# НОВИЙ САНІТАРНИЙ РЕГЛАМЕНТ

Новий Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, який розпочав діяти в Україні з 01 січня 2021 року **визначає** раціон школярів, **регулює** питання харчування дітей з особливими потребами, а також **встановлює** перелік продуктів, які заборонять продавати в буфетах і автоматах. Далі – докладний розбір кожного з цих пунктів.

## ПРОДУКТИ, ЯКІ ПОВИННІ БУТИ В ЩОДЕННОМУ РАЦІОНІ ШКОЛЯРІВ

Щоденне харчування в школах має бути різноманітним і **містити харчові продукти таких груп:** зернові, картопля, фрукти, овочі, молоко, молочні продукти, м’ясо, рибу, яйця, горіхи, бобові, насіння, а також жири.

До приготування кожного з цих продуктів **прописано окремі вимоги**. До овочів та фруктів не можна додавати цукор або будь-які інші підсолоджувачі, а зелень і пряноші (свіжі або сушені) повинні бути без додавання солі. До речі, сіль у шкільних їдальнях можна використовувати **тільки йодовану**.

**Продукти, які забороняється продавати в шкільних буфетах та автоматах:**

- кондитерські вироби, солодкі зернові продукти із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту;
- вироби з кремом, морозиво, харчові концентрати;
- м’ясні та рибні продукти промислового/кулінарного виробництва;
- продукти, в тому числі снеки із вмістом солі понад 0,12г натрію, або еквівалентна кількість солі на 100г готового продукту і/або із вмістом цукрів понад 10г на 100г готового продукту і/або синтетичних барвників і ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну і ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів;

- продукти із вмістом частково гідрогенізованих рослинних жирів (трансжирів);
- непастеризоване молоко та виготовлені з нього молочні продукти;
- непастеризовані соки;
- рибні, м’ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промвиробництва без додавання цукру і підсолоджувачів;
- газовані напої, зокрема, солодку газовану воду та енергетичні напої;
- каву та кавові напої;
- гриби;
- продукцію домашнього виробництва.

## НОВІ ВИМОГИ ДО ПРИМІЩЕННЯ, В ЯКОМУ ХАРЧУЮТЬСЯ ДІТИ

В їдальні, буфеті або перед ними **повинні бути встановлені умивальники** з розрахунку один на 40 місць. Обов’язковою є наявність біля них диспенсерів з рідким милом і паперових рушників (або електрорушників).

**Відстань між обідніми столами** і роздаванням або вікном для прийому брудного посуду повинна бути не менше 200 см, між рядами столів – 100 см, між столами і стіною – 40 см. Столи необхідно **щодня мити гарячою водою** з кальцинованою содою і милом або іншими мийними засобами, а після кожного прийому їжі **їх потрібно протирати** вологими та чистими серветками. Використовувати вищерблений, емальований, алюмінієвий і пластмасовий посуд **заборонено**. Під забороною також **використання приміщень**їдалень, роздавальних, буфетів не за призначенням.

## ВИМОГИ ДО ПРАЦІВНИКІВ ЇДАЛЬНІ

Усі вониповинні бути **забезпечені санітарним та спеціальним одягом**. **До санітарного належать**халати, тканинні фартухи для отримання та видавання їжі, хустки, ковпаки, фартух із полімерних матеріалів для миття посуду, **до спеціального** – халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.

**Спеціальний одяг** для прибирання приміщень і санвузлів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар і засоби для прибирання. Роботи, пов'язані з організацією харчування (сервірування столів, їхнього прибирання, миття посуду) **проводять в санітарному одязі**. Його забороняється застібати шпильками, голками, не можна зберігати сторонні предмети в кишенях, а також працювати в прикрасах. Усі працівники їдальні повинні проходити **попередній та періодичні медогляди**. Особи з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри або будь-якими іншими гострими проявами порушення стану здоров'я **до роботи не допускаються**.

## ХТО КОНТРОЛЮВАТИМЕ ДОТРИМАННЯ ВСІХ ЦИХ НОРМ

**Керівник** навчального закладу та **шкільний медичний працівник** (за його відсутності – особа, визначена наказом керівника закладу освіти). Контроль повинен здійснюватися **щодня**.

## ВИМОГИ ДО ВЛАШТУВАННЯ ПРИМІЩЕНЬ

1. Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення повинні відповідати вимогам санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.
2. Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні, буфету або перед ним встановлюються умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлюються диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники).

3. Відстань між обідніми столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути не менше 200 см; між рядами обідніх столів 100 см; між обідніми столами і стіною 40 см.
4. Обідні столи щодня миються гарячою водою з кальцинованою содою та милом або іншими миючими засобами, дозволеними до використання відповідно до законодавства, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветками.
5. Забороняється використовувати пощерблений, емальований, алюмінієвий столовий посуд і пластмасовий столовий посуд багаторазового використання.
6. Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах (вікнах).
7. Забороняється використання приміщень їдалень (харчоблоку), роздаткових, буфетів не за призначенням.

## ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

- Засновник (засновники), керівник закладу освіти та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року №1591, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року №242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за №661/10941.
- Керівник закладу освіти та медичний працівник (за його відсутності – особа (особи), які визначені наказом керівника закладу освіти відповідальними за організацію харчування в закладі) здійснюють

щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв.

- Для уникнення харчових отруєнь, з метою профілактики захворювань, приготування та реалізація харчової продукції повинні здійснюватися у відповідності до загальних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти наведених у Додатку 9 до цього Санітарного регламенту. Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти наведено у Додатку 10 до цього Санітарного регламенту.
- У закладах освіти організовуються умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози. Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, наведено у Додатку 11 до цього Санітарного регламенту.
- У закладах освіти за рішенням засновника (засновників) може бути організоване постачання готової кулінарної продукції операторами ринку харчових продуктів за умови дотримання ними вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
- Інші вимоги до утримання та оснащення приміщень їдальні (харчоблоку), буфету, закладу освіти, транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів, обробки сировини, виробництва та реалізації продукції повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та

законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

## ОРГАНІЗАЦІЯ МЕДИЧНОГО ОБСЛУГОВУВАННЯ ТА ФОРМУВАННЯ ГІГІЄНІЧНИХ НАВИЧОК ТА ЗАСАД ЗДОРОВОГО СПОСОБУ ЖИТТЯ

1. Заклади освіти повинні бути укомплектовані кваліфікованими кадрами середніх медичних працівників, та можуть бути укомплектовані лікарями-психологами.
2. У випадку відсутності у закладі освіти медичного працівника засновник (засновники) укладає договір з закладом охорони здоров'я або фізичними особами-підприємцями, які провадять господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, сімейна медицина) про медичне обслуговування учнів.
3. Учні підлягають медичним оглядам відповідно до Схеми періодичності обов'язкових медичних профілактичних оглядів учнів загальноосвітніх навчальних закладів, затвердженої наказом Міністерства охорони здоров'я України від 16 серпня 2010 року №682 «Про удосконалення медичного обслуговування учнів загальноосвітніх навчальних закладів», зареєстрованої в Міністерстві юстиції України 10 вересня 2010 року за №794/18089.
4. У випадках виникнення в закладі освіти інфекційних захворювань, а також отруєнь керівник закладу повинен негайно повідомити лабораторний центр Міністерства охорони здоров'я України відповідної території.
5. Періодичні огляди на педикульоз здійснюються медичним працівником відповідно до наказу Міністерства охорони здоров'я України від 28 березня 1994 року №38 «Про організацію та проведення заходів по

боротьбі з педикульозом». Всі учні обов’язково оглядаються після канікул та у подальшому – вибірково, за епідемічними показаннями.

6. Формування гігієнічних знань, умінь і навичок учнів, засад здорового способу життя забезпечується закладами освіти у рамках освітнього процесу відповідно до державних стандартів освіти, а також із залученням медичних працівників і батьків, інших законних представників учнів.
7. Санітарно-дезінфекційний режим у закладах освіти у період карантину наведено у Додатку 12 до цього Санітарного регламенту.

## ВИМОГИ ДО САНІТАРНОГО І СПЕЦІАЛЬНОГО ОДЯГУ ТА ОСОБИСТОЇ ГІГІЄНИ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ, ІНШИХ ОСІБ, ЗАЛУЧЕНИХ ДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

1. Працівники їдалень (харчоблоків), буфетів повинні бути забезпечені санітарним і спеціальним одягом та необхідними умовами для дотримання правил особистої гігієни. До санітарного одягу відносяться халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду, до спеціального – халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття.
2. Спеціальний одяг для прибирання приміщень і санітарних вузлів необхідно маркувати, використовувати за призначенням і зберігати окремо, так само, як інвентар та засоби для прибирання.
3. Роботи, пов’язані з організацією харчування учнів, у тому числі сервірування обідніх столів, отримання та порціювання готових страв, прибирання обідніх столів, миття посуду тощо, проводяться працівниками їдальні (харчоблоку) в санітарному одязі.
4. Маркований санітарний одяг необхідно зберігати на вішаку (у шафі) у приміщенні для персоналу їдальні (харчоблоку). Забороняється застібати

санітарний одяг шпильками, голками та зберігати у кишенях сторонні предмети, а також працювати у прикрасах.

5. У санітарному одязі забороняється: виконувати роботи з прибирання приміщень; заходити та перебувати в санітарних вузлах; виходити на вулицю з приміщення закладу освіти; знаходитись у цьому одязі в інших приміщеннях, поза місцем харчування учнів. Перед відвідуванням санітарного вузла санітарний одяг необхідно зняти, залишивши його на вішалці поруч із дверима санітарного вузла. Заміна санітарного та спеціального одягу здійснюється у міру забруднення.
6. До роботи в їдальні (харчоблоці), буфеті, не допускаються особи з ознаками інфекційних захворювань, гнійничковими ураженнями шкіри та/або з будь-якими іншими гострими проявами порушення стану здоров’я. Усі працівники їдальні (харчоблоку), буфету, незалежно від підпорядкованості, повинні проходити попередній та періодичні медичні огляди відповідно до Правил проведення обов’язкових профілактичних медичних оглядів працівників окремих професій, виробництв та організацій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення і може призвести до поширення інфекційних хвороб, затверджених наказом Міністерства охорони здоров’я України від 23 липня 2002 року №280, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 08 серпня 2002 року за №639/6927 (у редакції наказу Міністерства охорони здоров’я України від 21 лютого 2013 року №150).