

Зміни до порядку організації харчування у закладах освіти адаптовано до викликів воєнного стану. На що варто звернути увагу?

[Постановою](#) від 8 жовтня 2025 р. Уряд адаптував порядок організації харчування у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку до викликів воєнного стану. Крім цього, вніс інші зміни, що суттєво впливають на організацію харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку. На що варто звернути увагу?

Щонайперше, йдеться про зміни, що врегульовують питання організації харчування на період дії воєнного стану, зокрема під час перебування на об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту (далі – укриття). Проте крім цього, у документі передбачено чимало й інших змін, які детально розберемо нижче.

Так, документ приводить у відповідність [постанову №305](#) до норм нового Закону України «Про дошкільну освіту». Це означає, що відтепер дія постанови поширюватиметься не лише на заклади дошкільної освіти, а й на інших юридичних осіб публічного чи приватного права, фізичних осіб – підприємців, які провадять свою діяльність у сфері дошкільної освіти.

Окрім цього, **уточнено окремі норми харчування**, що безпосередньо впливатиме на складання меню та облік виконання норм харчування.

Наразі допустимі відхилення від встановленої маси порцій груп харчових продуктів визначаються не для окремого прийому їжі, а в цілому за тиждень.

БУЛО

Відхилення маси нетто порцій груп харчових продуктів, зазначених у додатках 1-2, 5-6, 9 і 9⁻¹, **для конкретного прийому їжі** допускається на рівні 5-10 відсотків.

СТАЛО

Відхилення маси нетто порцій груп харчових продуктів, зазначених у додатках 1-2, 5-6, 9 і 9⁻¹, **протягом тижня** допускається на рівні 5-10 відсотків.

До загальної маси порцій за групами харчових продуктів раніше враховувалися злакові, зернові, бобові та картопля, що використовувались у перших стравах. Відтепер враховуватимуться й інші овочі.

БУЛО

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

СТАЛО

Злакові, зернові, бобові, **овочі** та картопля, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну масу порцій злакових, зернових, бобових, **овочів** та картоплі для всіх прийомів їжі (сніданок, обід та вечеря) на тиждень.

Відповідно, **передбачено збільшення норми вживання овочів для дітей віком 11-18 років**. Таким чином, маса порції овочів має становити 120 грамів замість 100 грамів. Зокрема постановою чітко визначено, що перші страви можуть включатися до раціону обідів. Проте зверніть увагу, що зміна маси порції овочів не стосується дітей віком 6-10 років.

Крім цього, постановою **збільшено кількість порцій злакових, зернових, бобових, а також порцій картоплі для організації одноразового харчування – обідів**. Варто також звернути увагу і на те, що забезпечувати одноразове харчування (обід) відтепер слід з 11:30.

БУЛО

Норми споживання для організації одноразового харчування (обід)
– **4 порцій** злакових, зернових та бобових на тиждень
– **1 порція** картоплі на тиждень

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 (сніданок – до 12 години 00 хвилин або обід з 12 години 00 хвилин) відповідно до норм харчування.

СТАЛО

Норми споживання для організації одноразового харчування (обід)
– **5 порцій** злакових, зернових та бобових на тиждень
– **2 порції** картоплі на тиждень

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 (сніданок – до 12 години 00 хвилин або обід з 11 години 30 хвилин) відповідно до норм харчування.

Зокрема, **постанова деталізує вимоги щодо забезпечення особливих дієтичних потреб**, розмежовуючи шляхи заміни молока та молочних продуктів для дітей, які мають алергію, та дітей, які мають лактозну недостатність. Попри це, медична довідка залишається ключовим документом, що встановлює відповідний діагноз та є підставою для забезпечення особливих дієтичних потреб.

БУЛО

Здобувачам освіти/дітям з харчовою алергією на молоко та молочні продукти для харчування пропонується молоко безлактозне або рослинні напої.

СТАЛО

– Здобувачам освіти/дітям з **харчовою алергією на молоко та молочні продукти** пропонується **рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини**;
– здобувачам освіти/дітям з **лактозною недостатністю (непереносимістю лактози)** пропонується **безлактозні молочні продукти**.

Окрім цього, нормами харчування відтепер дозволено до використання не лише пастеризованих, а й стерилізованих соків. Також нагадаємо, що [постановою Уряду від 17 травня 2024 року №571](#) було затверджено норми харчування у регіональних фтизіопульмонологічних центрах, реабілітаційних, паліативних та хоспісних відділеннях, що надають медичні послуги в умовах стаціонару для людей, які хворіють на туберкульоз. Тож пункт щодо харчування дітей, хворих на туберкульоз та інфікованих мікобактеріями туберкульозу, згідно з нормами, [затвердженими постановою Уряду від 27 грудня 2001 р. № 1752, які втратили чинність у травні 2024 року](#), було виключено із 305 постанови. Маємо також зазначити про уточнення норми стосовно безоплатного харчування учнів початкових класів, що тепер стосується лише закладів державної та комунальної форми власності.

Проте найбільш очікувані зміни стосуються, звісно ж, норм та Порядку організації харчування під час дії правового режиму воєнного стану та у разі перебування в укриттях.

Так, Уряд визначив, що під час перебування в укриттях протягом періоду, що унеможливорює дотримання встановленого інтервалу між прийомами їжі, норми споживання основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти/дітей і меню, як виняток, можуть не дотримуватися у повному обсязі.

Якщо ж перебування в укритті триває понад 4 години з моменту попереднього прийому їжі (якщо при цьому укриття не обладнано для споживання гарячої їжі), дозволяється гаряче харчування замінити готовими харчовими продуктами.

Це можуть бути страви, напої та вироби з асортименту буфету (відповідно до [9 і 10 додатків Санітарного регламенту](#)), а можуть бути й інші продукти/страви промислового виробництва.

Для цього Уряд доповнив норми харчування відповідним додатком – [рекомендованим переліком та нормами споживання харчових продуктів здобувачами освіти/дітьми, педагогічним та іншим персоналом закладів освіти, дитячих](#)

закладів оздоровлення та відпочинку у разі їх перебування на об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту. На підставі цього переліку засновники можуть визначати й інший перелік необхідних харчових продуктів, у тому числі тривалого зберігання.

Тож відтепер, для харчування учнів/дітей в укриттях дозволено використовувати:

- готові до вживання м'ясні, рибні та комбіновані м'ясо-овочеві консерви, консервовану кашу з м'ясом;
- консервовані овочі;
- консервовані бобові;
- консервовані фрукти;
- суп ліофілізований або сублімований;
- білкові або фруктові батончики;
- сухі пластівці або гранола;
- сушені фрукти у порційних упаковках;
- горіхи та насіння у порційних упаковках;
- порційні мед або джем.

Варто звернути увагу, що цей перелік і норми поширюються не лише на здобувачів освіти/дітей, а й на працівників закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, забезпечення харчуванням яких відбувається:

- за власні кошти;
- за рахунок місцевого бюджету (якщо засновником буде прийнято відповідне рішення);
- за кошти інших джерел не заборонених законодавством.

До того ж, зміни передбачають, що засновник може забезпечувати потребу у запасі води та харчових продуктів на випадок надзвичайної ситуації з розрахунку не менше ніж протягом 48 годин безперервного перебування в укритті.

Для організації харчування під час перебування в укриттях може здійснюватися добове забезпечення.

Для цього засновник або уповноважений ним орган має визначити склад наборів, перелік продуктів і страв з рекомендованого переліку, режим споживання та інші питання організації харчування в укриттях.

Важливо зазначити, що це не потребує погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби.

Окрім цього, засновнику/уповноваженому ним органу потрібно подбати про наступне:

1. За погодженням з відповідними обласними

держадміністраціями (військовими адміністраціями) прийняти рішення про організацію харчування здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу закладу в укриттях з урахуванням оцінки рівня ризику безпеки.

2. Визначити режим і кратність харчування під час перебування в укриттях, враховуючи віку контингенту, складності безпекової ситуації, наявні можливості, умови, рекомендації щодо мінімального чотиригодинного інтервалу між прийомами їжі всіма здобувачами освіти/дітей, педагогічним та іншим персоналом закладу, які перебувають в укриттях, інші чинники.

3. Визначати перелік необхідних харчових продуктів та їх обсяг, а також порядок їх закупівлі, зберігання, обліку, безоплатної видачі, списання, утилізації.

4. Облаштувати за можливості в укриттях приміщення (зони) за такими способами організації харчування:

- буфетна зона, що забезпечує можливість споживання в укриттях обмеженого асортименту готових страв, напоїв і кулінарних виробів або харчових продуктів з рекомендованого переліку;
- отримання готової гарячої їжі, що забезпечує приймання готової гарячої їжі в укриттях з харчоблоку опорної чи базової кухні;
- отримання готової охолодженої їжі, що забезпечує приймання готової охолодженої їжі в укриттях з фабрики-кухні.

5. Забезпечити дотримання вимог щодо розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, що відповідають принципам системи управління безпечністю харчових продуктів.

У разі вибору способу організації харчування в укриттях, що включає приготування, видавання та споживання готової їжі (як гарячої, так і охолодженої, у тому числі продукції з асортименту буфету), керівники закладів, оператори ринку харчових продуктів у рамках провадження своєї діяльності можуть доповнювати меню і щоденні меню-розклади новими, зручними для споживання в укриттях стравами, напоями та кулінарними виробами, перекусами. Порядок і періодичність споживання таких страв, напоїв та кулінарних виробів формується з урахуванням режиму, кратності і способів організації харчування в укриттях і погоджується засновником (засновниками) закладу.

Але постанова має ще одну довгоочікувану норму.

У разі виникнення ситуації, що унеможливорює завершення технологічного процесу приготування та реалізації готових страв

у зв'язку з обставинами воєнного стану (оголошення повітряної тривоги, відсутність електропостачання тощо), бракеражна комісія приймає рішення щодо можливості подальшого використання харчових продуктів та/або реалізації готових страв та складає відповідний акт про списання продуктів харчування.

Облаштування приміщень в укриттях для організації харчування

Наявність різних приміщень (зон) для забезпечення дітей та працівників харчуванням в укриттях залежать від способу його організації. Постанова дозволяє приміщення та зони різного функціонального призначення об'єднувати та оснащувати для того, щоб організувати харчування.

Буфетна зона

Спосіб організації харчування у захисних спорудах "буфетна зона" за можливості передбачає наявність у таких спорудах приміщень (зон)

- видавання, що за можливості облаштовується вітриною з функцією охолодження;
- миття рук (у разі неможливості – облаштування місця із спиртовмісними дезінфікуючими (антисептичними) засобами для рук (стілки, станції, настінні диспенсери тощо);
- зберігання харчових продуктів;
- зберігання відходів;
- зберігання води.

Отримання готової гарячої їжі

Спосіб організації харчування у захисних спорудах "отримання готової гарячої їжі" за можливості передбачає наявність у таких спорудах приміщень (зон) для:

- миття рук (у разі неможливості – облаштування місця із спиртовмісними дезінфікуючими (антисептичними) засобами для рук (стілки, станції, настінні диспенсери тощо);
- недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;
- видавання, яка облаштовується мобільними мармітами для перших та других страв;
- споживання їжі (у разі неможливості обладнати захисну споруду приміщенням (зоною) для споживання їжі допускається облаштування меблями-трансформерами, меблями подвійного функціонального призначення для споживання їжі);
- зберігання харчових продуктів;
- зберігання відходів в охолоджену стані;
- зберігання води;
- приймання та зберігання охолодженої продукції в холодильних шафах;
- розігрівання готової продукції з використанням пароконвекційної печі (облаштовуються відповідною системою витяжної вентиляції).

Приміщення (зони) за можливості облаштовуються системою зворотного осмосу та забезпечуються запасом одноразового посуду, придатного для споживання напоїв, перших та других страв, кулінарних виробів, та термобоксами.

Утім, для новозбудованих укриттів обов'язково мають бути передбачені приміщення (зони) для:

- миття рук;
- видавання (облаштовується мобільними мармітами для перших та других страв);
- зберігання харчових продуктів;
- недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;
- споживання їжі (може обладнуватися меблями подвійного функціонального призначення);
- зберігання води;
- зберігання, миття посуду (за умови використання неодноразового посуду чи пакування);
- буфету;
- зберігання відходів (в охолодженому стані).

Також в обов'язковому порядку новозбудовані укриття мають облаштовуватись системою зворотного осмосу, пом'якшення води та системою витяжної вентиляції тощо. Варто зазначити, що для організації базової або опорної кухні в укритті може облаштовуватися харчоблок (основний або дублюючий), а також можуть розміщуватися окремі приміщення основних харчоблоків.

До речі, дублюючий харчоблок – нове поняття, введене постановою [від 08 жовтня 2025 року № 1280](#). Для забезпечення його роботи укриття повинні бути забезпечені всіма комунікаціями під кожен вид теплового, холодильного та посудомийного обладнання. Крім того, постанова дозволяє за необхідності передбачати додаткові штатні одиниці для забезпечення роботи дублюючого харчоблоку.

Отже, як бачимо, зміни до [постанови №305](#) суттєві. Деякі з них вимагатимуть переглянути меню, деякі – оновити підходи до обліку виконання норм харчування. Проте зміни щодо харчування в умовах війни та під час перебування в укриттях дійсно довгоочікувані. Завдяки ним тепер громади мають можливість створювати в укриттях запаси продуктів тривалого зберігання, а заклади освіти – спокійно списувати ті продукти, які зіпсувались через відсутність світла або тривалої повітряної тривоги.