ОХТИРСЬКА МІСЬКА РАДА
ВОСЬМЕ СКЛИКАННЯ
СОРОК ТРЕТЯ (ПОЗАЧЕРГОВА) СЕСІЯ

Р І Ш Е Н Н Я

21.12.2023 **м. Охтирка** **№ 923-МР**

Про затвердження Програми «Безпечне та якісне харчування в закладах освіти Охтирської міської територіальної громади на 2024-2026 роки»

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про дошкільну освіту», «Про охорону дитинства», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», пункту 22 частини 1 статті 26 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», керуючись частиною 1 статті 59 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», міська рада **вирішила:**

1. Затвердити Програму «Безпечне та якісне харчування в закладах освіти Охтирської міської територіальної громади на 2024-2026 роки» (далі Програма, додається).

2. Відділу освіти Охтирської міської ради (Антюх О.В.), комунальному підприємству шкільного харчування «Мрія» (Супрун Т.П.) забезпечити виконання заходів Програми.

3. Управлінню фінансів та економіки Охтирської міської ради (Шаркова Н.М.) забезпечити фінансування заходів, пов’язаних з реалізацією Програми.

4. Контроль за виконанням цього рішення покласти на постійну комісію з питань правової політики, місцевого самоврядування, депутатської етики, гуманітарної політики та соціального захисту (Ситнік Т.М.).

Міський голова **Павло КУЗЬМЕНКО**

Додаток
до рішення міської ради
21.12.2023 № 923-МР

Програма
«Безпечне та якісне харчування в закладах освіти Охтирської міської територіальної громади
на 2024-2026 роки»

ПАСПОРТ
Програми «Безпечне та якісне харчування в закладах освіти Охтирської міської територіальної громади
на 2024-2026 роки»

1.	Ініціатор розроблення програми	Відділ освіти Охтирської міської ради,комунальне підприємство шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради
2.	Назва нормативного документу, на основі якого розроблено Програму	Закони України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про дошкільну освіту»,«Про охорону дитинства», «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Постанова Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»
3.	Розробник програми	Відділ освіти Охтирської міської ради, комунальне підприємство шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради
4.	Відповідальні виконавці програми	Відділ освіти Охтирської міської ради, керівники закладів освіти, директор комунального підприємства шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради.
5.	Учасники програми	Охтирська міська рада, відділ освіти, заклади освіти,комунальне підприємство шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради, Охтирське міськрайонне управління Головного управління Держпродспоживслужбив Сумській області
6.	Термін реалізації програми	2024 - 2026 роки
7.	Джерела фінансування	Міський бюджет, інші джерела фінансування, не заборонені законодавством України

Програма «Безпечне та якісне харчування
в закладах освіти Охтирської міської
територіальної громади
на 2024-2026 роки»

І. Визначення проблеми, на розв'язання якої спрямована Програма

Загальні положення

Найважливішими компонентами розвитку особистості дитини є її фізичне, психічне та духовне здоров'я, стан якого визначається впливом на нього усього комплексу соціально-економічних, екологічних і духовних факторів. У контексті формування гармонійно розвиненої особистості постає питання створення умов для збереження здоров'я дітей, їх всебічного розвитку, навчання і виховання. Одним із основних факторів впливу на здоров'я дітей є забезпечення їх повноцінним, раціональним, якісним та безпечним харчуванням. Воно відіграє серйозну роль у питанні повноцінного розвитку і зростанні дітей, не тільки сприяє загальному зміцненню організму дітей, але також може впливати на їхню працездатність і успішність. Достатня кількість поживних речовин і правильна культура споживання їжі не лише вберігають дитину від численних хвороб, а й роблять її бадьорішою і уважнішою.

Слід, зазначити, що якість організації харчування та обслуговування дітей залежить від загальної організації роботи їдальні, на що впливає багато факторів: відновлення та модернізація харчоблоків закладів освіти, які б дозволили використовувати новітні технологічні процеси, використання нових форм обслуговування, тощо.

З метою створення умов для збереження здоров'я дітей, підвищення рівня організації харчування, забезпечення вихованців і учнів закладів освіти м. Охтирка безпечним, якісним та раціональним харчуванням розроблена міська Програма «Безпечне та якісне харчування в закладах освіти Охтирської міської територіальної громади на 2024-2026 роки»**.**

Програма передбачає:

- Вдосконалення професійного рівня працівників закладів освіти з питань організації харчування дітей;
- Проведення в установленому порядку тендерних процедур закупівлі доброякісної і безпечної продукції і сировини;
- Дотримання норм харчування та калорійності страв;
- Запровадження експериментальних методик здорового харчування;
- Проведення капітальних ремонтів харчоблоків та їдалень закладів освіти;
- Покращення матеріально-технічної бази їдалень та харчоблоків закладів освіти

ІІ. Мета Програми

Основна мета Програми - це створення умов безпечного освітнього середовища для збереження здоров'я дітей, підвищення рівня організації харчування, забезпечення здобувачів освіти повноцінним, безпечним і якісним харчуванням, а також створення модернізованих харчоблоків із сучасним обладнанням, впровадження системи управління безпечністю харчування НАССР, підвищення енергоефективності харчоблоку, зменшення рівня споживання електроенергії, фінансова підтримка функціонування комунального підприємства шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради.

Завдання Програми

Основними завданнями Програми є:

- Впровадження системи управління безпечністю харчування НАССР;
- Створення умов для удосконалення діючої системи організації харчування;
- Забезпечення харчуванням дітей пільгових та інших категорій, визначених чинним законодавством та відповідними рішеннями виконавчого комітету;
- Формування навичок правильного та здорового харчування;
- Забезпечення виховання здобувачів освіти щодо етикету та культури харчування;
- Контроль за якістю сировини та готової продукції;
- Впровадження єдиного циклічного меню у закладах освіти яке забезпечить ефективне і прозоре використання бюджетних коштів.

ІІІ. Основні напрями та заходи Програми

Для реалізації поставленої мети Програми визначено основні напрями та заходи.

3.1.Організаційна робота щодо забезпечення повноцінного, якісного та безпечного харчування дітей у закладах освіти:

- проведення нарад, семінарів та тренінгів з питань організації харчування дітей, дотримання вимог діючих санітарних норм та правил на харчоблоках закладів освіти, поширення новітнього досвіду роботи у сфері харчування дітей;
- забезпечення ефективної міжвідомчої взаємодії з питань безпечності харчування у закладах освіти;
- впровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на харчоблоках закладів освіти;
- організація безкоштовного харчування дітей пільгових та інших категорій, визначених чинним законодавством та відповідними рішеннями органами місцевого самоврядування;

- організація харчування учнів та вихованців під час оздоровчого періоду;
- організація додаткового прийому їжі під час оздоровчого періоду в закладах дошкільної освіти (другий сніданок) у вигляді соків, фруктів;
- забезпечення дотримання норм харчування та калорійності страв;
- вдосконалення професійного рівня працівників системи забезпечення харчуванням учнів та вихованців закладів освіти;
- розроблення додаткових вимог, у разі необхідності, до тендерної документації для проведення закупівель харчових продуктів для закладів освіти ;
- проведення комісійних перевірок готовності харчоблоків у закладах освіти міста до роботи в новому навчальному році.
- проходження працівниками, до посадових обов'язків яких належить організація харчування, обов'язкових профілактичних медичних оглядів та гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства.

Охтирське міськрайонне управління
Головного управління
Держпродспоживслужби
в Сумській області,
відділ освіти, КПШХ «Мрія»,
керівники закладів освіти

3.2.Створення необхідних умов, передбачених чиним законодавством, для організації повноцінного і якісного харчування дітей у закладах освіти:

- приведення у відповідність до вимог чинного законодавства матеріально-технічного забезпечення приміщень харчоблоків закладів освіти;
- ремонт виробничих, складських приміщень та приміщень, призначених для харчування громадян, КПШХ «Мрія»;
- ремонт приміщень харчоблоків та їдалень закладів освіти;
- забезпечення достатньою кількістю кухонного та столового посуду, інвентарю;
- створення умов для дотримання правил особистої гігієни персоналом харчоблоків, забезпечення миючими та дезінфікуючими засобами;
- забезпечення харчоблоків закладів освіти достатньою кількістю холодильного та технологічного обладнання, заміна застарілого обладнання.

Відділ освіти, КПШХ «Мрія»,
керівники закладів освіти

3.3. Забезпечення дотримання вимог щодо якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини, що використовуються в харчуванні учнів та вихованців закладів освіти:

- проведення лабораторних досліджень харчових продуктів та продовольчої сировини;
- проведення лабораторних досліджень питної води;
- проведення вхідного контролю кожної партії харчових продуктів та продовольчої сировини;

- не допускати приймання та введення в обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей (виробники, постачальники, транспортні засоби), що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Охтирське міськрайонне управління Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області, відділ освіти, КПШХ «Мрія» ОМР, керівники закладів освіти

IV. Взаємовідносини між учасниками Програми під час організації харчування у закладах освіти міста.

Відділ освіти Охтирської міської ради та заклади освіти м. Охтирка:
- здійснюють організаційні заходи щодо забезпечення учнів та вихованців закладів освіти міста якісним та безпечним харчуванням;
- надають в оренду комунальному підприємству шкільного харчування «Мрія» приміщення шкільних їдалень (харчоблок) та буфетів-роздаток;
- надають у безоплатне користування обладнання шкільних їдалень (харчоблоку) та буфетів-роздаток ;
- забезпечують шкільні їдальні (харчоблок) та буфети-роздатки енергопостачанням, водопостачанням для приготування їжі;
- здійснюють за рахунок асигнувань, передбачених на фінансування галузі «Освіта», витрати за використану теплову енергію для опалення орендованих комунальним підприємством шкільного харчування «Мрія» приміщень шкільних їдалень (харчоблок) та буфетів-роздаток, за електричну енергію, воду, використані для забезпечення харчуванням учнів загальноосвітніх шкіл міста.

Комунальне підприємство шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради (опорна кухня – проект):
- забезпечує вчасне та якісне харчування учнів закладів освіти міста ;
- комплектує шкільні їдальні (харчоблок) кваліфікованими кадрами ;
- користується безоплатно обладнанням шкільних їдалень;
- забезпечує утримання приміщень та устаткування у належному стані ;
- здійснює контроль за підготовкою їдалень і харчоблоків до нового навчального року.

Виконавчий комітет Охтирської міської ради:
- є головним розпорядником коштів в частині фінансування внесків до Статутного фонду комунального підприємства шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради.

V. Фінансове забезпечення виконання заходів Програми

5.1.Фінансування Програми здійснюється:

- за рахунок коштів державного та міського бюджету;
- батьків або осіб, які їх замінюють;
- з інших джерел, не заборонених законодавством України;

Батьківська плата за харчування дітей частково або повністю може вноситися як самими батьками, так і спонсорами, меценатами, іншими територіальними громадами, у тому числі об'єднаними, шляхом перерахування міжбюджетного трансферту.

5.2.Кошти міського бюджету використовуються на:

- реалізацію заходів соціального захисту учнів та вихованців міста щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей пільгових та інших категорій, визначених чинним законодавством та відповідними рішеннями органами місцевого самоврядування;
- організацію додаткового прийому їжі під час оздоровчого періоду в дошкільних навчальних закладах (другий сніданок) у вигляді фруктів, соків;
- розвиток матеріально-технічної бази харчоблоків та їдалень, буфетів-роздаток закладів освіти.

5.3. Прогнозовані показники фінансування Програми

№	Перелік заходів програми	Витрати по роках (тис.грн.)			Всього (тис.грн.)
		2024	2025	2026	
1	2	3	4	5	8
1	**Придбання технологічного обладнання:**				
1.1	**Для закладів загальної середньої освіти:**				
	ЗОШ І-ІІІ ст.№ 1:				
	картоплечистка	60,0			60,0
	електропательня			38,0	38,0
	м'ясорубка електрична		30,0		30,0
	марміт для 1 страв			20,0	20,0
	холодильна шафа		80,0		80,0
	посудомиюча машина			150,0	150,0
	піч пароконвекційна	80,0			80,0
	противінь для смаження та випікання (10 шт.)			40,0	40,0
	ЗОШ І-ІІІ ст.№ 2:				
	овочерізка		24,0		24,0
	м'ясорубка	44,0			44,0
	пательня електрична			26,0	26,0
	марміт		24,0		24,0
	електроплити 2 шт.	27,0	27,0		54,0
	посудомийна машина			242,0	242,0
	стелаж для сушки посуди	8,2			8,2

	ЗОШ І-ІІІ ст. № 3:				
	електроплита	36,0			36,0
	електром'ясорубка	44,0			44,0
	плита електрична (2 шт.)	48,5			48,5
	водонагрівач (3 шт.)		7,0		7,0
	машина посудомийна			59,8	59,8
	пароконвектомат	180,0			180,0
	морозильна камера		8,0		8,0
	витяжка			100,0	100,0
	електросковорода	25,0			25,0
	жарова шпфа		25,0		25,0
	Вітрина марміт для 1 та 2 страв			25,0	25,0
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 5:				
	тістоміс	37,7			37,7
	картоплечистка		49,7		49,7
	вітрина марміт для перших та других страв		25,0		25,0
	машина посудомийна			59,8	59,8
	електросковорода	25,0			25,0
	жарова шафа		25,0		25,0
	котел для нагріву води		30,62		30,62
	ЗОШ І-ІІ ст. № 6:				
	мийки виробничі (4 шт.)		15,0		15,0
	стелаж для сушки посуду		10,0		10,0
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 8:				
	стелаж для сушки посуду	15,0			15,0
	ЗОШ І-ІІ ст. № 9:				
	електром'ясорубка	44,0			44,0
	електрична овочерізка		24,0		24,0
	електроплита		25,0		25,0
	марміт перших страв		35,0		35,0
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 11				
	тістомісильна машина		135,0		135,0
	картоплечистка		65,0		65,0
	вітрина марміт для перших та других страв	55,0			55,0
	витяжка		300,0		300,0
	пательня електрична		130,0		130,0
	водонагрівач			30,62	30,62
	овочерізка	31,0			31,0
	марміт		67,0		67,0
	холодильна шафа			31,4	31,4
	морозильна шафа	43,0			43,0
	Охтирська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. Б.Д. Антоненка-Давидовича:				
	жарочна шафа	25,0			25,0
	тістоміс	37,7			37,7
	картоплечистка		49,7		49,7

	посудомийна машина			242,0	242,0
	м'ясорубка	44,0			44,0
	електромарміт	25,0			25,0
	електроплита		30,0		30,0
	варочнийелектрокотел на 200 л.			50,0	50,0
	шафа для хліба	6,0			6,0
1.2	**Для закладів дошкільної освіти:**				
	ЗДО "Веселка":				
	електром'ясорубка		44,0		44,0
	електроплита		30,0		30,0
	стелаж для сушки посуду		8,0		8,0
	придбання кухоних столів з нержавіючої сталі			15,0	15,0
	ЗДО "Калинка":				
	електропательня	62,0			62,0
	пристрій для протирання їжі			28,0	28,0
	жарочна шафа		70,0		70,0
	картоплечистка			49,7	49,7
	ЗДО "Віночок":				
	електром'ясорубка"		44,0		44,0
	електроплита		53,65		53,65
	ЗДО "Сонечко":				
	водонагрівач 2 шт.			10,0	10,0
	тістоміс		37,7		37,7
	блендер	18,0			18,0
	ЗДО "Струмочок»:				
	заміна витяжки		70,0		70,0
	електром'ясорубка	44,0			44,0
	ЗДО " Казка":				
	електром'ясорубка	44,0			44,0
	картоплечистка	25,0			25,0
	блендер		18,0		18,0
	електрична пательня			62,0	62,0
	духова шафа			25,0	25,0
	ЗДО "Ластівка":				
	електром'ясорубка		44,0		44,0
	ЗДО "Росинка"				
	електроплита		53,65		53,65
	ЗДО "Зернятко":				
	ванна миюча	17,1			17,1
	ремкоплект (3 шт.)та (4 шт.)		15,0	10,0	25,0
	варочний котел		40,0		40,0
	овочерізка		24,0		24,0
	м'ясорубка	45,0			45,0
2	**Придбання кухонного інвентарю та посуду**				
2.1	**Для закладів загальної середньої освіти**				
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 1:				

	полки для кухоного посуду	9,0			9,0
	контейнер для зберігання продуктів	2,0			2,0
	ЗОШІ-IIIст. № 3:				
	контейнер для зберігання продуктів(20шт.), дощечки для нарізання (8 штук)	15,0			15,0
	Полички для кухонного посуду	9,0			
2.2	**Для закладів дошкільної освіти:**				
	ЗДО "Веселка":				
	придбання кухонного посуду	1,5	2,0	2,5	6,0
	ЗДО "Сонечко:"				
	заміна кухонного посуду та обладнання на нержавіючий	15,0	15,0	15,0	45,0
	ЗДО "Струмочок":				
	заміна кухонного посуду	4,0			4,0
	ЗДО "Казка":				
	кухонний та столовий посуд	5,0	8,0	10,0	23,0
	ЗДО "Зернятко":				
	заміна кухонного посуду			40,0	40,0
3	**Меблі для харчоблоку та обідньої зали**				
3.1	**Для закладів загальної середньої освіти**				
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 1:				
	шафи для зберігання придбаного інвентаря				
	вітрина для випічки		20,0		20,0
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 2:				
	стіл виробничий з полицею	10,0			10,0
	стільці (132 шт.)			316,8	
	ЗОШІ-ІІІ ст. № 3:				
	меблі 50 комплектів	135,2			135,2
	стіл обідній (60 шт.)	1,9			1,9
	затінення вікон (10 шт.)		2,5		2,5
	стілець (260 шт.)	164,3			164,3
	пастка для комах		8,3		8,3
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 5:				
	столи та стільці			240,0	240,0
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 8:				
	столи обідні		50,0		50,0
	ЗОШ І-ІІІ ст. № 11:				
	столи 30 шт. стільці - 120 шт.		600,0		600,0
	стелажі для посуду - 3 шт., прилавок для столових приборів - 1 шт.		220,0		220,0
	стіл нейтральний	10,0			10,0
	стелажі для овочів (3 шт.)			24,0	24,0
	Охтирська ЗОШ І-ІІІ ст. ім. Б.Д. Антоненка-Давидовича:				

	меблі на 196 посадкових місць - 50 комплектів	135,2			135,2
3.2	**Для закладів дошкільної освіти**				
	ЗДО "Зернятко":				
	стіл виробничий з полицею, стелаж для сушки посуду	13,0			13,0
	ЗДО "Віночок":				
	заміна меблів(шафа навісна 2 шт, стіл для мийки, стіл підсобний 2 шт., шафа 1 шт.)		20,0		20,0
4	**Лабораторні дослідження**				
4.1	**Для закладів дошкільної освіти**				
	Лабораторні дослідження безпечності та якості сировини та продуктів харчування, що використовуються для харчування дітей	60,0	65,0	70,0	195,0
5	**Організація харчування учнів та вихованців закладів освіти**				
5.1	**Харчування учнів в закладах загальної середньої освіти:**				
	за рахунок коштів міського бюджету	10368,20	11093,97	11737,42	33199,6
	за рахунок батьків або осіб, які їх замінюють	3527,80	3774,75	3993,68	11296,2
5.2	**Харчування вихованців в закладах дошкільної освіти:**				
	за рахунок коштів міського бюджету	4879,30	5220,85	5523,66	15623,8
	за рахунок батьків або осіб, які їх замінюють	1408,50	1507,10	1594,51	4510,1
Разом		**22400,4**	**24430,49**	**24881,89**	**71712,78**

IV. Реалізація Програми та контроль за її виконанням

Реалізацію цієї Програми здійснюють відділ освіти Охтирської міської ради, заклади освіти, комунальне підприємство шкільного харчування «Мрія» Охтирської міської ради, виконавчий комітет Охтирської міської ради.

Основні напрямки та заходи Програми можуть коригуватися в період її дії.

Зміни до Програми вносяться в разі потреби та можуть передбачати:

- включення до затвердженої Програми додаткових заходів і завдань;
- уточнення показників, обсягів і джерел фінансування, переліку виконавців, строків виконання Програми та окремих заходів і завдань;
- виключення із затвердженої Програми окремих заходів і завдань, продовження роботи з виконання яких визнано недоцільним.

Рішення про внесення змін до Програми приймається міською радою за поданням розробника Програми.

Контроль за використанням коштів, спрямованих на забезпечення виконання Програми, здійснюється уповноваженими органами відповідно до законодавства.

V. Очікувані результати виконання Програми

У результаті реалізації комплексу заходів, визначених Програмою, очікується досягнення таких основних кількісних та якісних показників:

- забезпечення учнів та вихованців закладів освіти безпечним та якісним харчуванням;
- збільшення кількості учнів, охоплених гарячим харчуванням;
- поліпшення показників здоров'я учнів та вихованців закладів освіти міста (зниження захворюваності системи травлення, тощо), що безпосередньо залежить від якості їх харчування;
- забезпечення безкоштовним харчуванням дітей пільгових та інших категорій, визначених чинним законодавством та відповідними рішеннями органами місцевого самоврядування;
- забезпечення додаткового прийому їжі під час оздоровчого періоду в дошкільних навчальних закладах (другий сніданок) у вигляді фруктів, соків;
- поліпшення матеріально-технічної бази їдалень та харчоблоків закладів освіти;
- забезпечення раціонального та ефективного використання бюджетних коштів.

Секретар міської ради **Вікторія БУЛАХ**

Начальник відділу освіти **Ольга АНТЮХ**