

ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ ЧЕРНІВЕЦЬКОЇ
ОДА
№01-26/1663 від 11.07.2025
КЕП: Гринюк О. І. 11.07.2025 17:10
4F29F30700

- **Меню:** складається медичним працівником (медсестрою, дітсестрою) або відповідальною особою за харчування, враховуючи вікові потреби дітей та вимоги щодо здорового харчування.
- **Якість продуктів:** перевірка якості продуктів здійснюється постачальниками, а також при отриманні на харчоблоці.
- **Санітарні норми:** суворе дотримання санітарних вимог на харчоблоці, включаючи зберігання продуктів, приготування їжі, миття посуду, тощо.
- **Облік виконання норм харчування:** медичний працівник веде журнал обліку виконання норм харчування, де щоденно фіксується інформація про споживання продуктів.
- **Навчання персоналу:** персонал, який залучений до організації харчування, повинен проходити навчання з питань здорового харчування, санітарних норм, безпеки харчових продуктів.
- **Бракеражна комісія:** до складу бракеражної комісії зазвичай входять комірник, кухар, відповідальна особа, медичний працівник, які здійснюють контроль за якістю приготування їжі.
- **Контроль за організацією харчування:** здійснюється органами місцевого самоврядування, а також можуть впливати батьки та учні.

Додаткові рекомендації:

- **Безпека харчових продуктів:** впровадження системи НАССР для забезпечення безпеки харчових продуктів.
- **Моделі організації харчування:** постанова Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 визначає різні моделі організації харчування.
- **Безоплатне харчування:** існують категорії дітей, які мають право на безоплатне харчування, зокрема діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, та діти з особливими освітніми потребами.

На сайті МОЗ та на порталі ЗНАЙМО розміщено й технологічні картки на страви, які отримали всі необхідні експертні висновки та погодження. В них: наведено всі необхідні розрахунки для страв (брутто/нетто, енергетична цінність тощо); зазначено процеси приготування та температурні режими.

Страви можна вносити до будь-якого сезонного меню, зокрема і зимового. Завантажити картки можна за посиланням. Зокрема створювати меню на основі вже наявних техкарток буде значно легше, особливо коли громада або заклад освіти не мають технолога.

Заклади освіти не зобов'язані брати в роботу рекомендоване меню. Воно лише рекомендоване. Його можна брати повністю, частково або розробляти меню самостійно. Однак, якщо заклад цілком послуговується рекомендованим меню, погоджувати його з Держпродспоживслужбою не потрібно. Якщо меню розроблялось самостійно (або коригувалось рекомендоване), то таке погодження стає обов'язковим.

Орієнтовний перелік документів, які повинен мати кожен заклад освіти з харчування, визначений Постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2025 № 305:

- наказ про організацію харчування;
- журнал щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються;
- журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку);
- примірне чотиритижневе сезонне меню;
- щоденне меню;
- меню-розклад;
- технологічна документація на страви та вироби;
- журнал обліку виконання норм харчування;
- бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів;
- бракеражний журнал готових страв.

Усі заклади, які мають власні харчоблоки або забезпечують харчування, повинні **впровадити систему НАССР** - це система правил і заходів, які виявляють і враховують усі ризики на етапах постачання, зберігання, підготовки продуктів, а також приготування і подачі готових страв.

Більш детально, що таке НАССР, етапи впровадження та чек-лист самоперевірки готовності до нового навчального року щодо організації харчування, можна знайти за посиланням: [знаймо: Платформа про здорове шкільне харчування - Що варто знати про НАССР \(ХАССП\)](#)

Актуальним питанням залишається уникнення загроз перехресного забруднення на харчоблоках, наприклад: готові до видачі страви можуть зазнати забруднення від покладеного поряд шматка сирого м'яса. Щоб такого не було, **законодавство вимагає розмежовувати оброблені і готові продукти**. Це можна робити як у просторі, так і часі.

Якщо харчоблок невеликий і немає змоги зробити окремі чисту та брудну зони, тоді варто розвести їх у часі з обов'язковою обробкою поверхонь. Документація НАССР обов'язково має відображати й це.

На плані харчоблоку визначаються зони високого (продукти які вже от-от виходять до споживача) **і низького ризиків забруднення** (умовно комора, де зберігається брудна картопля і морква). Зони мають бути промарковані. Проте незалежно від того, чи ці зони розмежовані фізично, чи у часі, посуд та інвентар, що використовується, має бути окремим та містити відповідне маркування. Також необхідно проаналізувати, як на харчоблоці відбуваються всі технологічні процеси, починаючи від отримання продукції, завершуючи подачею кінцевим споживачам.

Відповідно до цих процесів на план харчоблоку наноситься рух потоків, адже він є однією з головних причин перехресного забруднення, коли переміщуючись харчоблоком, працівники можуть із брудної зони перенести забруднення до чистої зони. Так, нанесення всіх рухів на план, можна буде проаналізувати чинний рух потоків, оцінити наявні ризики та (за необхідності) внести корективи до роботи на харчоблоці, аби убезпечити продукцію чи інвентар від забруднення, а споживачів — від небезпечної їжі.

Також одним із частих порушень є відсутність окремої мийної ванни для яєць, що несуть ризик забруднення сальмонелами. Тож про це варто подбати, аби

запобігти ризикам. **Харчоблок має бути обов'язково зареєстрованим**, це вимога закону про безпечність (всі оператори харчових продуктів також мають пройти відповідну державну реєстрацію).

Багато корисної інформації про реформу шкільного харчування можна знайти на порталі «Знаймо»: <https://znaimo.gov.ua>, <https://znaimo.gov.ua/yak-orhanizuvaty-kharchuvannia-v-zakladi-osvity>

Т. в .о. директора Департаменту

Оксана ГРИНЮК

Світлана ПРИНЬКО 0506785319
Альбіна ГНАТЧУК
55-08-10