

## Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць

Залежно від можливостей і потреб закладу має бути обрана та організована відповідна модель організації харчування:

### *Від чого залежить підбір тієї чи іншої моделі?*

1. Від кількості дітей, які харчуються.
2. Від кількості малокомплектних шкіл громади, в яких потрібно організовувати харчування.
3. Від наявного обладнання та стану харчоблоку.
4. Від логістики та економічної доцільності організації харчування в тій чи іншій формі.
5. Від активної позиції керівників закладів освіти та підтримки місцевої влади, органів ЦБВ.
6. Від аналізу та експертизи організації харчування.
7. Від інституційної спроможності громади діяти ефективно та відповідально в процесі реалізації проекту.

### **Модель: Базова (Класична) кухня**

Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв. Ця модель передбачає виключно внутрішнє забезпечення харчуванням (тільки одного закладу освіти) та може реалізовуватись двома шляхами.

1. Самостійно – приготування та видача страв відбувається працівниками закладу освіти, що входять до штатного розпису закладу.
2. Шляхом аутсорсингу – виготовлення та реалізацію готових страв здійснює оператор ринку харчових продуктів з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти. Адміністрація закладу або власник визначає, з яким оператором ринку укласти угоду та на яких умовах співпраці.

### **Модель «Базова кухня»**

Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв.



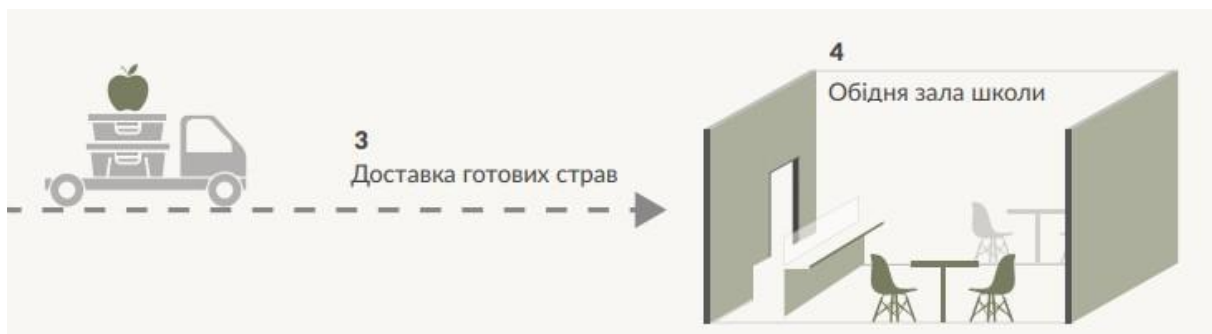
## Модель друга: Опорна кухня

Технологічна модель, за якої в закладі освіти наявний власний харчоблок, де відбувається приготування та видача готових страв. Ця модель передбачає забезпечення харчуванням базового закладу та філій, в яких приготування страв є економічно не обґрунтованим та може реалізовуватись двома шляхами так само, як і в Базовій моделі кухні.



## Модель третя: Фабрика-кухня

Технологічна модель передбачає отримання готових страв закладом в охолодженому стані в індивідуальних термобоксах, з короткотривалим терміном зберігання. Така форма організації харчування має забезпечити 2-3 громади району, об'єднуючи низку закладів освіти. Така модель приготування їжі і харчування школярів спроможна забезпечити до 10 тисяч порцій на добу. При такій моделі організації харчування головним чинником може бути лише побудова логістичних шляхів доставки їжі та умов швидкого транспортування при збереженні температурного режиму в безпечному середовищі за температур від 3 °С до 5 °С. Період доставки їжі з моменту приготування до моменту видачі готової страви не може перевищувати 24 години.





### 1. Зона отримання та зберігання сировини

Складається з окремого приміщення отримання сировини та окремих складських приміщень: сухого та овочевого складів, приміщення з охолоджувальними шафами.

### 2. Заготівельна зона

Складається з заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, мучний цехи, які межують з однієї сторони із зоною зберігання сировини, а з іншої - з зоною основного приготування.

### 3. Службово-побутова зона

Це простір із гардеробом, санвузлом та місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися з зоною основного приготування та видачі готових страв.

### 4. Зона основного приготування

Складається з зони теплової обробки їжі та зони приготування холодних страв, що можуть бути об'єднані або розмежовані. Зона основного приготування знаходиться біля зони видачі готових страв та межує або сполучається коридором із заготівельною зоною.

Зона основного приготування складається з таких виробничих ділянок:

- гаряча ділянка;
- холодна ділянка та ділянка різання хліба; м'ясна та рибна ділянки;
- ділянка борошняних виробів;
- ділянка первинної обробки харчових продуктів.

У разі поставки на потужність готових страв, на такій потужності можуть бути відсутні такі виробничі ділянки:

- ділянка первинної обробки харчових продуктів; м'ясна та рибна ділянки;
- ділянка борошняних виробів.

### 5. Зона миття та зберігання кухонного посуду та інвентаря

Знаходиться всередині технологічного процесу та повинна мати доступ для потрапляння кухонного посуду та інвентаря із заготівельної зони та зони основного приготування.

### 6. Зона видачі готових страв

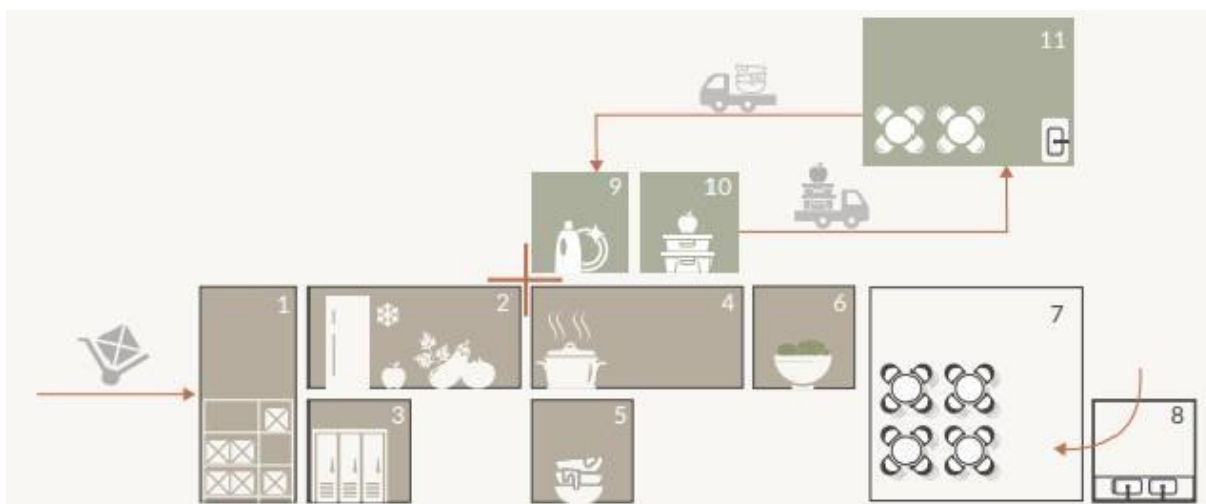
Це прямий вихід або транспортний коридор, що веде з зони основного приготування до зони обідньої зали, в якій розміщено роздаткову лінію готових страв.

### 7. Зона обідньої зали

Це приміщення, в якому розміщено роздаткову лінію та посадкові місця для споживання їжі, що межує з зоною видачі готових страв та зоною миття столового посуду. Роздаткова лінія розташовується безпосередньо біля зони видачі готових страв та максимально розмежується із зоною миття та зберігання столового посуду.

### 8. Зона миття рук

Біля входу в обідню залу обов'язково передбачена зона миття рук з сушарками та диспенсерами для мила\антисептика



### **1. Зона отримання, миття та зберігання зворотної тари**

складається з окремого зовнішнього входу для отримання зворотної тари, зони миття термобоксів (має бути обладнана системою миття під високим тиском), зоною миття та зберігання зворотних гастроемностей.

Зона миття зворотної тари може бути об'єднаною із зоною миття кухонного посуду та аксесуарів, або відокремленою, в залежності від можливостей та конфігурації приміщень.

### **2. Зона фасування та видачі продукції для логістики**

складається з приміщення фасування готової продукції, що може бути окремим приміщенням або частиною зони основного приготування. Зона фасування та видачі готової продукції обладнується окремим зовнішнім виходом для вивозу готової продукції задля подальшого транспортування в прилеглі школи.

### **3. Харчоблок отримання готової гарячої їжі**

складається із зони зовнішнього входу готових страв у термобоксах, приміщення недовготривалого зберігання термобоксів, роздаткової лінії в обідньому залі та зони миття столового посуду.

*Для моделі «Фабрика-кухня»* харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною для розігріву готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю, решта зон подібні до попередніх моделей організації харчування та включають: роздаткову лінію в обідньому залі та зони миття та зберігання кухонного посуду та інвентаря.

Під час підготовки проекту варто звернути увагу і на технологічну специфікацію необхідного обладнання.

Технологічна специфікація включає перелік необхідного технологічного обладнання та його характеристики. Основним орієнтиром у підборі технологічного обладнання, окрім його технічних характеристик, є:

- кількість дітей, що харчуються,
- разовість харчування,
- об'єми виходу готових страв,
- фінансова спроможність, на яку розраховує заклад при переобладнанні.