



ПЛЕБАНІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ ШАРГОРОДСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

вул. Шкільна, 12 село Плебанівка Жмеринського району Вінницької області, 23510
тел. 2-81-24; e-mail: Plebanovka@i.ua, Код ЄДРПОУ 26229013

НАКАЗ

Від 28.08.2026 року

№ 101/о

Про організацію харчування учасників освітнього процесу 2026-2027 навчального року

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», з урахуванням державних гарантій щодо забезпечення безоплатним гарячим харчуванням здобувачів освіти визначених законодавством категорій, з метою створення в закладі освіти безпечного, здорового, доступного та комфортного освітнього середовища, забезпечення належних умов для збереження і зміцнення здоров'я здобувачів освіти, формування культури здорового та збалансованого харчування, на виконання постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», у чинній редакції, з урахуванням змін, внесених, зокрема, постановами Кабінету Міністрів України від 08.10.2025 №1280, від 17.12.2025 №1677, від 24.06.2026 №809 та від 01.07.2026 №854, відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2024 року №1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти», у чинній редакції, постанови Кабінету Міністрів України від 01 липня 2026 року №869 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти у 2026 році», керуючись Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 №2205, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 10.11.2020 за №1111/35394, у чинній редакції, Вимогами щодо розробки, впровадження

та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затвердженими наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590, ураховуючи Стратегію реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, схвалену розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27.10.2023 №990-р, операційний план її реалізації, затверджений розпорядженням Кабінету Міністрів України від 07.11.2025 №1216-р, рекомендації Міністерства освіти і науки України щодо організованого початку 2026/2027 навчального року, рішення Шаргородської міської ради від «14» липня 2026 року №1144 «Про встановлення розміру батьківської плати за харчування дітей у закладах дошкільної освіти та організацію харчування у закладах загальної середньої освіти на території Шаргородської міської територіальної громади», з метою виконання вимог внутрішньої системи забезпечення якості освіти та критеріїв оцінювання освітніх і управлінських процесів закладу освіти в частині створення безпечних і комфортних умов навчання, забезпечення належної організації харчування здобувачів освіти, здійснення системного внутрішнього контролю за якістю, безпечністю, доступністю та організацією харчування,

НАКАЗУЮ:

1. Організувати харчування здобувачів освіти у 2026/2027 навчальному році

1.1. З 01 вересня 2026 року організувати в ліцеї харчування здобувачів освіти відповідно до вимог чинного законодавства, норм харчування, установленого режиму роботи закладу, фактичної тривалості перебування здобувачів освіти у закладі та форми організації освітнього процесу.

1.2. Основними принципами організації харчування визначити:

- ☐ безпечність та якість харчових продуктів і готових страв;
- ☐ збалансованість та різноманітність раціону;
- ☐ відповідність харчування віковим фізіологічним потребам здобувачів освіти;
- ☐ дотримання встановлених норм споживання основних груп харчових продуктів;
- ☐ обмеження кількості солі, цукру, насичених жирів відповідно до законодавства;
- ☐ забезпечення питного режиму;

- недопущення використання харчових продуктів, заборонених для реалізації та використання у закладах освіти;
- урахування особливих дієтичних потреб здобувачів освіти;
- доступність харчування без дискримінації;
- прозорість обліку та використання бюджетних коштів;
- систематичний внутрішній контроль за організацією харчування;
- формування в учасників освітнього процесу культури здорового харчування.

2. Щодо забезпечення безоплатним гарячим харчуванням

2.1. Забезпечувати безоплатним гарячим харчуванням здобувачів освіти відповідно до вимог законодавства України, рішень Кабінету Міністрів України, рішень засновника закладу та в межах відповідних бюджетних призначень.

2.2. З 01 вересня 2026 року забезпечити реалізацію механізму одноразового харчування учнів, які здобувають початкову, базову та профільну середню освіту, відповідно до Порядку та умов надання субвенції, затверджених постановою Кабінету Міністрів України №1456, з урахуванням змін, внесених постановою Кабінету Міністрів України №869, спроможності засновника забезпечити таке харчування та доведеного обсягу фінансування.

3. Визначити відповідальною особою за організацію харчування

Заступника директора з виховної роботи Новіцьку Г.П.

3.1. Відповідальній особі Новіцькій Г.П.:

- здійснювати щоденну координацію процесу організації харчування;
- контролювати дотримання графіка харчування;
- забезпечувати ведення обліку здобувачів освіти, які фактично отримують харчування;
- здійснювати контроль за відповідністю фактичної кількості порцій кількості здобувачів освіти, які харчуються;
- забезпечувати належне ведення документації;
- контролювати дотримання затвердженого меню та норм харчування;

- невідкладно інформувати керівника закладу про випадки порушення технології приготування, умов зберігання, строків придатності, температурного режиму, невідповідності меню, виявлення неякісних продуктів або готових страв;
- брати участь у внутрішньому моніторингу якості організації харчування.

4. Затвердити режим та графік харчування

- 4.1. Організувати харчування здобувачів освіти за графіком, затвердженим директором закладу, з урахуванням:
 - розкладу навчальних занять;
 - вікових груп;
 - фактичної місткості обідньої зали;
 - тривалості перебування учнів у закладі;
 - санітарно-гігієнічних вимог;
 - безпечного переміщення учнів;
 - недопущення надмірного скупчення здобувачів освіти.

4.2. Графік харчування оформити окремим додатком до цього наказу або затвердити окремим управлінським рішенням.

4.3. Класним керівникам забезпечувати організований супровід учнів до їдальні відповідно до графіка, сприяти дотриманню правил особистої гігієни та культури поведінки під час приймання їжі.

5. Організація харчування в умовах воєнного стану

5.1. Організацію харчування здійснювати з безумовним пріоритетом безпеки учасників освітнього процесу.

5.2. У разі оголошення сигналу «Повітряна тривога» припиняти видачу та споживання їжі у порядку, визначеному планом реагування закладу, та забезпечувати переміщення учасників освітнього процесу до захисної споруди цивільного захисту.

5.3. Після завершення повітряної тривоги відновлювати процес харчування лише після оцінювання можливості безпечного продовження

технологічного процесу, безпечності готових страв та дотримання температурних режимів.

5.4. У випадках, коли внаслідок повітряної тривоги, аварійного припинення електро-, водо- або теплопостачання, інших обставин неможливо завершити технологічний процес або забезпечити безпечність готових страв, діяти відповідно до процедур НАССР та Порядку організації харчування, забезпечуючи належне оформлення списання непридатних харчових продуктів і готових страв.

6. Організація меню

6.1. Забезпечити організацію харчування відповідно до примірного чотиритижневого сезонного меню, складеного з дотриманням норм харчування.

6.2. Щоденне меню та меню-розклад складати відповідно до затвердженого примірного меню, технологічної документації на страви та фактичної кількості здобувачів освіти.

6.3. Не допускати необґрунтованої заміни харчових продуктів і готових страв.

6.4. У разі об'єктивної необхідності здійснювати заміну продуктів виключно відповідно до вимог Порядку №305 із забезпеченням еквівалентності харчової та енергетичної цінності.

6.5. Щоденно забезпечувати доступність для учнів та батьків інформації про меню шляхом його розміщення в приміщенні їдальні та/або на офіційному вебсайті закладу.

7. Створити бракеражну комісію у складі:

Голова комісії — Новіцька Г.П.;

члени комісії:

- педагог-організатор – Младаневич В.М.
- завідувач господарством – Погорілець І.В.;
- сестра медична - Васількова О.Ф.;
- кухар – Поперечна О.В.;
- комірник – Салямон З.В.

7.1. Бракеражній комісії:

- ☐ здійснювати приймання та бракераж харчових продуктів і готових страв;
- ☐ перевіряти наявність супровідних документів;
- ☐ контролювати походження, безпечність, якість, цілісність упаковки, умови транспортування та строки придатності;

- ☐ не допускати приймання продуктів сумнівної якості або таких, що не відповідають умовам договору;
- ☐ проводити органолептичну оцінку готових страв до початку їх реалізації;
- ☐ забезпечувати внесення результатів бракеражу до відповідних журналів;
- ☐ у разі виявлення невідповідності невідкладно інформувати керівника закладу та оформлювати відповідні документи.

8. Працівникам їдальні (харчоблоку)

8.1. Неухильно дотримуватися санітарного законодавства, технологічних карт, рецептур, затвердженого меню, вимог щодо особистої гігієни та процедур НАССР.

8.2. До роботи допускати лише працівників, які пройшли обов'язкові медичні огляди у встановленому законодавством порядку.

8.3. Забезпечувати щоденний контроль стану здоров'я працівників харчоблоку та ведення відповідного журналу.

8.4. Не допускати до роботи осіб із симптомами інфекційних захворювань, ознаками гострих кишкових захворювань або іншими станами, що можуть створювати ризик для безпечності харчування.

9. Забезпечення питного режиму

9.1. Забезпечити здобувачам освіти постійний доступ до безпечної питної води відповідно до вимог санітарного законодавства.

9.2. Контролювати належний санітарний стан пристроїв і ємностей, що використовуються для забезпечення питного режиму.

10. Контроль безпечності харчових продуктів

10.1. Не допускати надходження до закладу харчових продуктів:

- ☐ без документів, що підтверджують їх походження та безпечність;
- ☐ із закінченим строком придатності;
- ☐ з порушеною цілісністю упаковки;
- ☐ із порушенням температурних умов транспортування;
- ☐ із ознаками псування.

11. Забезпечити функціонування процедур НАССР

11.1. Актуалізувати документацію системи управління безпечністю харчових продуктів з урахуванням:

- ☐ фактичної моделі організації харчування;
- ☐ технологічних процесів;
- ☐ обладнання харчоблоку;
- ☐ ризиків, пов'язаних із перебоями електро- та водопостачання;
- ☐ дій під час повітряної тривоги;
- ☐ ризиків перехресного забруднення;
- ☐ особливих дієтичних потреб здобувачів освіти.

12. Забезпечити ведення документації з організації харчування

Відповідно до компетенції забезпечити наявність та належне ведення:

- ☐ наказу про організацію харчування;
- ☐ журналу щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються;
- ☐ журналу здоров'я працівників їдальні;
- ☐ примірного чотиритижневого сезонного меню;
- ☐ щоденного меню;
- ☐ меню-розкладу;
- ☐ технологічної документації на страви та вироби;
- ☐ журналу обліку виконання норм харчування;
- ☐ бракеражного журналу харчових продуктів;
- ☐ бракеражного журналу готових страв відповідно до обраної моделі організації харчування;
- ☐ документів системи НАССР;

- актів, журналів та інших документів, передбачених законодавством і локальними актами закладу.

13. Класним керівникам 1–11 класів

13.1. Щоденно забезпечувати своєчасне подання інформації про фактичну кількість присутніх учнів, які отримуватимуть харчування.

13.2. Сприяти формуванню в учнів навичок здорового харчування, дотримання правил особистої гігієни та культури поведінки у їдальні.

13.3. Своєчасно інформувати адміністрацію про зміни у документах, які впливають на право учнів на безоплатне харчування.

13.4. Проводити інформаційно-просвітницьку роботу з учнями і батьками щодо принципів здорового харчування.

14. Медичному працівнику закладу Васільковій О.Ф.:

14.1. Брати участь у роботі бракеражної комісії відповідно до компетенції.

14.2. Здійснювати передбачений законодавством контроль за організацією харчування та санітарно-гігієнічними умовами.

14.3. Невідкладно повідомляти директора про виявлені порушення, які можуть становити ризик для здоров'я дітей.

15. Заступнику директора з виховної роботи Новіцькій Г.П.:

15.1. Передбачити у плані виховної роботи заходи з формування культури здорового харчування.

15.2. Організовувати тематичні інформаційні заходи, спрямовані на:

- формування усвідомленого вибору здорової їжі;
- зменшення споживання продуктів із надлишковим вмістом солі, цукру та жирів;
- популяризацію споживання овочів, фруктів та питної води.

16. Забезпечити інформаційну відкритість

16.1. Розмістити на офіційному вебсайті закладу актуальну інформацію щодо організації харчування.

16.2. Забезпечити доступність інформації про:

- меню;
- режим харчування;
- порядок отримання безоплатного харчування;
- можливість організації дієтичного харчування;

- канали звернення батьків із пропозиціями та зауваженнями.

17. Запровадити внутрішній моніторинг якості організації харчування

17.1. Не рідше одного разу на семестр проводити внутрішнє вивчення стану організації харчування.

17.2. Під час моніторингу аналізувати:

- охоплення безоплатним харчуванням;
- виконання норм харчування;
- дотримання меню;
- дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- ведення документації;
- стан матеріально-технічного забезпечення;
- результати внутрішнього контролю НАССР;
- звернення батьків та учнів;
- рівень задоволеності здобувачів освіти організацією та якістю харчування;
- випадки відмови учнів від готових страв та їх причини;
- обсяг харчових відходів як один із показників прийнятності меню.

17.3. Результати моніторингу оформлювати аналітичною довідкою та використовувати для прийняття управлінських рішень.

18. У межах внутрішньої системи забезпечення якості освіти

18.1. Вважати організацію якісного, безпечного та доступного харчування складовою напряму «Освітнє середовище закладу освіти».

18.2. Під час самооцінювання освітніх та управлінських процесів аналізувати виконання вимоги щодо створення умов для харчування здобувачів освіти і працівників.

18.3. Оцінювання здійснювати не лише за фактом наявності їдальні, а за результативністю системи організації харчування, зокрема:

- безпечністю;

- доступністю;
- охопленням учнів;
- виконанням норм;
- якістю внутрішнього контролю;
- належним документуванням;
- урахуванням думки учнів і батьків;
- ефективністю управлінського реагування на виявлені проблеми.

19. Завідувачу господарства Погорільцю І.В.:

19.1. Забезпечити справність технологічного та холодильного обладнання харчоблоку.

19.2. Забезпечити належне функціонування систем водопостачання, каналізації, вентиляції, освітлення.

19.3. Забезпечити своєчасне технічне обслуговування обладнання.

19.4. Невідкладно доповідати директору про несправності, які можуть впливати на безпечність приготування або зберігання харчових продуктів.

20. У разі надання послуг зовнішнім постачальником ринку

Вимагати від постачальника :

- неухильного виконання умов договору;
- дотримання норм харчування;
- виконання санітарного законодавства;
- забезпечення простежуваності харчових продуктів;
- виконання процедур НАССР;
- використання лише безпечних та якісних харчових продуктів;
- дотримання затвердженого меню;
- забезпечення належних умов транспортування готових страв;

□ своєчасного надання документів, що підтверджують безпечність і якість продукції.

21. Установити персональну відповідальність

21.1. Працівники, відповідальні за організацію, приготування, видачу, облік та контроль харчування, несуть персональну відповідальність у межах посадових обов'язків за достовірність обліку, дотримання вимог законодавства, належне документування та своєчасне реагування на виявлені порушення.

21.2. Не допускати формального ведення журналів та внесення до них відомостей, що не відповідають фактичному стану організації харчування.

22. У разі зміни законодавства або умов фінансування

22.1. Відповідальній за організацію харчування особі та заступнику директора постійно відстежувати зміни нормативно-правових актів щодо організації та фінансування шкільного харчування.

22.2. У разі зміни порядку використання субвенції, категорій учнів, вартості харчування, обсягів фінансування або інших істотних умов невідкладно готувати пропозиції щодо внесення змін до цього наказу.

22.3. Особливо враховувати рішення, що будуть прийняті за результатами моніторингу фінансування одноразового харчування учнів базової та профільної середньої освіти після листопада 2026 року.

24. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор
З наказом ознайомлено
Васількова О.Ф.
Поперечна О.В.

Людмила МОКРА
Новіцька Г.П.
Младаневич В.М.
Салямон З.В.
Погорілець І.В.