділянка різання хліба;

м'ясна та рибна ділянки;

ділянка борошняних виробів;

ділянка первинної обробки харчових продуктів.

У разі поставки на потужність готових страв, на такій потужності можуть бути відсутні такі виробничі ділянки:

ділянка первинної обробки харчових продуктів;

м'ясна та рибна ділянки;

ділянка борошняних виробів.

5. Зона миття та зберігання кухонного посуду та інвентаря

Знаходиться всередині технологічного процесу та повинна мати доступ для потрапляння кухонного посуду та інвентаря із заготівельної зони та зони основного приготування.

6. Зона видачі готових страв

Це прямий вихід або транспортний коридор, що веде з зони основного приготування до зони обідньої зали, в якій розміщено роздаткову лінію готових страв.

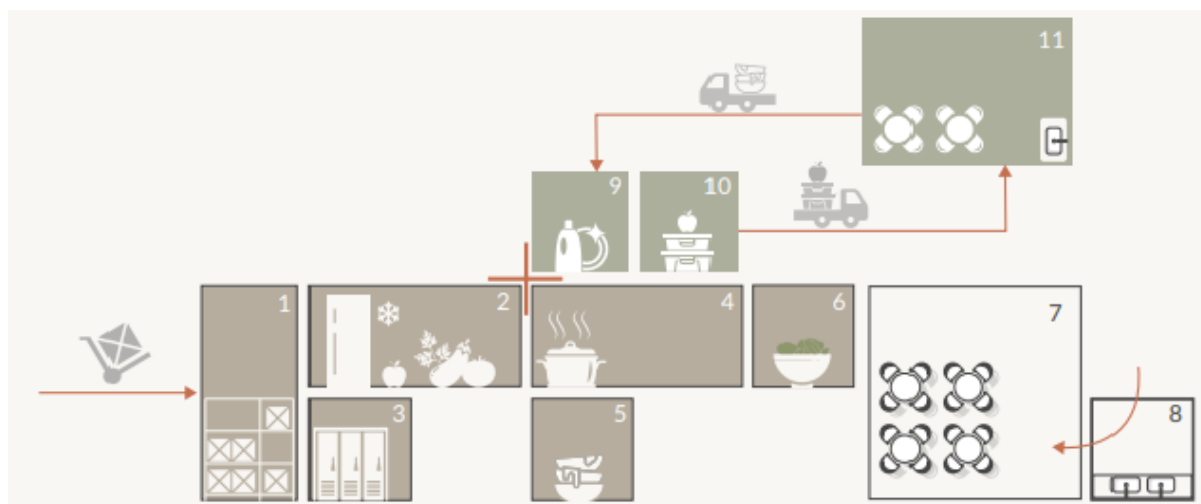
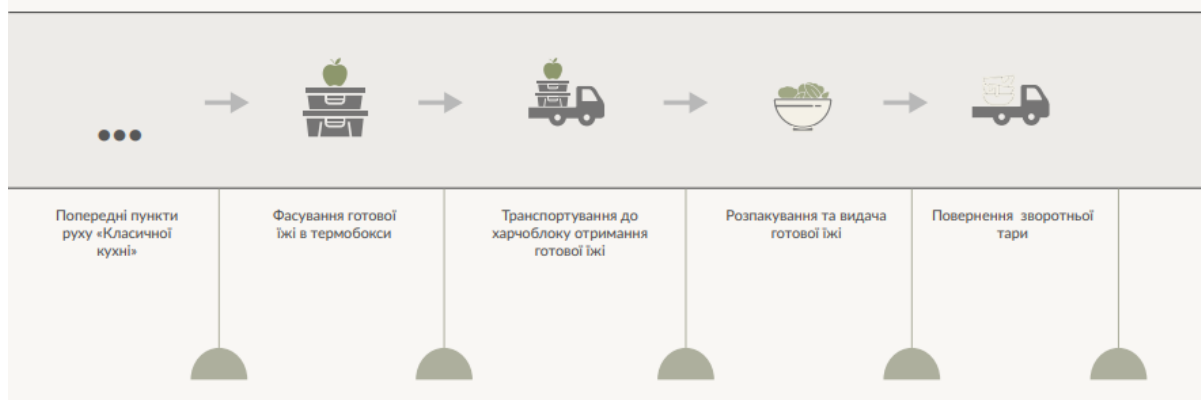
7. Зона обідньої зали

Це приміщення, в якому розміщено роздаткову лінію та посадкові місця для споживання їжі, що межує з зоною видачі готових страв та зоною миття столового посуду. Роздаткова лінія розташовується безпосередньо біля зони видачі готових страв та максимально розмежовується із зоною миття та зберігання столового посуду.

8. Зона миття рук

Біля входу в обідню залу обов'язково передбачена зона миття рук з сушарками та диспенсерами для мила/антисептика.

Тип - 2. «Опорна кухня»



9. Зона отримання, миття та зберігання зворотної тари

складається з окремого зовнішнього входу для отримання зворотної тари, зони миття термобоксів (має бути обладнана системою миття під високим тиском), зоною миття та зберігання зворотних гастроємностей.

Зона миття зворотної тари може бути об'єднаною із зоною миття кухонного посуду та аксесуарів, або відокремленою, в залежності від можливостей та конфігурації приміщень.

10. Зона фасування та видачі продукції для логістики

складається з приміщення фасування готової продукції, що може бути окремим приміщенням або частиною зони основного приготування. Зона фасування та видачі готової продукції обладнується окремим зовнішнім виходом для вивозу готової продукції задля подальшого транспортування в прилеглі школи.

11. Харчоблок отримання готової гарячої їжі

складається із зони зовнішнього входу готових страв у термобоксах, приміщення недовготривалого зберігання термобоксів, роздаткової лінії в обідньому залі та зони миття столового посуду.

Для моделі «Фабрика-кухня» харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною для розігріву готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю, решта зон подібні до попередніх моделей організації харчування та включають: роздаткову лінію в обідньому залі та зони миття та зберігання кухонного посуду та інвентаря.

Під час підготовки проєкту варто звернути увагу і на технологічну специфікацію необхідного обладнання.

Технологічна специфікація включає перелік необхідного технологічного обладнання та його характеристики. Основним орієнтиром у підборі технологічного обладнання, окрім його технічних характеристик, є:

- кількість дітей, що харчуються,
- разовість харчування,
- об'єми виходу готових страв,
- фінансова спроможність, на яку розраховує заклад при переобладнанні.

Від цього залежить, чи зможе обрана вами техніка приготувати страви у тих об'ємах, які потрібні закладу.

Технологічний проєкт ляже в основу технічного завдання на проєктування в подальшому для підготовки проєктно-кошторисної документації (ПКД).

Про основні вимоги до правильного облаштування харчоблоку закладу освіти пропонуємо дізнатись у [3D відео-турі](#) шкільним харчоблоком, розробленим для платформи Знаймо партнерами реформи шкільної харчування, або за QR-посиланням.





Етап 2. Ремонтні роботи

Проведення ремонтних робіт повинно мати комплексний характер та враховувати всі можливості переходу на сучасний технологічний процес, а саме:

- Враховувати можливості закладу на спроможність електромережі, врахувати необхідність окремого підведеного трифазного живлення з запасом потужності у 25%
- Наявність природної і механічної вентиляції приміщень з відповідним зонуванням та безперешкодним доступом до вентиляційних фільтрів
- Встановлення водогінних труб та фільтрів для води в точках водопідключення, можливість водопідготовки та очищення води для зон приготування страв
- Наявність централізованого водовідведення та ревізійних точок обслуговування
- Максимально зручне підведення та розміщення точок підключення комунікацій (залежить від розміщення обладнання)
- Забезпечити належним природним та/або штучним освітленням приміщення

- Врахувати, що покриття стін та підлоги мають бути з матеріалів, які легко чистяться, дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, придатних до миття матеріалів (для облицювання стін підлоги рекомендовано — «плитка»)
- .Виробничі та складські приміщення повинні бути обладнані дверима з гладкою та водостійкою поверхнею, що легко піддається очищенню, миттю та в разі потреби дезінфекції

Перш за все, ремонт передбачає ревізію, заміну всіх комунікацій (підведення води, каналізації, електроенергії, вентиляції) на такі, що забезпечать безперебійну та правильну роботу устаткування у точках підключення, зазначених у технологічному проєкті.

Насамперед важливими є естетичність як самого харчоблоку, так і обіднього залу. Такі перетворення дозволяють покращити сприйняття дітьми шкільної їдальні, перетворивши її на простір, у який хочеться йти, а також якісно підвищать санітарні умови закладу.

У ході проведення ремонтних робіт рекомендуємо використовувати методичний посібник для проєктувальників та архітекторів "[Харчові блоки в закладах освіти](#)" розробленого Міністерством розвитку громад і територій, проєктного офісу Мінрегіону та NFA. Посилання на посібник розміщено на порталі Знаймо.



3. Встановлення обладнання

Однією з ключових умов для встановлення сучасного обладнання є можливість його правильного технічного підключення.

Кожен керівник закладу хоче, аби його заклад був переобладнаний комплексно тобто відбулась заміна всіх типів технологічного обладнання одночасно, однак наявні фінансові можливості не завжди дозволяють реалізувати це на практиці.

Для проведення даних змін потрібно враховувати почерговість.

Як правило, першими виконують заміну посудомийного та теплового обладнання. Якісне сучасне посудомийне і теплове обладнання дозволяє покращити якість й зекономити на витратах води та

електроенергії, а також зменшити витрати на засоби прибирання. Сучасні посудомийні машини дозволяють набирати воду один раз, а системи автоматики керують хімією та фільтрацією так, щоб з однієї заправки водою можна було мити посуд цілий день зберігаючи високу якість процесу.

Без посудомийного обладнання робота будь-якого закладу освіти, в якому організовано харчування, є категорично неможливим, адже ручна мийка великої кількості посуду не може забезпечити якісного миття, дезінфекції посуду та подальшої сушки.

Сучасне теплове обладнання забезпечує максимально швидке приготування їжі у великих об'ємах з використанням автоматичних режимів, під час яких відбувається контроль за дотриманням технологічних процесів та забезпечується безпечність приготування їжі, підкріплюючи це автоматичними протоколами HACCP, які можна передавати через телефон, ноутбук, кухарю або відповідальній особі, таким чином забезпечуючи впевненість в якості та безпечності приготування їжі.

Завдяки інтелектуальним функціям, які активно використовуються в процесі приготування їжі, практично мінімізується вплив людського фактора та досягається стабільність у приготуванні страв високої якості.

Наступним етапом пропонується провести заміну електромеханічного обладнання (м'ясорубки, овочерізки, тістоміси, міксери тощо). Таке обладнання звільняє кухаря від механічної праці (чистка, нарізка, натирання овочів тощо), що значно пришвидшує процес підготовки компонентів страви, забезпечує стабільну якість і естетичну привабливість готової страви. На платформі Знаймо розміщено перелік як електромеханічного, так і іншого обладнання, яке пропонують [вітчизняні виробники](#).

Одним з ключовим на харчобоці є холодильне обладнання. Зберігати продукти в безпечному середовищі є найважливішою складовою умов HACCP.

Такі умови пояснюється виключно умовами зберігання сировини, напівфабрикатів, готової продукції в необхідному температурному середовищі.

Більшість освітніх закладів забезпечені таким обладнанням, яке цілком придатне для використання, але, можливо потребує доповнення більш сучасними та енергоефективними зразками в тому числі з вбудованою системою контролю НАССР показників.

Основу сучасного харчоблоку складає чотири типи технологічного обладнання

Теплове — забезпечує процес приготування страв.

Основні характеристики сучасного обладнання для теплової обробки продуктів:

- **швидкість приготування їжі, що забезпечує ідеальну свіжість подачі страв;**
- **дотримання протоколів НАССР;**
- **мультифункціональність;**
- мінімізована залежності від кваліфікації персоналу;
- можливість автономної роботи;
- **економія продуктів і ресурсів.**

Електромеханічне — допомагає здійснити первинну обробку продуктів та підготувати необхідні інгредієнти.

Сучасне електромеханічне обладнання — м'ясорубки, овочерізки, тістоміси, міксери тощо — значно спрощує працю кухаря, роблять її більш **продуктивною та безпечною**.

Таке обладнання забезпечує стабільну якість та естетичну привабливість готових страв, **скорочує час на підготовку**

інгредієнтів, що дозволяє кухарям приділити більше уваги безпосередньо процесу приготування, **контролю якості та безпеки їжі**.

Посудомийне — допомагає здійснити **якісне очищення та дезінфекцію** столового начиння. За параметрами швидкості, якості та безпеки не потрібно неконтрольовано замочувати посуд в різноманітних мийних ваннах посудомийна машина працює в автоматичному режимі з дотриманням **температурного режиму та енергоефективності**.

Холодильне — відповідає за зберігання харчових продуктів у безпечному температурному режимі. Використання найновіших формул фріону, що практично не шкідливі для навколишнього середовища, в поєднанні з енергоефективністю сучасного компресора та термоізоляції, створюють необхідне робоче середовище, поєднуючи **енергоефективність та екологічність**

Етап 4. Навчання персоналу

На заключному етапі процесу переоснащення харчоблоку закладу освіти навчання працівників кухні є ключовим (кухар, помічник кухаря, технолог). Уміння працювати з сучасними технологіями приготування страв, знання складного і дорогого обладнання є необхідними вимогами.

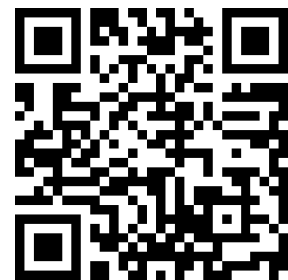
Навчання набувачів обладнання обов'язково необхідно враховувати при закупівлі технологічного обладнання, навчання персоналу потрібно обговорювати з представниками постачальника або з представниками компаній-виробників обладнання, включаючи таку можливість у тендерну документацію при закупівлі обладнання.

Бажано умовами тендерного договору прописувати вимоги до постачальника про надання технічного та технологічного супроводу, обслуговування обладнання протягом терміну його експлуатації (можливість післягарантійного сервісного обслуговування).

Калькулятор підбору обладнання

Знаючи основні характеристики та можливості сучасного обладнання, важливо зробити правильний підбір.

Калькулятор для обрахування необхідного обладнання харчоблока може бути корисним інструментом для планування та організації харчування. Основна функція калькулятора полягає у розрахунку необхідної кількості обладнання для підтримки роботи харчоблока з урахуванням кількості дітей, яких необхідно обслуговувати.




Застосування калькулятора для обрахування необхідного обладнання харчоблока може бути корисним з кількох причин:

1. Економія часу та зусиль: Калькулятор дозволяє швидко та точно визначити необхідну кількість обладнання для харчоблока, що зекономить час та зусилля, які зазвичай потрібно витратити на ручний розрахунок.
2. Оптимізація ресурсів: Розрахунок необхідного обладнання допоможе зробити раціональний вибір при покупці обладнання, уникнути нестачі або надлишку обладнання, що може призвести до зайвих витрат коштів та місця.
3. Покращення ефективності: Використання правильного обладнання може допомогти підвищити продуктивність та якість харчування, забезпечити швидку та ефективну обробку продуктів, що дозволить знизити витрати на працю та час.


Для виконання пропонуємо відкрити інтерактивний застосунок **“Калькулятор обладнання харчоблоку”** який розміщено на платформі Знаймо за посиланням або <https://znaimo.gov.ua/equipment-calculator> за QR-кодом наведеним вище.

Для того щоб відкрити калькулятор потрібно перейти за активним

Виберіть структуру харчоблоку:



Тип - 1. «Базова кухня»
Кухня, що забезпечує тільки власні потреби харчування учнів.



Тип - 2. «Опорна кухня»
Кухня, що забезпечує власні потреби харчування учнів, а також доставку готових страв в інші заклади загальної середньої освіти.


посиланням. У відкритому вікні прочитайте короткий опис щодо роботи калькулятора та вибрати відповідну модель організації харчування в закладі :

1. Виберіть модель **“Базова кухня”** з запропонованого меню.

тип 1 - Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв. Ця модель передбачає виключно внутрішнє забезпечення харчуванням (тільки одного закладу освіти) та може реалізовуватись двома шляхами, самостійно або шляхом аутсорсингу.

2. Оберіть з випадаючого меню необхідної кількості учнів, яка відповідає граничній наповнюваності вашого закладу.

Виберіть структуру харчоблоку:



Тип - 1. «Базова кухня»
Кухня, що забезпечує тільки власні потреби харчування учнів.

Кількість порцій для дітей що харчуються в школі

до 100

РОЗРАХУВАТИ ОБЛАДНАННЯ

3. Для проведення подальшого розрахунку потрібно натиснути кнопку **“розрахувати обладнання”**.

Відповідно до результату запропонованого калькулятором у нижній частині сторінки сформується список технологічного обладнання у вигляді стислого переліку або за вибором у вигляді зображень та двох додаткових кнопок для завантаження

розгорнутого розрахунку в форматах *.xls та *.pdf, які розташовані в кінці списку..

НЕОБХІДНЕ ОБЛАДНАННЯ

Теплове обладнання

Піч пароконвекційна на 6 рівнів бойлерного типу 1 шт.

Плита електрична на 4 конфорки 1 шт.

Холодильне обладнання

Шафа холодильна однодверна 700літрів 4 шт.

Шафа морозильна однодверна 700літрів 1 шт.



ЗАВАНТАЖИТИ ПЕРЕЛІК ОБЛАДНАННЯ У ФОРМАТІ PDF



ЗАВАНТАЖИТИ ПЕРЕЛІК ОБЛАДНАННЯ У ФОРМАТІ XLS




4. Для очищення обрахунку потрібно повторно натиснути на обрану модель харчування.

Для визначення необхідного обладнання за другою моделлю харчування


1. Виберіть модель “Опорна кухня” з запропонованого меню.

тип 2 Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв. Ця модель передбачає забезпечення харчуванням базового закладу та філій в яких приготування страв є економічно не обґрунтованим

Виберіть структуру харчоблоку:



Тип - 1. «Базова кухня»
Кухня, що забезпечує тільки власні потреби харчування учнів.



Тип - 2. «Опорна кухня»
Кухня, що забезпечує власні потреби харчування учнів, а також доставку готових страв в інші заклади загальної середньої освіти.

Кількість порцій для дітей що харчуються в школі

до 100

Кількість порцій філії №1

50


ДОДАТИ ФІЛІЮ

РОЗРАХУВАТИ ОБЛАДНАННЯ


2. Оберіть з випадаючого меню необхідної кількості учнів, яка відповідає граничній наповнюваності вашого закладу.

3. Оберіть кількість філій в яких потрібно організувати харчування та кількість порцій по кожній філії з випадаючого меню.

Виберіть структуру харчоблоку:



Тип - 1. «Базова кухня»
Кухня, що забезпечує тільки власні потреби харчування учнів.



Тип - 2. «Опорна кухня»
Кухня, що забезпечує власні потреби харчування учнів, а також доставку готових страв в інші заклади загальної середньої освіти.

Кількість порцій для дітей що харчуються в школі

до 100

Кількість порцій філії №1

50

ДОДАТИ ФІЛІЮ

Кількість порцій філії №2

50



Філії додаються натисканням на кнопку “Додати філію” а видаляються натисканням на позначку “Смітник” поруч з формою.

3. Для проведення подальшого розрахунку потрібно натиснути кнопку “розрахувати обладнання”.

Відповідно до результату запропонованого калькулятором у нижній частині сторінки сформується список технологічного обладнання як і для першої моделі організації харчування, але в кнопках випадаючого меню для скачування, буде запропоновано завантажити файли для закладу та кожної філії окремо.

4. Для очищення обрахунку потрібно повторно натиснути на обрану модель харчування.

5. Файли для завантаження мають повний розгорнутий технічний опис необхідного обладнання для облаштування харчоблоку, поряд з кожним описом розміщено порядковий номер, який співпадає з зображенням в кінці кожного сформованого файлу.

		Акcesуари до теплового обладнання					
Фото 32	Корзина CombiFry GN 1/1	<ul style="list-style-type: none"> - Корзина виготовлена з нержавіючої сталі - Придатна для смаження в гармоновідній печі - З доступом гарячого повітря до продукту з усіх сторін - Для роботи при температурах до +300 °C - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм 		<ul style="list-style-type: none"> - Корзина для смаження CombiFry GN 1/1 - Корзина виготовлена з нержавіючої сталі - Придатна для смаження в гармоновідній печі - З доступом гарячого повітря до продукту з усіх сторін - Для роботи при температурах до +300 °C - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм 		2	
Фото 33	Контейнер з гранітно-емалевим покриттям GN 1/1 h60 мм	<ul style="list-style-type: none"> - Матеріал: гранітна емаль - Має високу теплопровідність - Для роботи при температурах до +300 °C - Глибина 60 мм - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм 		<ul style="list-style-type: none"> - Контейнер з гранітно-емалевим покриттям 1/1 - Матеріал: гранітна емаль - Має високу теплопровідність - Для роботи при температурах до +300 °C - Глибина 60 мм - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм 		2	
Фото 34	Перфорована ємність GN 1/1 h55	<ul style="list-style-type: none"> - Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,6 мм - Для роботи при температурах до +300 °C - Глибина 55 мм - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм 		<ul style="list-style-type: none"> - Перфорована ємність із нержавіючої сталі 1/1 GN - Матеріал: нержавіюча сталь - Товщина нержавіючої сталі не менше 0,6 мм - Для роботи при температурах до +300 °C - Глибина 55 мм - Розмір: ширина 325 мм, довжина 530 мм 		3	

Теплове обладнання	1	2	3	4	5	6	7
8	9	Холодильне обладнання	10	11	Посудомийне обладнання, засоби для чищення	12	13
14	Електромеханічне обладнання, акcesуари, засоби для чищення	15	16	17	18	19	20

Даний перелік та рекомендації Харчові блоки в закладах освіти є універсальними та мають значення для стандартизації, модернізування харчоблоків закладів освіти.

Наведені рекомендації розроблені як для типових моделей організації харчування, де використовується базова модель кухні, так і для харчоблоків, які працюють за моделлю опорних кухонь і забезпечують доставку готових страв в інші заклади загальної середньої освіти, в яких організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною. Комплексний підхід в облаштуванні харчоблоків та оновленні інфраструктури (модернізації, реконструкція) дозволить не тільки створити належний естетичний простір, а й підвищити технологічність виробничих процесів за рахунок переходу на нові стандарти організації харчування.

Корисні посилання:

1. Закон України [“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”](#) від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР
2. [Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](#) затвердженої постановою КМУ від 24 березня 2021 р. № 305
3. [Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти](#), наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 03 грудня 2020 року № 2532
4. [Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти](#), Наказ Міністерства охорони здоров'я України 25 вересня 2020 року № 2205
5. [Національна стратегія розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі](#) Указом Президента України від 25 травня 2020 року № 195/2020
6. [План заходів з реформування системи шкільного харчування](#) розпорядженням Кабінету Міністрів України від 5 серпня 2020 р. № 1008-р
7. [Концепція реалізації державної політики у сфері реформування загальної середньої освіти “Нова українська школа” на період до 2029 року](#), схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 14 грудня 2016 року № 988
8. [Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти](#), Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 17.11.2020 № 2347
9. ДБН В.2.2-3:2018 [“Заклади освіти. Будинки і споруди”](#), наказ Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України” від 25.04.2018 № 106
10. Методичний посібник для проєктувальників та архітекторів [“Харчові блоки в закладах освіти”](#) Міністерство розвитку громад і територій, проєктний офіс Мінрегіону, Київ, 2021

Розробник: Ярослав Малярєнко, методист відділу дистанційної освіти, державної установи «Український інститут розвитку освіти»