

10.12.2021



Державна служба України з питань безпечності
харчових продуктів та захисту споживачів

ЧЕРНІВЕЦЬКЕ УПРАВЛІННЯ
ГОЛОВНОГО УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В ЧЕРНІВЕЦЬКІЙ ОБЛАСТІ

вул. Степана Бандери, 6, м. Чернівці, 58002, телефон/факс (0372) 52-33-67,
e-mail: consumerbuc12@i.ua, код ЄРДПУО 40416813

10.12.2021 №2424/02-1348 На № _____ від _____

Чернівецькому міському голові
Клічуку Р.В.
площа Центральна, 1
м. Чернівці

Шановний Романе Васильович!

В зв'язку із запровадженням реформи шкільного харчування з 01 січня 2022 року відповідно до Постанови КМУ №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» Чернівецьке управління Головного управління Держпродспоживслужби в Чернівецькій області інформує.

Відповідно до ПОРЯДКУ організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку передбачено наступні вимоги:

- п.13 організацію харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку з **дотриманням норм харчування**, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів. Приготування готових страв обов'язкове з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

- п. 14: підпунктом 1 **визначенням режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування** відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/дітей в закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;

- п.16 : **режим (кратність) харчування** може організовуватися:
одноразово - сніданок;
дворазово - сніданок та обід;
триразово - сніданок, обід та піввечірок або вечеря;
четириразово - сніданок, обід, піввечірок, вечеря;
п'ятиразово - сніданок, другий сніданок, обід, піввечірок, вечеря.

01-31/3285 28.12.



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.

- П.18 : формами організації харчування є:

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

мультипрофільне меню, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами та може бути реалізовано як комплексне меню, два - три меню на вибір, "шведський стіл" тощо з обов'язковою видачею страв працівником їдалні (харчоблоку) (крім закладів дошкільної освіти).

Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

- п.23: **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.

- п.31: на початку та періодично протягом навчального року, а також оздоровчого/літнього періоду необхідно **інформувати здобувачів освіти/дітей про правила поведінки під час прийому їжі**, надавати інформацію щодо впливу харчування на здоров'я, доступну для сприйняття здобувачами освіти/дітьми відповідного віку.

- п.32: приміщення для прийому їжі (їдалня), організація в разі наявності лінії роздачі їжі здобувачам освіти/дітям повинні сприяти здоровому вибору у харчуванні. **Близько 75% обраної їжі повинні бути продуктами рослинного походження.** Овочі, салати, злакові, фрукти та ягоди доцільно розташовувати на початку лінії роздачі їжі.

- п.8: потреби закладів освіти на організацію гарячого 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), та вимог цього Порядку.

Вартість харчування в закладах дошкільної освіти переглядається і встановлюється засновником (засновниками) таких закладів щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування. Для забезпечення повноцінного раціону обсяги видатків на харчування здобувачів освіти закладів дошкільної освіти за рішенням засновника (засновників) можуть регулюватися встановленням відсотка 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) таких закладів щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування.

З метою зменшення вартості порції рекомендується мінімізувати розмір встановлених відповідно до законодавства граничних торговельних надбавок (націон) на готові страви, що реалізуються у закладах освіти.

Також наголошуємо, що виготовляючи продукцію власного виробництва, суб'єкти господарської діяльності у сфері громадського харчування повинні додержуватися норм витрат сировини, втрат під час кулінарного оброблення, а також норм у технологічних картах на фірмові страви і вироби, державних стандартів, технічних умов тощо, визначених нормативними документами.

Враховуючи зазначене вище, прошу Вашого сприяння у вирішенні питання щодо зміни системи харчування в кожному закладі міста, впровадження системи контролю та модернізації харчоблоків, популяризації культури здорового харчування серед дитячого населення.

З повагою,
начальник управління

Сергій ЛАЗАРЄВ

Наталія ПРОДАНИК
Руслана ЗАХАРЧУК 52 33 67