



УКРАЇНА
ВІДДІЛ ОСВІТИ, КУЛЬТУРИ, СІМ'Ї, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
ПЕРЕЧИНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

Код ЄДРПОУ 41625530

НАКАЗ

30.12.2025

Перечин

№76/01-07

Про організацію харчування учнів
закладів загальної середньої освіти
Перечинської ТГ у 2026 році

На виконання Законів України «Про охорону дитинства», «Про освіту», постанови КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», постанов КМУ від 13.08.2025 №969 «Про деякі питання фінансування харчування учнів початкових класів загальної середньої освіти за кошти Всесвітньої продовольчої програми ООН у 2025 році», від 13.08.2025 №961 «Деякі питання фінансування харчування учнів закладів загальної середньої освіти», наказів МОЗ України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», від 29.09.2020 №2205 «Про затвердження санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (ХАССП), рішення Перечинської міської ради від 11.12.2025 №1517 «Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Перечинської ТГ у 2026 році» з метою забезпечення дітей раціональним харчуванням, збереження здоров'я дітей у закладах загальної середньої освіти Перечинської ТГ

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

1.1. ОРГАНІЗУВАТИ безкоштовне харчування учнів 1-4 класів закладів загальної середньої освіти Перечинської міської ради за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам.

1.2. ЗАБЕЗПЕЧИТИ триразовим харчуванням при п'ятиденному перебуванні учнів ЗЗСО, де функціонують спеціалізовані спортивні класи та групи подовженого дня, відповідно до норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 (зі змінами), із забезпеченням особливих дієтичних потреб дітей за необхідністю.

1.3. ЗАБЕЗПЕЧИТИ учнів спеціалізованих спортивних класів та учнів груп подовженого дня триразовим гарячим харчуванням:

для учнів 1-х класів спеціалізованих спортивних класів та учнів груп подовженого дня: другий сніданок та підвечірок - за рахунок коштів місцевого бюджету;

обід – «Реалізація заходів за рахунок освітньої субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам (за спеціальним фондом державного бюджету) на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти»;

для учнів 5-х класів спеціалізованого спортивного класу: за рахунок коштів місцевого бюджету;

інших коштів, не заборонених законодавством.

2. ВСТАНОВИТИ на 2026 рік вартість триразового харчування у закладах загальної середньої освіти – 95 грн в день на одну дитину, з них: вартість одноразового гарячого обіду у закладах загальної середньої освіти Перечинської міської ради на 2026 рік на одну дитину в день в розмірі 60 грн. на день.

3. ЗАБЕЗПЕЧИТИ безкоштовне харчування учнів 5-11 класів пільгових категорій відповідно до рішення Перечинської міської ради від 11.12.2025 №1517 «Про організацію харчування учнів у закладах загальної середньої освіти Перечинської ТГ у 2026 році».

4. Звільнення батьків від плати за харчування дітей у закладах загальної середньої освіти Перечинської територіальної громади ЗДІЙСНЮВАТИ за заявою одного з батьків або осіб, що їх замінюють, із моменту подання необхідних документів, що підтверджують таке право відповідно до законодавства.

У разі, коли особи не подали необхідні документи, які засвідчують, що дитина належить саме до тієї чи іншої пільгової категорії, плата буде справлятися в розмірі, встановленому пунктом 5 даного рішення.

5. ОРГАНІЗУВАТИ гаряче харчування для решти здобувачів освіти закладів загальної середньої освіти за рахунок батьківських коштів.

6. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

6.1. НЕСТИ персональну відповідальність за організацію харчування дітей та наявність підтверджувальних документів на дітей, які повністю або частково звільнені від плати за харчування, створювати комісії для здійснення контролю за харчуванням учнів.

6.2. ЗАБЕЗПЕЧИТИ організацію харчування та неухильне дотримання нормативно-правових документів та вимог санітарного

законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

6.3. СТВОРИТИ безпечні для здоров'я учнів 1-11 класів умови харчування відповідно до наказу МОЗ України від 29.09.2020 №2205 «Про затвердження санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 №590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (ХАССП).

6.4. ЗДІЙСНЮВАТИ жорсткий і дієвий контроль за кількістю та якістю продуктів харчування, які надходять до закладу загальної середньої освіти, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, станом їх зберігання.

6.5. ЗАБЕЗПЕЧИТИ проведення щоквартального внутрішнього аудиту зняття залишків продуктів харчування.

6.6. КОНТРОЛЮВАТИ:

6.6.1. приготування готових страв з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (ХАССП);

6.6.2. відповідність примірному чотиритижневому сезонному меню та щоденному меню-розкладу, виконання норм харчування, вартість денного меню (постанова КМУ від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»).

6.6.3. довести до відома бракеражної комісії інформацію про необхідні технічні, якісні характеристики продуктів харчування, які постачаються в заклади освіти.

6.6.4. Щомісячно ЗАСЛУХОВУВАТИ питання організації харчування в закладі на нарадах при керівнику.

7. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

7.1. ПРОВОДИТИ оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, відповідно до Положення про комісію з бракеражу (розробляється у закладі освіти).

7.2. ПРИЙМАТИ продукти харчування, продовольчу сировину лише за наявності супровідних документів. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини СКЛАДАТИ акт у трьох примірниках. Недоброякісну продукцію разом із актом повертати постачальнику.

7.3. При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів ЗДІЙСНЮВАТИ за участю представника постачальника, результати оформлювати актом приймання.

8. Медичній сестрі:

8.1. Під час складання меню-розкладки **ДОТРИМУВАТИСЬ** норм виходу готових страв відповідно до затверджених норм харчування та перспективного меню. Знімати пробу страв за півгодини до видачі їжі відповідно до переліку страв, наведеному в меню-розкладі, при цьому визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах, результати зняття проби вносити до Журналу бракеражу готової продукції.

8.2. Щодня бути присутньою під час відбору кухарем добових проб кожної страви раціону та зберігати протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

8.3. **РОЗМІЩУВАТИ** завірене керівником закладу щоденне меню із зазначенням виходу кожної страви поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку та в інформаційних куточках для батьків.

8.4. Бути присутньою під час контрольної зачистки свіжих овочів, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса, зазначати у Зошиті обліку відходів.

8.5. КОНТРОЛЮВАТИ:

8.2.1 дотримання технології приготування страв кухарями;

8.2.2 виконання норм харчування у ЗЗСО, проводити аналіз їх виконання, відповідно до затвердженого набору продуктів, щомісячно кожні десять днів. За необхідності проводити коригування харчування із зазначенням в Журналі обліку виконання норм харчування;

8.2.3 безпечність та якість продуктів та продовольчої сировини, які надходять до закладу, реєструвати в Журналі бракеражу сирих продуктів відомість про якість продуктів, що швидко псуються;

8.2.4 санітарний стан харчоблоку закладу;

8.2.5 своєчасне проходження медичних оглядів працівниками харчоблоку.

8.6. **ЗАБЕЗПЕЧИТИ** контроль за дотриманням правил особистої гігієни персоналом, перевіряти наявність гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, про що зазначати в Журналі здоров'я працівників харчоблоку.

9. Комірнику:

9.1. **НЕСТИ** повну персональну відповідальність за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, відповідно до вимог технічної, якісної характеристики продуктів харчування, за додержанням вимог зберігання. Здійснювати відповідний облік продуктів у Книзі складського обліку.

9.2. Не замовляти, не приймати продукти, заборонені Інструкцією для вживання в ЗЗСО.

9.3. **КОНТРОЛЮВАТИ** умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу.

9.4. **ЗАБЕЗПЕЧУВАТИ** двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

10. Шеф-кухарю, кухарю:

10.1. ЗАБЕЗПЕЧИТИ відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології приготування, відбір та зберігання добової проби страв, дотримання правил особистої гігієни, санітарний стан харчоблоку.

10.2. ПРОВОДИТИ контрольну зачистку свіжих овочів у присутності медичного працівника чи особи, відповідальної за організацію харчування, результати обробки, відходи після холодної обробки або другої термічної обробки риби, м'яса зазначати у Зошиті обліку відходів.

10.3. СКЛАДАТИ акт із залученням членів профспілкового комітету закладів, якщо питома вага неїстівної частини харчових продуктів перевищує санітарні відходи, та зазначати фактичну кількість відходів у Зошиті обліку відходів.

10.4. ЗБЕРІГАТИ до вечора відходи м'яса, риби, яєць тощо відповідно до п. 1.21. Інструкції з організації харчування.

10.5. ЗАБЕЗПЕЧИТИ відбір добових проб кожної страви раціону та зберігати протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

10.6. ВИДАВАТИ готові страви тільки після проби медичною сестрою або особою, відповідальною за організацію харчування, та з її дозволу, відповідно до затвердженого графіка видачі їжі з харчоблоку, тільки в посуд із відповідним маркуванням.

10.7. Суворо ДОТРИМУВАТИСЯ санітарно-гігієнічних та протиепідемічних вимог під час зберігання, кулінарної обробки продуктів харчування, дотримуючись послідовності виробничого процесу та технології приготування їжі для дітей.

11. Розглядати питання з організації харчування дітей та учнів у закладах загальної середньої освіти Перечинської ТГ на нарадах при відділі освіти.

12. Довести наказ до відома керівників закладів загальної середньої освіти під підпис.

13. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Начальник відді



Ольга БАРЗАК

З наказом ознайомлені:

Гунка Ф.Ф.

Кирик М.В.

Козак Т.М.

Герич Р.Р.

Тимко К.А.

Куцик Т.М.
