ДОТРИМАННЯ ПОРЯДКУ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ У ЗАКЛАДАХ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Нормативні документи, які визначають порядок організації харчування:

- Наказ від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»;
- Постанова від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Організація харчування у закладах загальної середньої освіти здійснюється з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Організація харчування передбачає:

1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти в закладі освіти, 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;
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.
10) взаємодію учасників освітнього процесу: постачальника (постачальників) харчових продуктів, 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 и відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів, затверджених центральними органами виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах;

13) забезпечення питного режиму.

Розрізняють наступні способи організації харчування:

1. приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) - **автономне харчування;**

2) організація харчування **постачальником харчових продуктів** та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг):

- аутсорсинг - спосіб організації харчування, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази закладу;

- кейтеринг - передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування;

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

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.

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)**;**

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.

Графік харчування

- організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти всіх вікових груп отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання;
- 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.**

Керівник закладу:

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 та його особливостей; тривалості перебування дітей у закладі; віку дітей тощо;

4) з урахуванням пропозицій відповідальної особи визначає форму організації харчування та графік харчування дітей у закладі;

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

Відповідальна особа:

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

2) у разі відсутності у закладі 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 обов’язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника відповідного закладу, здійснює зняття проби готових страв;

3) надає керівнику закладу пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму дітей;

4) веде загальний облік дітей з особливими дієтичними потребами;

5) бере участь у роботі бракеражної комісії;

6) здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі; дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

Медичний працівник закладу:

1) складає примірне чотиритижневе сезонне;

2) разом із завідувачем виробництва їдальні (харчоблоку) складає щоденне меню;

3) здійснює контроль за проходженням працівниками 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;

5) для здійснення контролю за дотриманням норм харчування медичний працівник веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу. Проводить один раз на чотири тижні аналіз виконання норм харчування. Результати проведеного аналізу щомісяця доводить до відома керівника закладу.

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.

Засновник, керівник закладу освіти 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.

ПЕРЕЛІК

харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти:

- кондитерські вироби та солодкі зернові продукти, вироби з кремом, морозиво, харчові концентрати;
- м'ясні і рибні продукти промислового і кулінарного виробництва;

- продукти (особливо чипси, сухарики) з вмістом солі більше 0,12 грам на 100 грам готового продукту або з вмістом цукрів більше 10 грам на 100 грам готового продукту;
- продукти із вмістом частково гідрогенізованих рослинних жирів (транс жирів);
- непастеризоване молоко і молочні продукти, виготовлені з непастеризованого молока;
- непастеризовані соки, газовані напої та кава;
- рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків без додавання цукру і підсолоджувачів;
- Гриби та продукція домашнього виробництва.

Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються бракеражною комісією закладу. 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 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 (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.

Керівники закладів, а також постачальники харчових продуктів та/або послуг з харчування несуть відповідальність за допуск до роботи працівників виключно за умови наявності у них особових медичних книжок встановленого МОЗ зразка.

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.

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.

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.

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.

Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу освіти, 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).

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.

Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти 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

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.

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.

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.

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.