



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

Код ЄДРПОУ 41625530

НАКАЗ

21.08.2026

Перечин

№35/01-07

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» (зі змінами), постанови КМУ від 20 грудня 2024 р. № 1456 «Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти» (зі змінами), наказу МОЗ України від 29.09.2020 №2205 «Про затвердження санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (зі змінами), 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 з метою належної організації харчування дітей у зв'язку з переходом на повне державне та місцеве забезпечення безоплатними гарячими обідами школярів усіх класів закладів загальної середньої освіти Перечинської ТГ

НАКАЗУЮ:

1. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

1.1. ОРГАНІЗУВАТИ з 01 вересня 2026 року безоплатне одноразове гаряче харчування для всіх учнів 1–11 класів закладів загальної середньої освіти комунальної власності Перечинської міської територіальної громади за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам.

1.2. ЗАБЕЗПЕЧИТИ учнів спеціалізованих спортивних класів та учнів груп подовженого дня триразовим гарячим харчуванням 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 учнів за необхідністю:

другий сніданок та підвечірок - за рахунок коштів місцевого бюджету;

обід – «Забезпечення харчування учнів закладів загальної середньої освіти за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам»;

інших коштів, не заборонених законодавством.

2. Керівникам закладів загальної середньої освіти:

2.1. НЕСТИ персональну відповідальність за організацію харчування дітей, створювати комісії для здійснення контролю за харчуванням учнів.

2.2. ЗАБЕЗПЕЧИТИ контроль за організацією харчування, внутрішній контроль за якістю харчових продуктів та готових страв, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів, які постачаються в заклади загальної середньої освіти Перечинської ТГ, дотримання умов їх постачання та зберігання, неухильне дотримання питного режиму, умов для гігієни рук учнів та санітарної обробки поверхонь.

2.3. 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).

2.4. У разі обмеженої місткості або відсутності харчоблоків, **ОРГАНІЗУВАТИ** прийом їжі у пристосованих приміщеннях (холах, класах) із обов'язковим за дотримання базових санітарно-гігієнічних умов, закріплених в Порядку та Санітарному регламенті для закладів загальної середньої освіти, затвердженому наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року №2205.

2.5. РОЗРОБИТИ та **ЗАТВЕРДИТИ** поетапні графіки харчування з рознесенням потоків здобувачів освіти у часі для уникнення пікових навантажень та забезпечення рівномірного використання наявних ресурсів.

2.6. 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.

2.7. КОНТРОЛЮВАТИ:

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

2.7.2. 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»).

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

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

3. Комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини:

3.1. 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).

3.2. 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.

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

4. Медичній сестрі:

4.1. 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.

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

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

4.4. 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.

4.5. 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.

4.6. 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.

5. Комірнику:

5.1. 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.

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

5.3. КОНТРОЛЮВАТИ умови доставки продуктів харчування та продуктової сировини до закладу.

5.4. ЗАБЕЗПЕЧУВАТИ двотижневий запас продуктів тривалого терміну зберігання.

6. Шеф-кухарю, кухарю:

6.1. 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.

6.2. 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.

6.3. 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.

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

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

6.6. 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.

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

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

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

9. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

Начальник від.



Ольга БАРЗАК

З наказом ознайомлені:

Гунка Ф.Ф.

Кирик М.В.

Козак Т.М.

Герич Р.Р.

Тимко К.А.

Куцик Т.М.
