КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ
ПОСТАНОВА
від 24 березня 2021 року № 305

Київ Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

{Із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ
№ 786 від 28.07.2021
№ 823 від 11.08.2021
№ 871 від 18.08.2021}
Кабінет Міністрів України **постановляє:**

1. Затвердити такі, що додаються:
норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку;
Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.
2. Визнати такими, що втратили чинність, постанови Кабінету Міністрів України згідно з переліком, що додається.
2^{-1}. Установити, що до 1 січня 2022 р. в разі наявності укладених до 7 квітня 2021 р. договорів на постачання харчових продуктів або надання послуг з харчування, строк дії яких встановлено до 31 грудня 2021 р., можуть застосовуватись норми харчування, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591 "Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" (Офіційний вісник України, 2004 р., № 47, ст. 3107).
{Постанову доповнено пунктом 2^{-1} згідно з Постановою КМ № 871 від 18.08.2021}
3. Міністерствам, іншим центральним органам виконавчої влади в шестимісячний строк привести власні нормативно-правові акти у відповідність із цією постановою.
4. Ця постанова набирає чинності з дня її опублікування, крім абзацу другого пункту 1 та пункту 2 цієї постанови, пунктів 1-3, 8-54 Порядку, затвердженого цією постановою, які набирають чинності з 1 вересня 2021 року.

Прем'єр-міністр України **Дмитро ШМИГАЛЬ**

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 24 березня 2021 р. № 305

НОРМИ
харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

1. Енергетична та поживна цінність їжі (вміст макро- і мікронутрієнтів) у закладах дошкільної, загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі — заклади) повинна відповідати загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ.

2. Планування частки калорійності їжі у загальних енергетичних потребах залежить від режиму (кратності) харчування в закладі.

3. У разі споживання лише сніданку калорійність повинна становити 25—30 відсотків добової потреби, відповідна частка для обіду збільшується до 30—35 відсотків. Орієнтовна кількість калорій на сніданок, обід та вечерю, добова калорійність для різних вікових груп наведена в таблиці 1.

Таблиця 1

Вікова група	Енергетична цінність сніданку, вечері, ккал	Енергетична цінність обіду, ккал	Добова енергетична цінність, ккал
1—4 роки	350—415	415—485	1385
4—6 (7) років	425—510	510—595	1700
6*—11 років	525—630	630—735	2100
11—14 років	600—720	720—840	2400
14—18 років	675—810	810—945	2700

4. М’ясо, риба, молоко та молочні продукти, яйця, бобові та горіхи є основними джерелами білку. Додатковим джерелом корисних білків є злакові продукти. Кількість білків для сніданку, обіду та вечері, а також добова потреба в білку для різних вікових груп наведені у таблиці 2.

Таблиця 2

Вікова група	Кількість білку на сніданок, вечерю, грамів	Кількість білку на обід, грамів	Добова потреба у білку, грамів
1—4 роки	13—15	15—18	53
4—6 (7) років	14—17	17—20	58
6*—11 років	18—21	21—25	72
11—14 років	21—25	25—29	84
14—18 років	23—27	27—32	93

5. Загальну кількість жирів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено у таблиці 3.

Щонайменше дві треті жиру, який споживається здобувачами освіти/дітьми, повинен надходити у вигляді ненасиченого жиру (ненасичених жирних кислот). Ненасичені жири включають незамінні жирні кислоти та жиророзчинні вітаміни, тому їх споживання обов'язкове для належного структурного та функціонального стану організму та його органів і систем, зокрема головного мозку, нервової системи, серця, кровоносних судин, ендокринної системи, органу зору, шкіри та волосся.

Надходження насичених жирів повинно бути обмежено на рівні не більше ніж 10 відсотків загальної добової калорійності та калорійності окремих страв.

Зменшення споживання насичених жирів переважно тваринного походження асоційоване із зменшенням ризику захворювань системи кровообігу.

Доцільною є заміна насичених жирів тваринного походження ненасиченими жирами рослинного походження та регулярна присутність морської риби у чергуванні страв.

Таблиця 3

Вікова група	Кількість жирів на сніданок, вечерю, грамів	Кількість жирів на обід, грамів	Добова потреба у жирах, грамів
1—4 роки	11—13	13—15	44
4—6 (7) років	14—16	16—19	56
6*—11 років	17—21	21—24	70
11—14 років	21—25	25—29	84
14—18 років	23—27	27—32	92

6. Здобувачі освіти/діти повинні регулярно споживати харчові продукти та страви з вмістом вуглеводів. Пріоритетними продуктами цієї групи є рослинні продукти з високим вмістом харчових волокон. Кількість вуглеводів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено в таблиці 4.

Вміст цукрів у харчових продуктах, призначених для продажу у буфетах, торговельних апаратах, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, та у харчових продуктах, що використовуються для приготування готових страв, обмежується на рівні не більше 10 грамів на 100 грамів/мілілітрів харчового продукту.

Овочі та фрукти у свіжому та переробленому вигляді пропонуються без додавання цукрів, вміст цукрів, який міститься природньо, не обмежується.

Під час приготування страв кількість цукрів, що додаються, не повинна перевищувати 5 грамів на 100 грамів/мілілітрів готової страви.

Харчові продукти, призначені для продажу у буфетах, торговельних апаратах, та страви, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, повинні бути без додавання підсолоджувачів, синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсилювачів смаку та аромату.

Таблиця 4

Вікова група	Кількість вуглеводів на сніданок, вечерю, грамів	Кількість вуглеводів на обід, грамів	Добова потреба у вуглеводах, грамів
1—4 роки	48—58	58—67	194
4—6 (7) років	60—72	72—84	240
6*—11 років	73—88	88—103	295
11—14 років	81—98	98—114	327
14—18 років	93—112	112—131	375

7. Під час організації в закладах три-, чотири- або п’ятиразового харчування розрахунок калорійності за окремими прийомами їжі, кількості білків, жирів та вуглеводів проводиться відповідно до таблиці 5.

Таблиця 5

Прийоми їжі	Граничні норми добової калорійності для відповідної енергетичної та поживної (кількість білків, жирів та вуглеводів) цінності**, відсотків
Сніданок	25—30
Обід	30—35
Сніданок та обід	55—65
Сніданок, обід та вечеря	80—100
Сніданок, другий сніданок, обід та вечеря	85—100
Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	90—100

8. Ротація готових страв у примірному чотиритижневому сезонному меню планується відповідно до норм споживання основних груп харчових продуктів на сніданок/вечерю, обід та перекуси (другий сніданок/підвечірок), які наведено у додатках 1—9, 11 і 14, з урахуванням вимог, встановлених додатком 15.

Вага порції солі, що наведена у додатку 5, застосовується з 1 січня 2023 року. Розрахунок додаткової норми солі для приготування готових страв у період з 1 вересня 2021 р. до 31 грудня 2022 р. проводиться відповідно до таблиці 6.

Таблиця 6

Період	Додаткова норма
З 1 вересня до 31 грудня 2021 р.	75 відсотків норми для відповідної вікової групи
З 1 січня до 31 серпня 2022 р.	50 відсотків норми для відповідної вікової групи
З 1 вересня до 31 грудня 2022 р.	25 відсотків норми для відповідної вікової групи

9. До груп харчових продуктів не включені харчові продукти (наприклад, борошно, дріжджі, спеції, прянощі, сухарі панірувальні, томатна паста, лимонна кислота, цукор ванільний, крохмаль, сода, оцет), що використовуються для приготування страв та видаються згідно із технологічною документацією на страви та вироби.

10. Під час комбінації харчових продуктів, що відносяться до однієї групи, їх вага розраховується пропорційно до ваги однієї порції

(наприклад, сирники із сметаною — сир кисломолочний дві треті порції та сметана одна третя порції або в іншій пропорції залежно від страви).

Відхилення ваги порції для конкретного прийому їжі допускається на рівні 5—10 відсотків з дотриманням загальної ваги порцій протягом тижня.

11. Злакові, бобові та картопля, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну вагу порцій злакових, бобових та картоплі для всіх прийомів їжі (сніданок, обід та вечеря) на тиждень.

12. Здобувачам освіти/дітям з харчовою алергією на молоко та молочні продукти (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, в якій зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) для харчування пропонуються рослинні напої.

13. Для здійснення закупівель вага харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, розраховується у брутто згідно з технологічною документацією на страви та вироби.

14. Згідно з нормами споживання основних груп харчових продуктів, що встановлені додатками 1—8, 11 і 14, з урахуванням вимог, встановлених додатком 15, також забезпечуються харчуванням діти, які перебувають в закладах сфери соціального захисту.

15. Норми споживання основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти/дітей віком від 14 років і старше, що встановлені додатками 5—8, також поширюються на здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти.

16. Норми споживання основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти/дітей віком від 14 років і старше, що встановлені додатком 8, поширюються на здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти, які відповідно до законодавства перебувають на державному забезпеченні, здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти, які відповідно до законодавства перебувають на повному державному забезпеченні або яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника, та інші категорії здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти відповідно до законодавства.

У разі відсутності можливості для організації повноцінного харчування категоріям здобувачів освіти, встановленим законодавством, у закладі освіти може виплачуватися грошова компенсація у розмірі вартості харчування у закладах освіти з цілодобовим перебуванням, у складі яких є пансіон, відповідного регіону з урахуванням торговельних націнок.

Особам, яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника, виплачується вартість обіду.

17. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані мікобактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2001 р. № 1752 “Про норми харчування у протитуберкульозних закладах для осіб, хворих на туберкульоз, та малолітніх і неповнолітніх осіб, інфікованих мікобактеріями туберкульозу” (Офіційний вісник України, 2001 р., № 52, ст. 2366; 2012 р., № 87, ст. 3544).

18. Учні ліцеїв з посиленою військово-фізичною підготовкою забезпечуються харчуванням згідно з нормою № 6 — ліцеїстська, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту” (Офіційний вісник України, 2002 р., № 14, ст. 739; 2014 р., № 97, ст. 2776; 2016 р., № 3, ст. 172, № 68, ст. 2281; 2018 р., № 88, ст. 2920).

———

* Здобувачі освіти в закладах загальної середньої освіти.

** Енергетична та поживна цінність для кожного прийому їжі: сніданок — 25—30 відсотків; другий сніданок — 5—10 відсотків; обід — 30—35 відсотків; підвечірок — 5—10 відсотків; вечеря — 25—30 відсотків.

Додаток 1
до норм

НОРМИ
споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід або вечерю у закладах дошкільної освіти у разі п’ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Овочі	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по одному разу на сніданок, обід та вечерю)	15 порцій	60 грамів	80 грамів
Фрукти та ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	щодня на сніданок або вечерю, а також на обід	10 порцій	60 грамів	80 грамів

Продовження додатка 1

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Соки	фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	два рази на тиждень під час сніданку або вечері	дві порції	120 мілілітрів	180 мілілітрів
Фрукти та ягоди сушені	різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів	три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	20 грамів	25 грамів
Злакові та бобові	перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, слід чергувати з бобовими, в перших стравах	щодня у чергуванні із стравами з картоплі під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	80 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)	100 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)

Продовження додатка 1

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
		бобові пропонуються принаймні три рази на тиждень			
Картопля	відварена без шкірки, запечена, тушкована або картопляне пюре, в перших стравах	під час сніданку, обіду або вечері з таким чергуванням: одна страва з картоплі на чотири — п’ять страв із злакових/бобових	чотири порції	80 грамів	100 грамів
Хліб	цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	щодня під час сніданку або вечері та під час обіду	10 порцій	30 грамів	30 грамів

Продовження додатка 1

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Риба	різні сорти морської риби, вага порції — розморожена риба потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	40 грамів	60 грамів
Птиця	охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток	шість разів на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	по дві порції на сніданок, обід та вечерю	45 грамів	60 грамів
Свинина, телятина, яловичина	охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса) частини тушки, вага порції без кістки	два рази на тиждень під час обіду	дві порції	45 грамів	60 грамів

Продовження додатка 1

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Яйця	варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	одна штука	одна штука
Молоко та молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня по одній порції під час сніданку та вечері	10 порцій	150 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 100 мілілітрів йогурту або кефіру, або 100 грамів сиру кисломолочного, або 10 грамів сиру твердого, або 15 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани
		два рази на тиждень під час обіду	дві порції	10 грамів сиру твердого або	15 грамів сиру твердого або 25 грамів сметани

Продовження додатка 1

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
				15 грамів сметани	
Насичені жири тваринного походження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	1,5 грама	1,5 грама
Рослинні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	3,5 мілілітра	3,5 мілілітра
Сіль	кількість солі в готових продуктах і стравах обмежується, використовується лише йодована сіль	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	0,7 грама	1 грам
Цукор	обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п’ять порцій на сніданок, обід та вечерю	до трирічного віку додавання цукру не дозволяється від 3 до 4 років 7,5 грама на	7,5 грама на сніданок, 10 грамів на обід та 7,5 грама на вечерю

Продовження додатка 1

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
				сніданок, 10 грамів на обід та 7,5 грама на вечерю	
Какао	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	5 грамів	6 грамів
Чай	без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	0,2 грама	0,3 грама

_____

Додаток 2
до норм

НОРМИ
споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку у закладах дошкільної освіти у разі п’ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Овочі	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п’ять порцій	60 грамів	80 грамів
Фрукти і ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі, сушені або заморожені	п’ять порцій свіжих або заморожених овочів під час другого сніданку або підвечірку	сім порцій	60 грамів	80 грамів
		дві порції сушених фруктів або ягід під час другого сніданку або підвечірку			

Продовження додатка 2

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Борошняні кулінарні вироби	з вмістом солі до 0,3 грама на 100 грамів готового виробу, повинен містити не більше 5 грамів цукру, доданого під час приготування виробу, та не більше 10 грамів жиру на 100 грамів готового виробу	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п’ять порцій	30 грамів готового виробу	50 грамів готового виробу
Молоко та молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з вмістом цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п’ять порцій	150 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 100 мілілітрів йогурту, або 50 грамів сиру кисломолочного	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 70 грамів сиру кисломолочного

_____

Примітки: 1. Протягом дня повинна бути комбінація груп харчових продуктів з їх щоденною ротацією (наприклад, у разі п’ятиразового харчування: перший день — на другий сніданок борошняні кулінарні вироби та овочі, на підвечірок молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами; другий день — на другий сніданок овочі та фрукти і ягоди, на підвечірок борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами).

2. У разі чотириразового режиму харчування (з другим сніданком або підвечірком) повинна здійснюватися комбінація груп харчових продуктів (наприклад, перший день — овочі та борошняні кулінарні вироби, другий день — фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами,
третій день — фрукти і ягоди та овочі, четвертий день — борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами, п’ятий день — овочі і молоко та молочні продукти).

Додаток 3
до норм

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ
споживання основних груп харчових продуктів у закладах дошкільної освіти у разі шестиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	одна порція щодня під час сніданку, обіду, вечері, а також одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку
	протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися дітям віком від 4 років не частіше ніж чотири рази на тиждень (одна порція на сніданок, дві — на обід та одна — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду, вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових
	злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень

Продовження додатка 3

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Картопля	п’ять порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п’ять страв із злакових/бобових
	картопля, що використовується для приготування перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Хліб	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/ заморожена, крім водоплавної	шість порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена	три порції на тиждень під час обіду
Яйця	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку і вечері, другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Какао	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Чай	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Продовження додатка 3

Примітки:

1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені в додатках 1 і 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку та підвечірку наведено у додатку 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Додаток 4
до норм

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ
споживання основних груп харчових продуктів у закладах дошкільної освіти у разі семиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері, а також одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися дітям віком від 4 років не частіше ніж шість разів на тиждень (дві порції на сніданок, дві — на обід та дві — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	шість порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень

Продовження додатка 4

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Картопля	шість порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п’ять страв із злакових/бобових
	картопля, що використовується для приготування перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Хліб	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/ заморожена, крім водоплавної	сім порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/ заморожена	чотири порції на тиждень під час обіду
Яйця	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку та вечері, одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку
Шоколад	три порції на тиждень, шоколад пропонується дітям віком від 4 років
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Какао	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Продовження додатка 4

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Чай	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Примітки: 1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені у додатках 1 і 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305. Розмір порції шоколаду становить 15 грамів.

2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку та підвечірку наведено у додатку 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Додаток 5
до норм

НОРМИ
споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п’ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Овочі	різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж три рази на тиждень (по одному разу на сніданок, обід та вечерю)	15 порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Фрукти та ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	щодня на сніданок або вечерю, а також на обід	10 порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів

Продовження додатка 5

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Соки	фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	два рази на тиждень під час сніданку або вечері	дві порції	200 мілілітрів	200 мілілітрів	200 мілілітрів
Фрукти та ягоди сушені	різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів	три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	25 грамів	25 грамів	25 грамів
Злакові та бобові	перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, слід чергувати з бобовими, в перших стравах	щодня в чергуванні із стравами з картоплі під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	120 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)	150 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)	150 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)

Продовження додатка 5

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
		бобові пропонуються принаймні три рази на тиждень				
Картопля	відварена без шкірки, запечена, тушкована або картопляне пюре, в перших стравах	під час сніданку, обіду або вечері з таким чергуванням: одна страва з картоплі на чотири — п’ять страв із злакових/бобових	чотири порції	120 грамів	150 грамів	150 грамів
Хліб	цільнозерновий хліб з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	щодня під час сніданку або вечері та під час обіду	10 порцій	30 грамів	50 грамів	50 грамів
Риба	різні сорти морської риби, вага порції — розморожена риба (потрошена без голови	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	60 грамів	90 грамів	120 грамів

Продовження додатка 5

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
	(тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток)					
Птиця	охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток	шість разів на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	п’ять порцій під час сніданку або вечері, одна порція під час обіду	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Свинина, телятина, яловичина	охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса) частини тушки, вага порції без кістки	три рази на тиждень під час обіду	три порції	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Яйця	варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру,	три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	одна штука	одна штука	одна штука

Продовження додатка 5

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
	приготовлені до повної готовності					
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня по одній порції під час сніданку та вечері	10 порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м’якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м’якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м’якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани
		три рази на тиждень під час обіду	три порції	75 грамів сиру м’якого або 15 грамів сиру твердого, або	75 грамів сиру м’якого або 15 грамів сиру твердого, або	75 грамів сиру м’якого або 15 грамів сиру твердого, або

Продовження додатка 5

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
				25 грамів сметани	25 грамів сметани	25 грамів сметани
Насичені жири тваринного походження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п’ять порцій на сніданок та вечерю	2 грами	2,5 грама	3,5 грама
			п’ять порцій на обід	2 грами	3 грами	5 грамів
Рослинні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п’ять порцій на сніданок та вечерю	3,5 мілілітра	5 мілілітрів	6,5 мілілітра
			п’ять порцій на обід	7 мілілітрів	7 мілілітрів	10 мілілітрів
Сіль	кількість солі в готових продуктах і стравах обмежується, використовується лише йодована сіль	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	1 грам	1,5 грама	1,5 грама

Продовження додатка 5

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Цукор	обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п’ять порцій на сніданок та вечерю	7,5 грама	7,5 грама	7,5 грама
			п’ять порцій на обід	10 грамів	10 грамів	10 грамів
Какао	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	6 грамів	6 грамів	6 грамів
Чай	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	0,5 грама	0,5 грама	0,5 грама

Додаток 6
до норм

НОРМИ
споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку
в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність
на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення
та відпочинку у разі п’ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Овочі	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п’ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Фрукти і ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі, сушені або заморожені	п’ять порцій свіжих або заморожених овочів для другого сніданку або підвечірку дві порції сушених фруктів або ягід для другого	сім порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів

Продовження додатка 6

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
		сніданку або підвечірку				
Борошняні кулінарні вироби	з вмістом солі до 0,3 грама на 100 грамів готового виробу, повинен містити не більше 5 грамів цукру, доданого під час приготування виробу, та не більше 10 грамів жиру на 100 грамів готового виробу	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	три порції	60 грамів готового виробу	80 грамів готового виробу	80 грамів готового виробу
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з вмістом цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п’ять порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 100 грамів сиру кисломолочного	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 100 грамів сиру кисломолочного	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 100 грамів сиру кисломолочного

Продовження додатка 6

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Горіхи	без додавання цукрів, меду та солі, заборонені у разі наявності алергії	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	дві порції	30 грамів	30 грамів	30 грамів

Примітки: 1. Протягом дня повинна бути комбінація груп харчових продуктів з їх щоденною ротацією (наприклад, у разі п’ятиразового харчування: перший день — на другий сніданок борошняні кулінарні вироби та овочі, на підвечірок молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами; другий день — на другий сніданок овочі та фрукти і ягоди, на підвечірок борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами; третій день — на другий сніданок фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами, на підвечірок горіхи та овочі).

2. У разі чотириразового режиму харчування (з другим сніданком або підвечірком) повинна здійснюватися комбінація груп харчових продуктів (наприклад, перший день — овочі та борошняні кулінарні вироби, другий день — фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами, третій день — овочі та горіхи, четвертий день — молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами, п’ятий день — борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами).

Додаток 7
до норм

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ
споживання основних груп харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі шестиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	по одній порції щодня під час сніданку, обіду та вечері, а також під час другого сніданку або підвечірку протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж п’ять разів на тиждень (одна — дві порції на сніданок, дві — три — на обід та одна — дві — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових

Продовження додатка 7

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
	злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Картопля	п’ять порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п’ять страв із злакових/бобових; картопля, що використовується для приготування перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій за тиждень
Хліб	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/ заморожена, крім водоплавної	сім порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/ заморожена	три порції на тиждень під час обіду
Яйця	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку і вечері, під час другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Горіхи	три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері

Продовження додатка 7

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Какао	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Чай	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Примітки:

1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені у додатках 5 і 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку і підвечірку наведено у додатку 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Додаток 8
до норм

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ
споживання основних груп харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі семиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	по одній порції щодня під час сніданку, обіду та вечері, а також під час другого сніданку або підвечірку
	протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж шість разів на тиждень (одна — дві порції на сніданок, три — чотири — на обід та одна — дві — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду, вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових

Продовження додатка 8

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
	злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Картопля	шість порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п’ять страв із злакових/бобових; картопля, що використовується для приготування перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій за тиждень
Хліб	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/ заморожена, крім водоплавної	вісім порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/ заморожена	чотири порції на тиждень під час обіду
Яйця	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку і вечері, під час другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	чотири порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Горіхи	три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері

Продовження додатка 8

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Шоколад	три порції на тиждень
Какао	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Чай	п’ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Примітки:

1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені у додатках 5 і 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305. Розмір порції шоколаду становить 20 грамів.

2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку і підвечірку наведено у додатку 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Додаток 9
до норм

НОРМИ
споживання основних груп харчових продуктів для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п’ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Овочі	різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	щодня разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж один раз на тиждень	п’ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Фрукти та ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	щодня	п’ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Соки	фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві	один раз на тиждень	одна порція	200 мілілітрів	200 мілілітрів	200 мілілітрів

Продовження додатка 9

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
	пастеризовані соки без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту					
Фрукти та ягоди сушені	різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів	один раз на тиждень	одна порція	25 грамів	25 грамів	25 грамів
Злакові та бобові	перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, рекомендується чергування з бобовими	чотири рази на тиждень, при цьому бобові пропонуються принаймні один раз на тиждень	чотири порції	120 грамів готової каші або бобових, або макаронів	150 грамів готової каші або бобових, або макаронів	150 грамів готової каші або бобових, або макаронів

Продовження додатка 9

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Картопля	відварена без шкірки, запечена, тушкована або картопляне пюре	один раз на тиждень	одна порція	120 грамів	150 грамів	150 грамів
Хліб	цільнозерновий хліб з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	три рази на тиждень	три порції	30 грамів	50 грамів	50 грамів
Риба	різні сорти морської риби, вага порції — розморожена риба потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток,	один раз на тиждень	одна порція	60 грамів	90 грамів	120 грамів

Продовження додатка 9

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
	або розроблена на філе без шкіри та кісток					
Птиця	охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток	два рази на тиждень	дві порції	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Яйця	варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності	один раз на тиждень	одна порція	одна штука	одна штука	одна штука
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня	п’ять порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м’якого, або	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м’якого, або	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м’якого, або

Продовження додатка 9

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
				15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани
Насичені жири тваринного походження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня	п’ять порцій	2 грами	2,5 грама	3,5 грама
Рослинні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів	щодня	п’ять порцій	3,5 мілілітра	5 мілілітрів	6,5 мілілітра
Сіль	кількість солі в готових продуктах і стравах обмежується, використовується лише йодована сіль	щодня	п’ять порцій	1 грам	1,5 грама	1,5 грама

Продовження додатка 9

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Цукор	обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв	щодня	п’ять порцій	7,5 грама	7,5 грама	7,5 грама
Какао	без додавання цукрів та підсолоджувачів	один раз на тиждень	одна порція	6 грамів	6 грамів	6 грамів
Чай	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень	дві порції	0,5 грама	0,5 грама	0,5 грама

Додаток 10
до норм

ДОБОВА ПОТРЕБА
у рідині для дітей і підлітків різних вікових груп

Вікова група	Об’єм рідини, літрів
Від 1 до 4 років	1 —1,3
Від 4 до 6 років	1,2—1,7
Від 6 до 11 років	1,5—2
Від 11 до 14 років	1,7—2,3
Від 14 до 18 років	2,3—3,2

Примітка. Потреба у рідині забезпечується за рахунок питної води та безкалорійних напоїв без урахування рідких страв та напоїв з калоріями (молочні напої, сік тощо).

Додаток 11
до норм

ОСОБЛИВОСТІ
забезпечення харчуванням здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами

Причини особливих дієтичних потреб	Обов’язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
Цукровий діабет	кількість вуглеводів у страві, напої; загальна кількість вуглеводів на основні прийоми їжі чи перекуси забезпечення відповідності часу прийому їжі, кількості вуглеводів, фізичних навантажень рекомендаціям лікаря загальної практики — сімейного лікаря чи лікаря-педіатра	відсутня	відсутня	у разі підозри виникнення гіпоглікемічного стану — вимірювання рівня глюкози (якщо отриманні результати становлять < 4 ммоль/л, вживання простих вуглеводів (соку, твердих цукерок, таблеток з глюкозою)
Харчова алергія	перелік алергенів у готових стравах (молоко, яйця, риба	відсутня	у разі підтвердженої харчової алергії (відповідно до медичної	у разі наявності ознак анафілаксії —

Продовження додатка 11

Причини особливих дієтичних потреб	Обов’язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
	та морепродукти, злакові продукти, горіхи, бобові продукти тощо відповідно до додатка 1 до Закону України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”)		довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби (на підставі галузевих стандартів у сфері охорони здоров’я) здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) необхідно ретельно дотримуватися рекомендацій, зазначених лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці, щодо повного виключення харчових продуктів і страв із вмістом харчових алергенів	внутришньо-м’язова ін’єкція епінефрину (адреналіну)
Целіакія (непереносимість глютену)	наявність глютену та його слідів	відсутня	у разі підтвердження діагнозу целіакія (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики —	відсутня

Продовження додатка 11

Причини особливих дієтичних потреб	Обов’язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
			сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби (на підставі галузевих стандартів у сфері охорони здоров’я) здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) необхідно ретельно дотримуватися безглютенової дієти	
Лактазна недостатність (непереносимість лактози)	кількість лактози у страві чи напої	відсутня	у разі наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом непереносимість лактози (на підставі галузевих стандартів у сфері охорони	відсутня

Продовження додатка 11

Причини особливих дієтичних потреб	Обов’язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
			здоров’я), необхідно обмежити споживання лактози відповідно до рекомендацій, наданих лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці	
Вроджені порушення метаболізму (фенілкетонурія тощо)	наявність рослинного або тваринного білка у страві чи напої	відсутня	у разі наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом фенілкетонурія, інші вроджені порушення метаболізму, необхідно виключити звичайні харчові продукти із вмістом білка та замінити їх лікувальним харчуванням (спеціальні	відсутня

Продовження додатка 11

Причини особливих дієтичних потреб	Обов’язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
			харчові продукти, дієтичні добавки, призначені для хворих на фенілкетонурію, інші вродженні порушення метаболізму) відповідно до рекомендацій, наданих лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці	

Примітки:
1. Забезпечення лікувального харчування для здобувачів освіти/дітей, хворих на фенілкетонурію, інші вродженні порушення метаболізму, здійснюється відповідно до законодавства.
2. Здобувачам освіти/дітям з підтвердженим діагнозом целіакія (непереносимість глютену) з метою дотримання безглютенової дієти повинні пропонуватися продукти та страви, що не містять глютену та його слідів.

Додаток 12
до норм

ІНФОРМАЦІЯ
про харчові продукти щодо вмісту глютену

Харчові продукти, які не містять глютену

Овочі

Картопля

Кукурудза

Гарбуз

Фрукти

Ягоди

Бобові

Злакові — рис, гречка, кіноа

Горіхи

Насіння

Яйця

М’ясо та риба без паніровки

Молочні продукти

Рослинна олія

Вода

Фруктовий та овочевий сік

Чай

Какао

Харчові продукти, які містять глютен та повинні бути виключенні із харчування у разі целіакії

Пшениця

Жито

Ячмінь

Овес контамінований глютеном

Тритікале

Хліб, борошняні кулінарні вироби з пшениці або жита

Макаронні вироби

М’ясо та риба у паніровці

Напої на основі солоду ячміню, пшениці або жита

Додаток 13
до норм

ІНФОРМАЦІЯ
про вміст речовин та готові страви/вироби, які призводять до алергічних реакцій або непереносимості

Індекс алергену або непереносимої речовини	Розшифровка індексів алергенів або непереносимих речовин
Г	глютен або його сліди
Л	лактоза
Ф	фруктоза
ЗП	злакові продукти
РП	ракоподібні продукти
Я	яйця
Р	риба
А	арахіс
СБ	соєві боби
МП	молочні продукти
ГХ	горіхи
С	селера
ГЦ	гірчиця
К	кунжут
ЛП	люпін
М	молюски

Примітки:
1. Інформація про наявність у складі готової страви/виробу алергену або непереносимої речовини обов'язково зазначається в меню відповідним індексом в дужках після назви готової страви/виробу (наприклад, сирники із сметаною (Л, МП), що вказує на наявність у страві лактози та молочних продуктів).
2. Інформація з розшифровкою індексів алергенів або непереносимих речовин розміщується біля меню.

Додаток 14
до норм

НОРМИ
споживання грудного молока, дитячих сумішей (початкових та для подальшого годування) та харчових продуктів прикорму для дітей першого року життя

Вік дитини	Грудне молоко або дитяча суміш початкова або для подальшого годування (бажано до якої додано залізо)	Злакові продукти	Фрукти та овочі	М’ясо та інша білкова їжа
0—4 місяці	вісім — дванадцять годувань, 60—180 мілілітрів на годування, 600—900 мілілітрів на день			
4—6 місяців	чотири — шість годувань, 120—180 мілілітрів на годування, 600—900 мілілітрів на день			
6—8 місяців	три — п’ять годувань, 180—240 мілілітрів на годування, 800—1000 мілілітрів на день	дві — три порції на день: злакова каша для дітей грудного віку (бажано до якої додано залізо) хліб (20 грамів), крекери для дітей грудного віку (дві штуки)	одна порція на день — дитяче пюре, пюре з фруктів/овочів; уникати комбінації м’яса та овочів	одна порція на день — пюре з м’яса або бобових
8—10 місяців	три — чотири годування, 210—240 мілілітрів на	дві — три порції на день: злакова каша для дітей грудного віку	дві — три порції на день — дитяче пюре, пюре з	30—60 грамів на день — пюре з м’яса або бобових, страви із

Продовження додатка 14

Вік дитини	Грудне молоко або дитяча суміш початкова або для подальшого годування (бажано до якої додано залізо)	Злакові продукти	Фрукти та овочі	М’ясо та інша білкова їжа
	годування, 800—1000 мілілітрів на день	(бажано до якої додано залізо) хліб (20 грамів), крекери для дітей грудного віку (дві штуки)	фруктів/овочів; уникати комбінації м’яса та овочів	сиру кисломолочного
10—12 місяців	три — чотири годування, 210—240 мілілітрів на годування, 800—1000 мілілітрів на день	чотири порції на день: злакова каша для дітей грудного віку (бажано до якої додано залізо) хліб (20 грамів), крекери для дітей грудного віку (дві штуки)	чотири порції на день — м’які овочі та фрукти або пюре	30—60 грамів на день — пюре з м’яса або бобових, рубленого м’яса, сиру кисломолочного

ОЗНАКИ
голоду та насичення

Ознаки	Вік дитини				
	0—4 місяці	4—6 місяців	6—8 місяців	8—10 місяців	10—12 місяців
Ознаки голоду	плач або збудження, пильний погляд на вихователя, відкриття рота під час годування, піднесення ручок до рота	плач або збудження, пильний погляд на вихователя, відкриття рота під час годування	протягування ручок до ложки або їжі, вказування на їжу	протягування ручок до ложки або їжі, вказування на їжу, прояви збудження під час отримання їжі	прояви бажання до отримання певної їжі за допомогою звуків або слів
Ознаки насичення	припинення смоктання, проливання, випльовування соски, засинання	відвертання голови, припинення смоктання, відволікання на сторонні речі	уповільнення споживання їжі, закриття рота, відштовхування їжі або гра з нею	відштовхування їжі, уповільнення споживання їжі	хитання головою, показуючи, що більше не хоче

Примітки: 1. Застосування суміші дозволяється лише у разі неможливості грудного вигодовування або за медичними показаннями.

2. Одна порція становить дві столові ложки.

3. Розрахунок потреби харчових продуктів для закупівлі здійснюється з розрахунку максимальної потреби дітей відповідних вікових груп у харчових продуктах.

Додаток 15
до норм

ОСОБЛИВОСТІ
харчування здобувачів освіти, які активно займаються спортом

Добова енергетична цінність харчування
для здобувачів освіти, які активно займаються спортом (за статтю і віком)

Вік (років)	Хлопці (ккал на день)	Дівчата (ккал на день)
6—9	2100	2100
9—10	2275	2125
10—11	2475	2300
11—12	2700	2475
12—13	2925	2625
13—14	3175	2725
14—15	3450	2855
15—16	3650	2875
16—17	3825	2875
17—18	3925	2875

Додаткова кількість
основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти, які
активно займаються спортом (за віковими групами)

Група харчових продуктів	Додаткова норма харчових продуктів для вікової групи		
	6—10 років	11—14 років	14—18 років
Фрукти і ягоди	одна порція після тренування		
Злакові, хліб та бобові	150 грамів готової каші, хлібу, бобових або макаронів на добу		
Картопля	25 відсотків норми для відповідної вікової групи		
Риба	25 відсотків норми для відповідної вікової групи	50 відсотків норми для відповідної вікової групи	
Птиця	25 відсотків норми для	50 відсотків норми для відповідної вікової групи	

Продовження додатка 15

Група харчових продуктів	Додаткова норма харчових продуктів для вікової групи		
	6—10 років	11—14 років	14—18 років
	відповідної вікової групи		
Свинина, телятина, яловичина	25 відсотків норми для відповідної вікової групи	50 відсотків норми для відповідної вікової групи	
Яйця	три штуки на тиждень	п’ять штук на тиждень	сім штук на тиждень
Молоко і молочні продукти	25 відсотків норми для відповідної вікової групи		

Додаткова потреба
у білках, вуглеводах та рідині для здобувачів освіти, які активно займаються спортом

Назва речовини	Додаткова потреба
Білок	1,2—1,8 грама на 1 кілограм маси тіла на добу (м’ясо, риба, яйця, молочні продукти, злакові, бобові, горіхи)
	після тренування — 20 грамів білка після фізичного навантаження
Вуглеводи	під час тренування — 30—60 грамів на одну годину тренування (для тренувань, які тривають понад одну годину)
	після тренування — 1—1,5 грама на 1 кілограм маси тіла протягом 30 хвилин після фізичного навантаження
Рідина	перед тренуванням — 5—7 мілілтрів на 1 кілограм маси тіла за чотири години перед тренуванням
	під час тренування — залежно від рівня потовиділення для підтримки маси тіла під час фізичного навантаження
	після тренування — 900—1350 мілілітрів, доцільно також відновити баланс натрію в разі значного потовиділення

Примітка. Додаткова потреба визначається з урахуванням норм споживання, встановлених додатками 5—8 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 24 березня 2021 р. № 305

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

Загальна частина

1. Цей Порядок визначає принципи планування та механізм організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах дошкільної освіти, закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти (далі — заклади освіти), дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі — заклади оздоровлення та відпочинку) з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища та безпечних умов для оздоровлення та відпочинку.

2. Планування та організація харчування здійснюються відповідно до Законів України “Про освіту”, “Про дошкільну освіту”, “Про повну загальну середню освіту”, “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 статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту”, “Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям”, санітарного законодавства та цього Порядку.

3. У цьому Порядку терміни вживаються в такому значенні:

1) аутсорсинг — спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку;

2) бракераж — оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їх якості за смаком (виключно готових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, наявністю супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, умовами зберігання, відповідності мінімальному терміну придатності харчового продукту або терміну придатності, який зазначається датою “вжити до”;

3) бракеражний журнал — журнал, до якого вносяться результати проведеного бракеражу, що ведеться в електронній або паперовій формі. У

разі ведення такого журналу в паперовій формі він повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку та печаткою такого закладу. Журнал може вестися в електронній формі за умови впровадження технологій, що унеможливлюють модифікацію внесених до нього даних, а також дадуть змогу однозначно ідентифікувати особу, що внесла запис до журналу;

4) відповідальна особа — працівник, визначений наказом керівника закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку відповідальним за організацію харчування у закладі;

5) готова страва — харчовий продукт (страва чи виріб, напій), готовий до споживання здобувачем освіти/дитиною;

6) кейтеринг — спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування;

7) меню-розклад — документ, складений на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, наявних харчових продуктів, в якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для здобувачів освіти/дітей різних вікових категорій, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику — на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику — на всіх здобувачів освіти/дітей;

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

9) примірне чотиритижневе сезонне меню — документ, що містить набір страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп, враховує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність (осінь, зима, весна, літо);

10) 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 шкаралупи або іншої оболонки, охолодження, замороження, розмороження та в своєму складі містять інші компоненти, крім риби і м’яса.

Інші терміни вживаються у значенні, наведеному, зокрема, в Законах України “Про освіту”, “Про дошкільну освіту”, “Про повну загальну середню освіту”, “Про оздоровлення та відпочинок дітей”.

4. Засновник (засновники) закладів освіти забезпечують безоплатне гаряче харчування в державних і комунальних закладах освіти за рахунок коштів відповідних бюджетів відповідно до встановленого в закладі освіти режиму (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, що 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;

дітей з числа осіб, визначених у статті 10 Закону України "Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту";

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

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

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

Ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі здобувачів освіти, які мають особливі дієтичні потреби, здійснюється класним керівником/вихователем, який щодня (сьогодні на завтра) надає відповідну інформацію відповідальній особі та уточнює її зранку поточного дня.

5. Харчування у закладі освіти здійснюється тільки у робочі дні.

У вихідні та святкові дні здійснюється харчування здобувачів освіти, що проживають у пансіоні закладу освіти (за заявою одного з батьків або інших законних представників).

Харчування дітей у чергових групах закладів дошкільної освіти у вихідні, неробочі та святкові дні здійснюється відповідно до цього Порядку.

Харчування здобувачів освіти з числа дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування, які перебувають на повному державному забезпеченні, здійснюється відповідно до законодавства.

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

Компенсація не здійснюється:

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

для здобувачів освіти, 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.

7. Харчування здобувачів освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок коштів місцевих бюджетів у закладах освіти, здійснюється за готівковим та/або 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 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 (націнок) на готові страви, що реалізуються у закладах освіти.

9. Засновник (засновники), керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку вживають заходів до укомплектування відповідних закладів професійними медичними працівниками, працівниками їдалень (харчоблоків) у межах штатного розпису, а також організації підвищення рівня їх професійної підготовки.

10. Засновник (засновники), керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку створюють умови для забезпечення харчування здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Забезпечення таким харчуванням здійснюється за наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленням діагнозу.

Для здобувачів освіти/дітей, що потребують лікувального харчування (спеціальних харчових продуктів, дієтичних добавок, призначених для хворих на фенілкетонурію та інші вроджені порушення метаболізму), створюються умови для споживання такого харчування за заявою одного з батьків або інших законних представників. Забезпечення таким харчуванням здійснюється відповідно до законодавства та не належить до обов’язків засновника (засновників), керівників зазначених закладів.

У разі прийняття рішення засновником (засновниками) таких закладів здобувачі освіти/діти, що потребують лікувального харчування (спеціальних харчових продуктів, дієтичних добавок, призначених для хворих на фенілкетонурію та інші вроджені порушення метаболізму), можуть забезпечуватися таким харчуванням.

11. Відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), 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 буфету несе засновник (засновники), керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів та/або послуг з харчування.

Засновник (засновники) зазначених закладів забезпечує проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідно до встановленої вартості харчування.

Організація харчування, а також ведення відповідної документації може здійснюватися за допомогою автоматизованої системи.

Для здійснення контролю за дотриманням норм харчування медичний працівник веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні. Результати проведеного аналізу щомісяця доводяться до відома керівника відповідного закладу.

12. Контроль за організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів здійснюється відповідно до законодавства.

Якість харчування оцінюється за лабораторними дослідженнями (випробуваннями) одного прийому їжі, а також денного раціону. При цьому для лабораторних досліджень (випробувань) відбираються страви одного прийому їжі, а страви інших прийомів їжі цього дня оцінюються теоретично за меню-розкладом.

Організація харчування

13. Організація харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку здійснюється з дотриманням 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 (HACCP).

14. Організація харчування передбачає:

1) визначення 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;

2) визначення відповідальної особи;

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

4) складення примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;

5) прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв та заповнення відповідних бракеражних журналів (бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів; бракеражного журналу готових страв, виготовлених закладом освіти або закладом оздоровлення та відпочинку самостійно та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг); бракеражного журналу готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку (кейтеринг);

6) ведення обліку здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за власні або інші залучені кошти, у тому числі здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами;

7) приготування та реалізацію готових страв, обіг харчових продуктів;

8) 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;

9) ведення документації з організації харчування. Орієнтовний перелік документів наведено в додатку;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, процесу оздоровлення та відпочинку дітей, постачальника (постачальників) харчових продуктів та/або послуг з харчування, засновників відповідних закладів, органів управління у сфері освіти, соціальній сфері та у сфері охорони здоров’я, територіальних органів Держпродспоживслужби;

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

12) укомплектування штату працівників закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів, затверджених центральними органами виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах;

13) забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.

15. 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 аутсорсинг). У такому разі штат їдальні (харчоблоку), буфету не належить до штатного розпису відповідного закладу.

У закладах дошкільної освіти кейтеринг застосовується в разі відсутності харчоблоку, а також, як виняток, організація кейтерингу допускається на час проведення ремонтних робіт (реконструкції, капітального ремонту тощо) харчоблоку такого закладу та ремонту чи придбання технологічного обладнання, що використовується на харчоблоці такого закладу;

3) організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет, торговельні автомати тощо (окремо або у поєднанні з іншим способом, визначеним цим пунктом), крім закладів дошкільної освіти.

16. Режим (кратність) харчування може організовуватися:

одноразово — сніданок;

дворазово — сніданок та обід;

триразово — сніданок, обід та підвечірок або вечеря;

чотириразово — сніданок, обід, підвечірок, вечеря;

п’ятиразово — сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря.

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.

Для здобувачів загальної середньої освіти, зарахованих до груп подовженого дня, залежно від режиму роботи таких груп організовується триразове (сніданок, обід та підвечірок) харчування (для 1—4 класів) та дворазове (для 5—9 класів) харчування. Батьки або інші законні представники здобувачів освіти можуть відмовитися від послуг з харчування.

Режим (кратність) харчування в закладах оздоровлення та відпочинку з денним перебуванням понад чотири години залежить від режиму роботи такого закладу. Інтервал між прийомами їжі не повинен перевищувати чотири години.

У закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку з цілодобовим перебуванням здобувачів освіти/дітей повинно бути організовано п’ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

17. У закладах дошкільної освіти режим (кратність) харчування залежить від режиму роботи закладу.

У державних (комунальних) закладах дошкільної освіти тривалість сніданку, другого сніданку, підвечірку і вечері повинна становити не менше ніж 20 хвилин, обіду — 25—30 хвилин.

Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час з інтервалами у три — чотири години.

Якщо діти перебувають у закладі дошкільної освіти чотири та менше годин, їх за заявою одного з батьків або інших законних представників харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у закладі більше чотирьох годин, обов’язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим (кратність) харчування може бути одно- або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше трьох — чотирьох годин. Це може бути сніданок та/або обід.

У закладах дошкільної освіти, в яких встановлено режим роботи чотири та менше години на добу, харчування організовується за рішенням їх засновника (засновників).

У разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти 12 та менше годин, але більше ніж вісім годин, режим (кратність) харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп — сніданок з 8 години до 8 години 20 хвилин, обід з 11 години 30 хвилин до 12 години, вечеря з 15 години 30 хвилин до 16 години; для дошкільних груп — сніданок з 8 години 30 хвилин до 8 години 50 хвилин, обід з 12 години 30 хвилин до 13 години, вечеря з 16 години 30 хвилин до 16 години 50 хвилин.

У разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти більше 12 годин необхідно організувати обов’язкове чотириразове харчування, при цьому вечерю слід передбачити з 18 години 30 хвилин до 19 години.

У закладі дошкільної освіти з цілодобовим перебуванням повинно бути організовано п’ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

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 їдальні (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.

19. Керівник закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку:

1) забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії;

2) визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, та положення про бракеражну комісію;

3) за погодженням із засновником (засновниками) відповідного закладу 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, закладу оздоровлення та відпочинку; особливостей організації освітнього та оздоровчого процесів; тривалості перебування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку; віку здобувачів освіти/дітей; наявності груп подовженого дня, чергових груп та груп вихідного 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 здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку;

5) у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад;

6) у разі наявності організовує роботу буфету та затверджує його асортимент з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти.

20. Відповідальна особа:

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

2) у разі відсутності у закладі освіти медичного працівника складає примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад (у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно), здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування здобувачів освіти/дітей, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника відповідного закладу, здійснює зняття проби готових страв (крім закладів оздоровлення та відпочинку з цілодобовим перебуванням);

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

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

5) бере участь у роботі бракеражної комісії;

6) здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти або закладі оздоровлення та відпочинку; відповідністю харчових продуктів, що реалізуються через буфет чи торговельний автомат, встановленим МОЗ вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти; дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

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

1) складає примірне чотиритижневе сезонне меню (в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно). Дозволяється використовувати меню, рекомендоване МОЗ, без погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби;

2) разом із завідувачем виробництва їдальні (харчоблоку) складає щоденне меню-розклад (у 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 здобувачів освіти/дітей, обов’язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства; дотриманням правил особистої гігієни, наявністю гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників їдальні (харчоблоку) та інформує керівника закладу;

4) бере участь у роботі бракеражної комісії.

22. Засновник (засновники), керівник закладу освіти та закладу оздоровлення та відпочинку під час планування закупівель харчових продуктів для приготування страв або для асортименту буфетів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг) у закладах повинні дотримуватися встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти, та керуватися нормами харчування для відповідних вікових груп здобувачів освіти/дітей.

Закупівлі харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються з урахуванням доступності продовольства, рецептури та необхідності зміни страв у примірному чотиритижневому сезонному меню.

Заплановані закупівлі харчових продуктів та/або послуг з харчування повинні на 100 відсотків відповідати вимогам норм харчування.

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.

24. Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються бракеражною комісією закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу, у хронологічному порядку.

У бракеражному журналі харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, зокрема, зазначається назва харчового продукту; оператор ринку харчових продуктів, що постачає харчовий продукт (його найменування та реєстраційний номер потужності або номер експлуатаційного дозволу); дата, час надходження, номер супровідного документа; кількість харчового продукту (кілограмів, літрів, штук); мінімальний термін придатності харчових продуктів або термін придатності, який зазначається датою “вжити до” (зазначений у

супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); результати оцінки якості харчового продукту (доброякісний/недоброякісний) за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, розміром; підпис відповідальної особи.

До бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, вноситься інформація щодо таких харчових продуктів, як м'ясо охолоджене/заморожене (яловичина, свинина, телятина, птиця), риба морська свіжоморожена, молоко, кефір, сметана, сир (твердий, кисломолочний, м'який), масло вершкове, яйця курячі, інші продукти з терміном придатності, який зазначається датою "вжити до".

У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом освіти або закладом оздоровлення та відпочинку самостійно та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; термін придатності, який зазначається датою "вжити до"; готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

У бракеражному журналі готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку (кейтеринг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; оператор ринку харчових продуктів, що постачає готові страви (його найменування та реєстраційний номер потужності); дата, час надходження, номер супровідного документа; час закінчення технологічного процесу приготування готових страв; термін придатності, який зазначається датою "вжити до" (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу у трьох примірниках.

Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин.

25. Працівники, до посадових обов’язків яких належить організація харчування здобувачів освіти/дітей, повинні проходити обов’язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства.

Керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку, а також постачальники харчових продуктів та/або послуг з харчування несуть відповідальність за допуск до роботи працівників виключно за умови наявності у них особистої медичної книжки встановленого МОЗ зразка.

Засновник (засновники) таких закладів, постачальники харчових продуктів та/або послуг з харчування несуть відповідальність за організацію проходження працівниками, до посадових обов’язків яких належить організація харчування, обов’язкових профілактичних медичних оглядів та гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства.

Щодня кухар та інші працівники їдальні (харчоблоку) особисто розписуються у журналі здоров’я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров’я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім’я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

26. Процес вибору та споживання їжі здобувачами освіти/дітьми організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти всіх вікових груп отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

27. У закладах загальної середньої освіти тривалість перерви між навчальними заняттями для організації прийому їжі для здобувачів освіти 1—4 класів повинна становити не менше ніж 30 хвилин, для здобувачів освіти 5—11 (12) класів — не менше ніж 20 хвилин.

28. Приготування готових страв 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.

Завідувач виробництва/кухар несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

Під час приготування страв та виробів, що не містять глютену, слід дотримуватися вимог щодо запобігання потраплянню глютену до таких страв.

29. 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 перед видачею/реалізацією 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 страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах), консистенцію, ступінь термічної обробки для кулінарних виробів, термін придатності, який зазначається датою “вжити до”. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями, як 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 зазначається ззовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлет, птиці, хлібо-булочних виробів, борошняних кулінарних виробів тощо) їх зважують у кількості п’ять — десять порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

30. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

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

У разі постачання до закладу готових страв та/або послуг з харчування добові проби відбираються членом бракеражної комісії.

Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип’ячений) до видачі їжі дітям в об’ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за

температури + 4 — + 8 °С із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня.

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

Формування принципів здорового харчування

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.

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

Візуальні матеріали, спрямовані на популяризацію здорового харчування, повинні містити цікаву та доступну для здобувачів освіти/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 заходом для запобігання поширенню інфекцій серед здобувачів освіти/дітей. Миття рук повинно бути належним чином організоване як складова частина відповідного прийому їжі з ретельним наглядом з боку працівників закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку.

34. Усі страви та вироби, які пропонуються здобувачам освіти/дітям, повинні формувати здоровий, повноцінний раціон харчування. Меню їдальні та асортимент буфету щодня розміщуються на відведеному для цього стенді, веб-сайті відповідного закладу в Інтернеті (у разі наявності) та/або доводиться через інші канали комунікації, доступні для здобувачів освіти/дітей та їх батьків або інших законних представників.

Планування меню

35. З метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти/дітям, складаються примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності).

Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до режиму (кратності) приймання в їжу овочів, фруктів, м’яса, риби, яєць, горіхів, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування.

Під час складання примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку обов’язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

36. Незалежно від способу організації харчування розроблення примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету може бути забезпечене засновником (засновниками) державних та комунальних закладів освіти як для одного окремого закладу, так і для групи таких закладів.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися медичним працівником разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) такого закладу та затверджуватися керівником відповідного закладу.

У разі постачання до закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку готових страв та/або послуг з харчування примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва) та затверджуватися керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

37. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно складення щоденного меню-розкладу здійснюється медичним працівником відповідного закладу разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) та підписується керівником відповідного закладу.

У разі постачання до закладу 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 примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об’єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка — в четвер).

Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти/дітей. В меню-розкладі обов’язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти/дітей, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику — на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику — на всіх здобувачів освіти/дітей.

У технологічній документації на страви та вироби обов’язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

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

39. За наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей із встановленим діагнозом, для таких категорій здобувачів освіти/дітей повинно бути організоване харчування відповідно до рекомендацій, наданих лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці, щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв та їх заміни аналогічними за енергетичною та поживною цінністю харчовими продуктами.

40. Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

41. Овочі, фрукти та ягоди повинні бути представлені у максимальному розмаїтті, різних формах, у складі готових страв.

У різні сезони можуть пропонуватися свіжі, морожені, сушені та квашені овочі, фрукти та ягоди з вмістом солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

Картопля у вигляді окремої страви пропонується не більше двох разів на тиждень (у разі п’ятиденного перебування) та трьох разів на тиждень (у разі шести-, семиденного перебування).

Не допускається відварювання овочів для приготування салатів на наступний день.

Салати необхідно заправляти безпосередньо перед видачею.

42. Каші та макаронні вироби слід пропонувати у вигляді самостійних страв або як гарніри. Перевага надається продуктам з вищим вмістом харчових волокон (зокрема, гречана крупа у порівнянні з рисовою).

43. Хліб за вмістом солі повинен відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. Слід надавати перевагу цільнозерновим хлібо-булочним виробам з високим вмістом клітковини, з додаванням висівок, насіння.

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

45. Молоко та молочні продукти, що пропонуються, за вмістом цукру повинні відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. Доцільно включати до асортименту буфетів та готувати страви із застосуванням молока та молочних продуктів, до яких додано вітамін D. Молоко та кефір повинні бути з масовою часткою жиру від 2,5 до 3,2 відсотка, йогурт — від 1,5 до 2,5 відсотка, сир кисломолочний — не менше 5 відсотків, сметана — не менше 15 відсотків.

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

Кількість страв з м’яса, птиці, риби, що пропонуються протягом тижня, повинна відповідати нормам харчування.

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

47. У закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку заборонено замовляти та використовувавати/реалізовувати технологічно-оброблені м’ясні та рибні продукти, м’ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (в тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10

грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва.

Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру кисломолочного (за відсутності первинного пакування) та фляжної сметани без термічної обробки.

Забороняється виготовлення кислого молока "самоквасу", холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, млинців із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

48. Рослинна олія (соняшникова, кукурудзяна, оливкова) рекомендується для приготування салатів, а також є пріоритетним вибором під час приготування інших страв, які потребують додавання жиру.

Насичені жири, зокрема вершкове масло, не повинні становити більше 10 відсотків загальної кількості калорій.

49. Одним з найбільш корисних компонентів складних страв, зокрема салатів, можуть бути очищені горіхи та насіння. Горіхи та насіння можуть пропонуватися в індивідуальній упаковці або порційно, та/або у складі готових страв, без глазурі, без додавання солі чи цукру.

Інформація про вміст у готових стравах горіхів, а також інших поширених харчових алергенів повинна зазначатися в меню відповідно до норм харчування, бути зрозуміло та доступно надана здобувачам освіти/дітям, які мають алергічні реакції, їх батькам та іншим законним представникам. Біля меню розміщується інформація щодо розшифровки індексів харчових алегренів відповідно до норм харчування.

50. Питна вода повинна бути постійно доступною у закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку під час вживання їжі та у будь-який інший час. Засновник (засновники) та керівники відповідних закладів повинні забезпечити здобувачів освіти/дітей чистою та безпечною питною водою, що відповідає вимогам, встановленим МОЗ.

Пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів може пропонуватися в обмеженій кількості відповідно до норм харчування.

51. Вміст солі є одним з основних критеріїв відбору продуктів та страв, які пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, та повинен відповідати нормам харчування, а також встановленим МОЗ вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Під час приготування страв слід використовувати йодовану сіль.

52. Кількість доданих цукрів у продуктах та стравах, що пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, обмежується відповідно до норм харчування та встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Вміст цукрів, який природньо міститься у молочних продуктах, фруктах, ягодах та овочах, не обмежується.

53. Під час вибору постачальників сезонних овочів, фруктів, ягід, злакових, бобових продуктів, горіхів та насіння рекомендовано надавати перевагу локальним агропромисловим підприємствам за умови постачання якісної та безпечної продукції.

Закупівля харчових продуктів здійснюється відповідно до Закону України “Про публічні закупівлі”.

54. Засновник (засновники) та керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку повинні забезпечити зміну страв, їх приготування та врахування відгуків і пропозицій здобувачів освіти/дітей, їх батьків або інших законних представників та персоналу закладів щодо задоволення якістю харчування з метою обмеження обсягу харчових відходів.

_____

Додаток
до Порядку

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК
документів з організації харчування

Наказ про організацію харчування

Журнал щоденного обліку здобувачів освіти/дітей, 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, виготовлених закладом освіти або дитячим закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг)

Бракеражний журнал готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування (кейтеринг)

_____

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 24 березня 2021 р. № 305

ПЕРЕЛІК
постанов Кабінету Міністрів України, що втратили чинність

1. Постанова Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591 “Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” (Офіційний вісник України, 2004 р., № 47, ст. 3107).

2. Постанова Кабінету Міністрів України від 26 червня 2007 р. № 873 “Про внесення зміни у додаток 4 до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591” (Офіційний вісник України, 2007 р., № 48, ст. 1973).

3. Пункт 2 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 8 серпня 2012 р. № 734 “Про організацію діяльності загальноосвітніх шкіл та професійних училищ соціальної реабілітації” (Офіційний вісник України, 2012 р., № 60, ст. 2437).

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 28 листопада 2012 р. № 1086 “Про внесення зміни до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591” (Офіційний вісник України, 2012 р., № 91, ст. 3679).

5. Постанова Кабінету Міністрів України від 6 серпня 2014 р. № 353 “Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591” (Офіційний вісник України, 2014 р., № 68, ст. 1896).

6. Пункт 2 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України від 12 липня 2004 р. № 882 і від 22 листопада 2004 р. № 1591, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 23 березня 2016 р. № 211 (Офіційний вісник України, 2016 р., № 26, ст. 1026).

7. Пункт 4 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 6 лютого 2019 р. № 73 (Офіційний вісник України, 2019 р., № 16, ст. 549).

8. Пункт 12 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 19 лютого 2020 р. № 132 (Офіційний вісник України, 2020 р., № 20, ст. 763).

9. Пункт 6 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від

23 грудня 2020 р. № 1313 “Про затвердження Положення про мистецький ліцей” (Офіційний вісник України, 2021 р., № 3, ст. 158).

_____