ЗАПОРІЗЬКА МІСЬКА РАДА
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ
ЛІВОБЕРЕЖНИЙ ВІДДІЛ ОСВІТИ
ЗАПОРІЗЬКА ГІМНАЗІЯ № 77 ЗАПОРІЗЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
вул.Памірська,91 м. Запоріжжя, 69081, тел. (0612) 86-24-55, E-mail:school@z77.zp.ua Код ЄДРПОУ 20491141

Н А К А З

30.08.2026 м. Запоріжжя № 130 аг

Про затвердження процедур приймання та видачі готових страв при кейтерингу

Відповідно до статей 20, 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я тварин та благополуччя тварин» від 18.05.2017 № 2042-VIII, постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (зі змінами), Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (HACCP), затверджених наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590, Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджених наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 № 2532, санітарних регламентів для закладів загальної середньої та дошкільної освіти, з метою забезпечення безпечного приймання, тимчасового зберігання, порціонування та видачі готових страв, що надходять від оператора ринку харчових продуктів при організації харчування способом кейтерингу, та на виконання затверджених у закладі програм-передумов HACCP, -

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Процедуру приймання готових страв, напоїв і фасованих продуктів при організації харчування способом кейтерингу (додаток 1).

2. Затвердити Процедуру порціонування та видачі готових страв при організації харчування способом кейтерингу (додаток 2).

3. Під час приймання готових страв забезпечувати перевірку найменування оператора ринку та реєстраційного номера його потужності, супровідного документа, дати і часу надходження, часу закінчення технологічного процесу приготування, установленого

строку придатності, цілісності та чистоти транспортної/зворотної тари, відповідності фактично доставлених страв меню-розкладу, кількості порцій, органолептичних показників та температурних умов.

4. Результати приймання та бракеражу готових страв, що надійшли від оператора ринку при кейтерингу, вносити до відповідного бракеражного журналу за формою та з відомостями, передбаченими Порядком організації харчування, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України № 305.

5. Не допускати до видачі готові страви у разі відсутності належних супровідних документів, порушення цілісності тари, закінчення строку придатності, невідповідності органолептичних показників, температурних умов або інших ознак, що можуть свідчити про небезпечність чи невідповідність продукції. Таку продукцію ізолювати від придатної та діяти відповідно до процедур НАССР щодо невідповідної продукції.

6. Видачу готових страв здійснювати лише після завершення приймання, проведення бракеражу та прийняття відповідальною особою рішення про дозвіл до видачі.

7. Під час порціонування та видачі забезпечувати дотримання особистої гігієни персоналу, чистоти робочих поверхонь, посуду та інвентарю, запобігання перехресному забрудненню, дотримання визначених температурних і часових умов та відповідність порцій установленому виходу.

8. Вірі САМАРСЬКІЙ, кухарю, у межах посадових обов’язків забезпечувати фактичне приймання готових страв, напоїв і фасованих продуктів; перевірку тари, маркування, кількості, супровідних документів та температурних умов; належне розміщення отриманої продукції; санітарно-гігієнічний стан місця приймання, обладнання, інвентарю та посуду; порціонування і видачу допущених до споживання готових страв; негайне повідомлення відповідальних осіб про виявлені невідповідності.

9. Ларисі ТРОЩЕНКО, медичній сестрі гімназії, та Галині МАНВЕЛІДЗЕ, медичній сестрі дошкільного підрозділу, у межах компетенції забезпечувати контроль приймання і бракеражу готових страв, органолептичної оцінки, дотримання санітарно-гігієнічних та температурних вимог, спеціальних дієтичних потреб і ведення відповідної документації.

10. Марії ФІЛОНОВІЙ, заступнику директора з НВР, відповідальній за організацію харчування в гімназії, та Тетяні СПЄВАКОВІЙ, соціальному педагогу дошкільного підрозділу, відповідальній за організацію харчування у ДП, забезпечувати організаційну координацію виконання затверджених процедур і взаємодію з постачальником послуг з харчування.

11. Тетяні ЯБЛОНСЬКИХ, завідувачу дошкільного підрозділу, забезпечити контроль організації виконання процедур приймання та видачі готових страв у дошкільному підрозділі.

12. У разі виявлення невідповідності діяти відповідно до ПП-16 «Управління невідповідною продукцією» та, за наявності підстав, ПП-17 «Відкликання та вилучення небезпечної продукції». При забезпеченні спеціальних дієтичних потреб дотримуватися ПП-18 «Алергени та спеціальні дієтичні потреби».

13. Процедури, затверджені цим наказом, застосовувати у взаємозв’язку з ПП-09 «Оцінювання та контроль постачальника кейтерингових послуг», ПП-10 «Приймання готових страв, напоїв і фасованих продуктів», ПП-11 «Температурний контроль і розігрівання», ПП-12 «Запобігання перехресному забрудненню», ПП-13 «Порціонування

та видача готових страв», ПП-14 «Миття столового посуду та інвентарю» та ПП-15 «Простежуваність партій та документації».

14. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор
Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради Сергій ПУЗИНА

З наказом № 130 аг від 30.08.2026 року ознайомлені:

Особистий підпис	Власне ім′я ПРІЗВИЩЕ	Дата	Особистий підпис	Власне ім′я ПРІЗВИЩЕ	Дата
	Марія ФІЛОНОВА	30.08.2026		Тетяна ЯБЛОНСЬКИХ	30.08.2026
	Тетяна СПЄВАКОВА	30.08.2026		Лариса ТРОЩЕНКО	30.08.2026
	Галина МАНВЕЛІДЗЕ	30.08.2026		Віра САМАРСЬКА	30.08.2026

Додаток 1
до наказу Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради
від 30.08.2026 № 130-аг

ПРОЦЕДУРА
приймання готових страв, напоїв і фасованих продуктів при організації харчування способом кейтерингу

1. Мета і сфера застосування

Процедура встановлює єдиний порядок приймання готових страв, напоїв і фасованих продуктів, доставлених оператором ринку харчових продуктів, та застосовується від моменту прибуття продукції до закладу до прийняття рішення про її допуск до видачі.

2. Перевірка при надходженні

Відповідальні особи перевіряють постачальника та супровідний документ; дату і час надходження; найменування і кількість страв/порцій; відповідність меню-розкладу; час закінчення приготування та строк придатності; стан, чистоту і цілісність тари; органолептичні показники; температурні умови відповідно до супровідної та технологічної документації.

3. Бракераж і документування

До бракеражного журналу готових страв при кейтерингу вносяться передбачені законодавством відомості. Рішення «до видачі дозволено/не дозволено» засвідчується підписом відповідальної особи.

4. Невідповідна продукція

Продукцію, яка не відповідає встановленим вимогам, не видають. Її відокремлюють, ідентифікують та документують невідповідність; інформацію передають відповідальній особі та постачальнику, а подальші дії здійснюють згідно з ПП-16 і ПП-17.

5. Простежуваність

Супровідні документи та записи повинні забезпечувати можливість встановити постачальника, дату і час поставки, найменування та партію/ідентифікацію продукції, а також результат її приймання.

Додаток 2
до наказу Запорізької гімназії № 77
Запорізької міської ради
від 30.08.2026 № 130-аг

ПРОЦЕДУРА
порціонування та видачі готових страв при організації харчування способом кейтерингу

1. Умови допуску до видачі

До порціонування і видачі допускаються лише готові страви, що пройшли приймання та бракераж і щодо яких відповідальною особою прийнято рішення про дозвіл до видачі.

2. Підготовка до порціонування

До початку роботи перевіряють санітарний стан приміщення, робочих поверхонь, обладнання, столового посуду та інвентарю. Працівники дотримуються вимог особистої гігієни. Чисті та забруднені потоки не повинні перехрещуватися.

3. Порціонування

Порціонування здійснюють чистим промаркованим інвентарем із дотриманням установленого виходу страв, запобігаючи контакту готової продукції з потенційними джерелами забруднення. Для спеціального дієтичного харчування та страв, пов’язаних з алергенами, забезпечують їх правильну ідентифікацію та недопущення змішування.

4. Температурний і часовий контроль

Температурні та часові умови від моменту приймання до видачі контролюють відповідно до технологічної і супровідної документації та затвердженої ПП-11. Не допускається довільне повторне нагрівання або зберігання страв поза встановленими умовами.

5. Видача

Видачу здійснюють відповідно до затвердженого графіка харчування. Страви видають безпосередньо після порціонування з дотриманням санітарно-гігієнічних вимог. У разі виявлення невідповідності видачу відповідної продукції негайно припиняють.

6. Завершення процесу

Після видачі забезпечують належне поводження з посудом, інвентарем, відходами та зворотною тарою відповідно до затверджених програм-передумов, а необхідні записи вносять до встановленої документації.