



УКРАЇНА

**Чернівецька міська рада
Управління освіти**

Н А К А З

01.09.2026

№ 196

**Про організацію харчування
здобувачів освіти закладів загальної
середньої освіти Чернівецької територіальної
громади у 2026/2027 н.р.**

На виконання Закону України «Про освіту», постанов Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», (зі змінами) від 01.07.2026 № 869 «Про розподіл обсягу субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових та старших класів закладів загальної середньої освіти», Операційного плану заходів з реалізації у 2025-2027 роках Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів України від 07.11.2025 № 1216-р, Стратегії реформування системи шкільного харчування у Чернівецькій області на період до 2027 року, затвердженої розпорядженням обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації) від 28.01.2026 № 116-р, рішення виконавчого комітету міської ради від 28.07.2026 № 409/17 «Про встановлення граничної вартості гарячого харчування для учнів закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади на 2026 рік», наказу Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації) від 03.02.2026 № 22 «Про організацію виконання Стратегії реформування системи шкільного харчування у Чернівецькій області на період до 2027 року», наказу від 25 серпня 2026 року № 223 «Про організацію харчування дітей у закладах освіти у 2026/2027 н.р.», та з метою забезпечення якісного, безпечного та повноцінного гарячого харчування здобувачів освіти області, посилення контролю за станом організації харчування та дотриманням санітарно-гігієнічних вимог,

НАКАЗУЮ:

1. Управлінню освіти Чернівецької міської ради (Захотій Г.С., Драгомерецька В.В.):

1.1. Здійснювати методичний супровід та моніторинг стану організації харчування у закладах загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади.

1.2. Здійснювати вибірковий контроль за дотриманням примірного меню, норм харчування, ведення технологічної документації щодо організації харчуванням.

1.3. Затвердити положення про бракеражну комісію з урахуванням вимог п. 24 Порядку.

2. Директорам закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади:

2.1. Організувати стовідсоткове охоплення безоплатним гарячим харчуванням (сніданок або обід) усіх учнів 1–11(12) класів закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності, які навчаються за очною або змішаною формами здобуття освіти, за рахунок коштів державної субвенції та обов'язкового співфінансування з місцевих бюджетів.

2.2. Забезпечити раціональне, цільове та ефективне використання коштів державної субвенції, розподіленої постановою Кабінету Міністрів України від 01.07.2026 № 869 «Про розподіл обсягу субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам» та передбачити у місцевих бюджетах необхідні обсяги співфінансування для організації безоплатного гарячого харчування всіх учнів 1–11(12) класів.

2.3. Провести у встановлені законодавством строки процедури публічних закупівель продуктів харчування або послуг з аутсорсингу (кейтерингу) з обов'язковим включенням до договорів вимог щодо дотримання затвердженого та погодженого примірного сезонного меню та норм харчування визначених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами) та впровадження системи НАССР відповідно до вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 09.10.2012 за № 1704/22016.

2.4. Розробити та затвердити гнучкі графіки безоплатного харчування учнів 1–11(12) класів у разі обмеженої місткості обідніх залів, передбачивши можливість організації харчування в адаптованих приміщеннях або в облаштованих укриттях під час повітряних тривог відповідно до рекомендацій Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України.

2.5. Забезпечити здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози, що мають хворобу на цукровий діабет тощо, відповідним харчуванням.

2.6. Здійснити заходи щодо покращення матеріально-технічного забезпечення харчоблоків закладів освіти, впровадження нових енергозберігаючих технологій, форм обслуговування, закупівлі столового та кухонного інвентаря, технологічного та холодильного обладнання

харчоблоків, в тому числі шляхом впровадження технологічних моделей «Базова кухня», «Опорна кухня» тощо.

2.7. Забезпечити своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координацію роботи бракеражної комісії.

2.8. Призначити:

2.8.1. Відповідальну особу з функціональними обов'язками, передбаченими п. 20 Порядку.

2.8.2. Склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, включити кухаря, відповідальну особу й медичного працівника та затвердити положення про бракеражну комісію з урахуванням вимог п. 24 Порядку.

2.9. Обрати до 01.09.2026 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 у закладі освіти; віку здобувачів освіти; наявності груп подовженого дня.

2.10. Організувати роботу буфету (за наявності) та затвердити його асортимент з урахуванням встановлених Міністерством охорони здоров'я України вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах у закладах загальної середньої освіти (додаток 10 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти) та здійснювати контроль за асортиментом буфетної продукції.

2.11. Забезпечити упродовж 2026/2027 навчального року:

2.11.1. Дотримання законодавчих та нормативно-правових актів щодо організації безпечного харчування та неухильне виконання статей 20 - 22, 25 та розділу VII Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

2.11.2. Контроль за виконанням посадових обов'язків працівниками, які відповідають за організацію харчування, в тому числі: медичних сестер, відповідальну особу за організацію харчування.

2.11.3. Внутрішній контроль за різноманітністю та якістю харчування, дотримання примірного сезонного меню, вимог щодо набору страв, виходу (маси) порцій для різних вікових категорій, сезонності, визначених норм харчування.

2.11.4. Контроль за санітарно-гігієнічним режимом харчоблоків, їдалень та дотриманням особистої гігієни працівників, які забезпечують організацію харчування.

2.11.5. Чіткий облік здобувачів освіти, що забезпечуються гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів в тому числі здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами.

2.12. Організувати просвітницьку роботу, інформування дітей про правила поведінки під час прийому їжі, вплив харчування на здоров'я, формування культури здорового харчування.

2.14. Забезпечити питний режим у закладі освіти згідно із вимогами Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти (пункт 2 розділу IV «Система забезпечення життєдіяльності»), затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я від 25.09.2020 № 2205.

2.15. Забезпечити необхідний запас продуктів харчування та питної води у захисних спорудах цивільного захисту (сховищах, протирадіаційних укриттях, найпростіших укриттях), призначених для укриття учасників освітнього процесу.

2.16. Донести до відома підприємців, що організовують харчування в закладі освіти щодо забезпечення ефективного функціонування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти області із веденням відповідної документації.

2.17. Здійснювати упродовж навчального року систематичний моніторинг та опитування батьків і дітей стосовно якості харчових продуктів в закладах освіти.

2.18. У разі відсутності у закладі освіти медичного працівника, обов'язки, що пов'язані з організацією харчування здобувачів освіти покласти на відповідальну особу за харчування.

3. Бракеражним комісіям закладів загальної середньої освіти Чернівецької міської територіальної громади:

3.1. Проводити оцінювання якості продуктів та продовольчої сировини, що поступають на харчоблок відповідно до супровідних документів.

3.2. При виявленні недоброякісного будь-якого продукту комісійно складати акт у трьох примірниках та недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

3.3. Контролювати якість готових страв та відповідність одноденного меню до затвердженого перспективного меню.

3.4. Здійснювати контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів в закладі освіти, відповідністю харчових продуктів, що реалізуються через буфет встановленим в МОЗ вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

4. Медичним сестрам закладів загальної середньої освіти (при організації очної чи змішаної форми навчання):

4.1. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі відповідно до меню, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

4.2. Контролювати дотримання технології приготування страв кухарями.

4.3. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати упродовж доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

4.4. Розміщувати завірене керівником закладу освіти щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

4.5. Контролювати безпечність та якість продуктів, продовольчої сировини, які надходять до закладу.

4.6. Контролювати санітарний стан харчоблоку у закладі освіти та своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

4.7. Забезпечити контроль за дотримання правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати у Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

4.8. Не допускати на харчоблок сторонніх осіб, персонал без санітарного одягу.

5. Розмістити наказ на інформаційному сайті управління освіти Чернівецької міської ради.

6. Контроль за виконанням цього наказу покласти на завідувача сектору виховної та позашкільної освіти управління освіти міської ради – Ганну Захотій.

**Заступник начальника з фінансово-
економічних питань управління освіти
Чернівецької міської ради**



Тетяна Денис

Тетяна ДЕНИС

Виконавець:

**Завідувач сектору виховної
та позашкільної освіти
управління освіти міської ради**

Ганна Захотій

Ганна ЗАХОТІЙ

**Інженер – технолог групи
централізованого господарського
обслуговування управління освіти
Чернівецької міської ради**

Валентина Драгомерецька

Валентина ДРАГОМЕРЕЦЬКА