Додаток

до рішення міської ради

                                                                          № від

**Порядок**

**організації харчування дітей   у  закладах освіти Фастівської**

**міської територіальної громади**

**Мета**: визначення порядку та механізму організації харчування дітей у закладах освіти Фастівської міської територіальної громади.

1.Харчування дітей у закладах освіти Фастівської міської територіальної громади: організовується у відповідності до:  Законів України: «Про публічні закупівлі»,  «Про освіту», «Про загальну середню освіту», «Про охорону дитинства», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», Про захист населення від інфекційних хвороб”[“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80), [“Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19), [“Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1706-18), [“Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3551-12), [“Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1768-14),Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 05 квітня 2017р. № 268 «Про затвердження Порядку надання статусу дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів», спільного наказу Міністерства освіти і науки та наказу Міністерства охорони здоров̕я від 25 вересня 2020р.№2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», рішення Фастівської міської ради від 23.12.2020р. № 24-ІV-VІІІ, Про затвердження програми «Дитяче харчування на 2021-2022роки»:

**Загальна частина**

1. Цей Порядок визначає принципи планування та механізм організації харчування дітей у закладах дошкільної освіти та закладах загальної середньої освіти Фастівської міської територіальної громади з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища та безпечних умов для оздоровлення та відпочинку.

2. У цьому Порядку терміни вживаються в такому значенні:

1) бракераж - оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їх якості за смаком (виключно готових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, наявністю супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, умовами зберігання, відповідності мінімальному терміну придатності харчового продукту або терміну придатності, який зазначається датою “вжити до”;

2) бракеражний журнал - журнал, до якого вносяться результати проведеного бракеражу, що ведеться в електронній або паперовій формі. У разі ведення такого журналу в паперовій формі він повинен бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку та печаткою такого закладу. Журнал може вестися в електронній формі за умови впровадження технологій, що унеможливлюють модифікацію внесених до нього даних, а також дадуть змогу однозначно ідентифікувати особу, що внесла запис до журналу;

3) відповідальна особа - працівник, визначений наказом керівника закладу освіти відповідальним за організацію харчування у закладі;

4) готова страва - харчовий продукт (страва чи виріб, напій), готовий до споживання здобувачем освіти/дитиною;

5) меню-розклад - документ, складений на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, наявних харчових продуктів, в якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для здобувачів освіти/дітей різних вікових категорій, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти/дітей;

6) постачальник харчових продуктів - оператор ринку харчових продуктів, що здійснює постачання харчових продуктів;

7) примірне чотиритижневе сезонне меню - документ, що містить набір страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп, враховує особливі потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність (осінь, зима, весна, літо);

8) технологічно-оброблені м’ясні та рибні харчові продукти - харчові продукти, що піддавалися переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкаралупи або іншої оболонки, охолодження, замороження, розмороження та в своєму складі містять інші компоненти, крім риби і м’яса.

Інші терміни вживаються у значенні, наведеному, зокрема, в Законах України [“Про освіту”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19), [“Про дошкільну освіту”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2628-14), [“Про повну загальну середню освіту”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/463-20), [“Про оздоровлення та відпочинок дітей”](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/375-17).

3. Управління освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради забезпечує безоплатне гаряче харчування в комунальних закладах освіти. За рахунок коштів Фастівської міської територіальної громади організовується харчування вихованців навчально - реабілітаційного центру, вихованців закладів дошкільної освіти та учнів  закладів загальної середньої освіти, що потребують соціальної підтримки:

3.1. В закладах загальної середньої освіти за кошти Фастівської міської територіальної громади організовується харчування учнів 1-11 класів з числа:

 - дітей – сиріт;

-  дітей, позбавлених батьківського піклування;

- дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну   допомогу малозабезпеченим сім’ям»;

-  дітей з особливими  освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах;

- дітей батьки, яких безпосередньо беруть участь в операції об»єднаних сил;

- дітей, батьки яких є учасниками бойових дій,

- дітей батьки, яких отримали поранення під час проведення антитерористичній операції (операції об»єднаних сил);

- дітей з сімей батьки, яких  отримали інвалідність як учасники бойових дій;

- дітей, батьки яких загинули під час проведення антитерористичної операції (операції об»єднаних сил);

-неповнолітніх членів сімей (в т.ч. братів, сестер) військовослужбовців, які загинули лід час антитерористичної операції(операції об»єднаних сил),

- дітей працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків;

- дітей, які постраждали внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів;

- дітей із числа внутрішньо переміщених осіб.

3.2. Для учнів 1-11х класів з числа дітей з багатодітних сімей,

оплата за харчування здійснюється з розрахунку: 50% - бюджет Фастівської міської територіальної громади, 50% -батьківська плата.

3.3**.**В закладах дошкільної освіти закошти Фастівської міської територіальної громади організовується харчування для:

-  дітей – сиріт;

- дітей позбавлених батьківського піклування;

- дітей – інвалідів;

- дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну   допомогу малозабезпеченим сім’ям»;

- дітей, батьки яких безпосередньо беруть участь в операції об»єднаних сил;

- дітей, батьки яких є учасниками бойових дій,

- дітей, батьки яких отримали поранення під час проведення антитерористичної операції (операції об»єднаних сил);

- дітей з сімей, батьки яких отримали  інвалідність як  учасники бойових дій;

- дітей, батьки яких загинули під час проведення антитерористичної операції (операції об»єднаних сил);

- малолітніх членів сімей (в т.ч. братів, сестер) військовослужбовців, які загинули лід час антитерористичної операції(операції об»єднаних сил),

- дітей працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків;

- дітей, які постраждали внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів;

- дітей із числа внутрішньо переміщених осіб.

3.4. Для вихованців закладів дошкільної освіти встановлюються грошові норми харчування: 40% від загальної вартості – бюджет Фастівської міської територіальної громади, 60% від загальної вартості – батьківська плата.

3.5. Для вихованців закладів дошкільної освіти з числа дітей які проживають в багатодітних сім̓ях вартість батьківської плати зменшується на 50% і складає 30% від загальної вартості харчування. Фастівська міська територіальна громада відшкодовує 70% вартості харчування дітей зазначеної категорії.

4**.**Підставою для забезпечення безкоштовним харчуванням вихованців закладів дошкільної освіти та учнів закладів загальної середньої освіти   з числа дітей пільгового контингенту є надання керівнику закладу освіти документів:

для дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування:

-  заява опікуна (піклувальника);

-  документи, що підтверджують статус дитини;

для дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну   допомогу малозабезпеченим сім’ям»:

-   заява батьків або осіб, що їх замінюють;

-   довідка з управління соціального захисту населення про перебування на обліку та отримання державної соціальної допомоги малозабезпеченим сім’ям**;**

для  дітей з особливими  освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах:

-  заява батьків або осіб, що їх замінюють.

-  довідка закладу освіти про навчання дитини в інклюзивному класі;

для дітей, батьки яких безпосередньо беруть участь в операції об»єднаних сил:

- заява батьків або осіб, що їх замінюють;

- копія довідки про безпосередню  участь особи  в операції об»єднаних сил *;*

для дітей батьки, яких отримали поранення під час проведення антитерористичної операції (операції об»єднаних сил);

- заява батьків або осіб, що їх замінюють;

- копія довідки про поранення;

для дітей із сімей батьки, яких отримали  інвалідність як учасники бойових дій :

- заява батьків або осіб, що їх замінюють;

- копія посвідчення  на пільги, встановлені законодавством України для інвалідів учасників бойових дій;

для  дітей, батьки яких загинули під час проведення антитерористичної операції (операції об»єднаних сил):

-          заява батьків або осіб, що їх замінюють;

-          копія посвідчення члена сім»ї загиблого під час проведення бойових дій;

для дітей працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків:

-          заява батьків або осіб, що їх замінюють;

-     копія посвідчення члена сім»ї загиблого під  час виконання службових обов»язків;

для дітей з багатодітних сімей:

- заява батьків,

**-** копія посвідчення дитини з багатодітної сім»ї.

для дітей, батьки яких є учасниками бойових дій:

**-** заява батьків, або осіб, що їх замінюють,

- копія посвідчення учасника бойових дій.

- для дітей, постраждалих внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів:

**-** заява батьків, або осіб, що їх замінюють,

- копія рішення виконавчого комітету Фастівської міської ради «Про

надання статусу дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів».

- для дітей з числа внутрішньо переміщених осіб:

- заява батьків, або осіб, що їх замінюють,

- довідка про взяття на облік внутрішньо-переміщеної особи.

5.Після закінчення строку дії довідки з управління соціального захисту населення про  державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям, в разі  її не поновлення, пільга на безкоштовне харчування дітей припиняється.

 6.Харчування гарячими обідами  учнів 1-11 класів не пільгових категорій здійснюється за батьківські кошти та за позабюджетні кошти.

7. Харчування учнів у пришкільних таборах з денним перебуванням дітей, організованих на базі закладів загальної середньої освіти здійснюється за кошти Фастівської міської територіальної громади та за позабюджетні кошти.

8. Харчування учнів у літніх мовних таборах, організованих на базі закладів загальної середньої освіти здійснюється за кошти батьків та за позабюджетні кошти.

9. Харчування учнів груп подовженого дня в закладах загальної середньої освіти здійснюється за батьківські кошти та за позабюджетні кошти.

 10. В закладах дошкільної освіти   батьки або особи, які їх замінюють, вносять плату за харчування дітей у розмірах, визначених рішенням виконавчого комітету Фастівської міської ради.

Розподіл коштів на організацію безоплатного гарячого харчування здобувачів освіти, облік і звітність за використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування в закладах освіти, здійснюються відповідно до законодавства.

Ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, здійснюється класним керівником, вихователем, який щодня (сьогодні на завтра) надає відповідну інформацію відповідальній особі та уточнює її зранку поточного дня.

11. Харчування у закладі освіти здійснюється тільки у робочі дні.

12. Компенсація за безоплатне гаряче харчування в закладах освіти здійснюється у випадках, визначених законодавством.

Компенсація не здійснюється:

* у разі відсутності здобувачів освіти у закладі освіти під час освітнього процесу за однією з інституційних форм здобуття освіти;
* для здобувачів освіти, що здобувають освіту за однією з індивідуальних форм здобуття освіти, а також за дистанційною формою здобуття освіти;

- під час організації освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання протягом дня незалежно від форми здобуття освіти, зокрема у разі виникнення надзвичайних ситуацій, встановлення карантинних обмежень.

13. Харчування дітей в закладах дошкільної та загальної середньої освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню здійснюється за готівковим та/або безготівковим розрахунком, зокрема за допомогою електронного платіжного засобу (платіжної картки), що визначається в умовах договору між замовником та постачальником харчових продуктів.

14. Потреби закладів освіти на організацію гарячого харчування задовольняються управлінням освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради відповідно до [норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#n13), затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі - норми харчування), та вимог цього Порядку.

15.Вартість харчування в закладах дошкільної освіти переглядається і встановлюється виконавчим комітетом Фастівської міської ради щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування. Для забезпечення повноцінного раціону обсяги видатків на харчування вихованців закладів дошкільної освіти за рішенням виконавчого комітету Фастівської міської ради можуть регулюватися встановленням відсотка батьківської доплати.

Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти встановлюється виконавчим комітетом Фастівської міської ради щороку відповідно до норм харчування. з урахуванням режиму харчування.

16. Керівники закладів освіти вживають заходів до укомплектування відповідних закладів професійними медичними працівниками, працівниками їдалень (харчоблоків) у межах штатного розпису, а також організації підвищення рівня їх професійної підготовки.

17. Відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), безпечність та якість сировини, харчових продуктів, дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, виконання норм харчування, відповідність меню несе керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів.

18. Управління освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради забезпечує проведення закупівель харчових продуктів відповідно до встановленої вартості харчування.

Організація харчування, а також ведення відповідної документації може здійснюватися за допомогою автоматизованої системи.

Для здійснення контролю за дотриманням норм харчування медичний працівник веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні. Результати проведеного аналізу щомісяця доводяться до відома керівника відповідного закладу.

19. Контроль за організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів здійснюється відповідно до законодавства.

20. Якість харчування оцінюється за лабораторними дослідженнями (випробуваннями) одного прийому їжі, а також денного раціону. При цьому для лабораторних досліджень (випробувань) відбираються страви одного прийому їжі, а страви інших прийомів їжі цього дня оцінюються теоретично за меню-розкладом.

**Організація харчування**

1. Організація харчування у закладах освіти здійснюється з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв здійснюється з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

2. Організація харчування передбачає:

1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту дітей в закладі освіти, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;

2) визначення відповідальної особи;

3) здійснення закупівель харчових продуктів;

4) складення примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;

5) прийом та бракераж харчових продуктів та заповнення відповідних бракеражних журналів (бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів; бракеражного журналу готових страв, виготовлених закладом освіти самостійно безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг);

6) ведення обліку здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за власні або інші залучені кошти;

7) приготування та реалізацію готових страв, обіг харчових продуктів;

8) здійснення внутрішнього контролю за якістю харчових продуктів, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

9) ведення документації з організації харчування;

10) постійне оновлення та підтримку у належному робочому стані обладнання та устаткування їдальні (харчоблоку), посуду, меблів, систем енергозабезпечення, водопостачання та водовідведення, вентиляції та очистки повітря, забезпечення створення умов для зберігання харчових продуктів, готових страв;

11) укомплектування штату працівників закладу освіти відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів, затверджується наказом управління освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради;

12) забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.

3. Способом організації харчування є приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);

4. Режим (кратність) харчування може організовуватися:

одноразово – обід,

дворазово - сніданок та обід;

триразово - сніданок, обід та підвечірок або вечеря;

чотириразово - сніданок, обід, підвечірок, вечеря;

п’ятиразово - сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря.

5. У закладах загальної середньої освіти для здобувачів освіти 1-11 (12) класів незалежно від навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання) повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування відповідно до норм харчування.

6. За заявою одного з батьків або інших законних представників здобувачам загальної середньої освіти можуть надаватися гарячі обіди.

7. Для здобувачів загальної середньої освіти, зарахованих до груп подовженого дня, залежно від режиму роботи таких груп організовується дворазове харчування (сніданок, обід) Батьки або інші законні представники здобувачів освіти можуть відмовитися від послуг з харчування.

8. У закладах дошкільної освіти режим (кратність) харчування залежить від режиму роботи закладу.

9. У комунальних закладах дошкільної освіти тривалість сніданку, другого сніданку, підвечірку і вечері повинна становити не менше ніж 20 хвилин, обіду - 25-30 хвилин.

10. Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час з інтервалами у три - чотири години.

11. Якщо діти перебувають у закладі дошкільної освіти чотири та менше годин, їх за заявою одного з батьків або інших законних представників харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у закладі більше чотирьох годин, обов’язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим (кратність) харчування може бути одно- або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше трьох - чотирьох годин. Це може бути сніданок та/або обід.

12. У разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти 12 та менше годин, але більше ніж вісім годин, режим (кратність) харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп - сніданок з 8 години до 8 години 20 хвилин, обід з 11 години 30 хвилин до 12 години, вечеря з 15 години 30 хвилин до 16 години; для дошкільних груп - сніданок з 8 години 30 хвилин до 8 години 50 хвилин, обід з 12 години 30 хвилин до 13 години, вечеря з 16 години 30 хвилин до 16 години 50 хвилин.

13. У разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти більше 12 годин необхідно організувати обов’язкове чотириразове харчування, при цьому вечерю слід передбачити з 18 години 30 хвилин до 19 години.

14. У закладі дошкільної освіти з цілодобовим перебуванням повинно бути організовано п’ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

15. Формами організації харчування є:

- монопрофільне меню, що визначає один набір страв та не передбачає самостійного вибору споживачами його компонентів;

- мультипрофільне меню, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами та може бути реалізовано як комплексне меню, два - три меню на вибір, “шведський стіл” тощо з обов’язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку) (крім закладів дошкільної освіти).

16. Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати особливі дієтичні потреби дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

17. Керівник закладу освіти:

1) забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії;

2) визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, та положення про бракеражну комісію;

3) за погодженням з управлінням освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради визначає режим та спосіб організації харчування з урахуванням наявної матеріально-технічної бази; вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; типу закладу освіти, особливостей організації освітнього процесу; тривалості перебування дітей у закладі освіти; віку /дітей; наявності груп подовженого дня.

4) з урахуванням пропозицій відповідальної особи, управління освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради визначає форму організації харчування та графік харчування дітей у закладі освіти;

5) у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад;

18. Відповідальна особа:

1) здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні (харчоблоку) та медичного працівника закладу освіти з питань організації харчування, зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану їдальні (харчоблоку);

2) у разі відсутності у закладі освіти медичного працівника складає примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад (у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно), здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов’язки, що пов’язані з організацією харчування дітей, обов’язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника закладу освіти, здійснює зняття проби готових страв ;

3) надає керівнику закладу освіти пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму /дітей;

4) веде загальний облік дітей, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі безоплатним гарячим харчуванням, а також дітей з особливими дієтичними потребами;

5) бере участь у роботі бракеражної комісії;

6) здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти; дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

19. Медичний працівник закладу освіти:

1) складає примірне чотиритижневе сезонне меню. Дозволяється використовувати меню, рекомендоване МОЗ, без погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби;

2) разом із завідувачем виробництва їдальні (харчоблоку) складає щоденне меню-розклад;

3) здійснює контроль за проходженням працівниками закладу освіти, які виконують посадові обов’язки, що пов’язані з організацією харчування дітей, обов’язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства; дотриманням правил особистої гігієни, наявністю гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників їдальні (харчоблоку) та інформує керівника закладу;

4) бере участь у роботі бракеражної комісії.

20. Керівник закладу освіти під час планування закупівель харчових продуктів для приготування страв у закладах освіти повинен дотримуватися встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування та керуватися нормами харчування для відповідних вікових груп дітей.

21. Закупівлі харчових продуктів здійснюються з урахуванням доступності продовольства, рецептури та необхідності зміни страв у примірному чотиритижневому сезонному меню.

22. Заплановані закупівлі харчових продуктів повинні на 100 відсотків відповідати вимогам норм харчування.

23. Харчові продукти для приготування страв повинні супроводжуватися документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

24. Отримання та бракераж харчових продуктів здійснюється бракеражною комісією закладу освіти. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом.

25. У бракеражному журналі харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, зокрема, зазначається назва харчового продукту; оператор ринку харчових продуктів, що постачає харчовий продукт (його найменування та реєстраційний номер потужності або номер експлуатаційного дозволу); дата, час надходження, номер супровідного документа; кількість харчового продукту (кілограмів, літрів, штук); мінімальний термін придатності харчових продуктів або термін придатності, який зазначається датою “вжити до” (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); результати оцінки якості харчового продукту (доброякісний/недоброякісний) за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, розміром; підпис відповідальної особи.

26. До бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, вноситься інформація щодо таких харчових продуктів, як м’ясо охолоджене/заморожене (яловичина, свинина, телятина, птиця), риба морська свіжоморожена, молоко, кефір, сметана, сир (твердий, кисломолочний, м’який), масло вершкове, яйця курячі, інші продукти з терміном придатності, який зазначається датою “вжити до”.

27. У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом освіти самостійно, зокрема, зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; термін придатності, який зазначається датою “вжити до”; готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

28. У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу у трьох примірниках.

29. Недоброякісні харчові продукти разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється управлінню освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк.

30. Працівники, до посадових обов’язків яких належить організація харчування дітей, повинні проходити обов’язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства.

Щодня кухар та інші працівники їдальні (харчоблоку) особисто розписуються у журналі здоров’я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров’я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім’я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

31. Процес вибору та споживання їжі дітьми організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти всіх вікових груп отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

32. Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

33. Завідувач виробництва/кухар несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

34. Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

35. Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу освіти, або особою, що його заміняє. Пробу беруть безпосередньо з казана, каструлі тощо перед видачею/реалізацією їжі після рівномірного перемішування страви в об’ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за температури, при якій споживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах), консистенцію, ступінь термічної обробки для кулінарних виробів, термін придатності, який зазначається датою “вжити до”. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

36. Фактичний об’єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що зазначається ззовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлет, птиці, хлібо-булочних виробів, борошняних кулінарних виробів тощо) їх зважують у кількості п’ять - десять порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

37. Результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

38. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

39. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно добові проби відбираються кухарем відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії.

40. Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип’ячений) до видачі їжі дітям в об’ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури + 4 - + 8 °С із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня.

41. Кількість порцій готових страв, що готується, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.

**Формування принципів здорового харчування**

1. На початку та періодично протягом навчального року, а також оздоровчого/літнього періоду необхідно інформувати дітей про правила поведінки під час прийому їжі, надавати інформацію щодо впливу харчування на здоров’я, доступну для сприйняття здобувачами освіти/дітьми відповідного віку.

2. Приміщення для прийому їжі повинне сприяти здоровому вибору у харчуванні. Близько 75 відсотків обраної їжі повинні бути продуктами рослинного походження. Овочі, салати, злакові, фрукти та ягоди.

3. Візуальні матеріали, спрямовані на популяризацію здорового харчування, повинні містити цікаву та доступну для дітей всіх вікових груп інформацію про користь і важливість овочів, фруктів та ягід щодня, під час кожного прийому їжі.

4. Миття рук водою з милом перед прийомом їжі є обов’язковим заходом для запобігання поширенню інфекцій серед здобувачів освіти/дітей. Миття рук повинно бути належним чином організоване як складова частина відповідного прийому їжі з ретельним наглядом з боку працівників закладу освіти.

5. Усі страви та вироби, які пропонуються здобувачам освіти/дітям, повинні формувати здоровий, повноцінний раціон харчування. Меню їдальні щодня розміщуються на відведеному для цього стенді, веб-сайті відповідного закладу в Інтернеті (у разі наявності) та/або доводиться через інші канали комунікації, доступні для здобувачів освіти/дітей та їх батьків або інших законних представників.

**Планування меню**

1. З метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються дітям, складаються примірне чотиритижневе сезонне меню.

2. Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до режиму (кратності) приймання в їжу овочів, фруктів, м’яса, риби, яєць, горіхів, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування.

3. Під час складання примірного чотиритижневого сезонного меню обов’язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ [вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340).

4. Незалежно від способу організації харчування розроблення примірного чотиритижневого сезонного меню може бути забезпечене як для одного окремого закладу, так і для групи таких закладів.

5. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно примірне чотиритижневе сезонне меню можуть складатися медичним працівником разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) такого закладу та затверджуватися керівником відповідного закладу освіти.

6. Примірне чотиритижневе сезонне меню дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

7. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно складення щоденного меню-розкладу здійснюється медичним працівником відповідного закладу разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) та підписується керівником відповідного закладу.

8. Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об’єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

9. Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти/дітей. В меню-розкладі обов’язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти/дітей, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти/дітей.

10. У технологічній документації на страви та вироби обов’язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ [вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340).

11. Планування та приготування страв для харчування дітей в закладах освіти повинно враховувати національні кулінарні традиції. Водночас необхідно пропонувати різноманітні сучасні страви, які відповідають інтернаціональним кулінарним тенденціям та виявляють повагу до певних релігійних обмежень.

12. За наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей із встановленим діагнозом, для таких категорій здобувачів освіти/дітей повинно бути організоване харчування відповідно до рекомендацій, наданих лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці, щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв та їх заміни аналогічними за енергетичною та поживною цінністю харчовими продуктами.

13. Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ [вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340).

14. Овочі, фрукти та ягоди повинні бути представлені у максимальному розмаїтті, різних формах, у складі готових страв.

15. У різні сезони можуть пропонуватися свіжі, морожені, сушені та квашені овочі, фрукти та ягоди з вмістом солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ [вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340).

16. Картопля у вигляді окремої страви пропонується не більше двох разів на тиждень.

17. Не допускається відварювання овочів для приготування салатів на наступний день.

18. Салати необхідно заправляти безпосередньо перед видачею.

19. Каші та макаронні вироби слід пропонувати у вигляді самостійних страв або як гарніри. Перевага надається продуктам з вищим вмістом харчових волокон (зокрема, гречана крупа у порівнянні з рисовою).

20. Хліб за вмістом солі повинен відповідати встановленим МОЗ [вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340). Слід надавати перевагу цільнозерновим хлібо-булочним виробам з високим вмістом клітковини, з додаванням висівок, насіння.

21. Бобові продукти (зелений горошок, квасоля, горох, сочевиця) та страви з їх вмістом слід пропонувати як гарніри або самостійні страви.

22. Молоко та молочні продукти, що пропонуються, за вмістом цукру повинні відповідати встановленим МОЗ [вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340). Молоко та кефір повинні бути з масовою часткою жиру від 2,5 до 3,2 відсотка, йогурт - від 1,5 до 2,5 відсотка, сир кисломолочний - не менше 5 відсотків, сметана - не менше 15 відсотків.

23. Для приготування страв з м’яса слід використовувати м’ясо птиці (курки, індички), очищене від шкіри, нежирну свинину, телятину, яловичину.

24. Кількість страв з м’яса, птиці, риби, що пропонуються протягом тижня, повинна відповідати нормам харчування.

25. М’ясні страви слід якомога частіше комбінувати з овочевими гарнірами та/або салатами.

26. У закладах освіти заборонено замовляти та використовувавати/реалізовувати технологічно-оброблені м’ясні та рибні продукти, м’ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (в тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, рибні, м’ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва.

27. Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип’ятіння, сиру кисломолочного (за відсутності первинного пакування) та фляжної сметани без термічної обробки.

28. Забороняється виготовлення кислого молока “самоквасу”, холодців, м’ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів “по-флотськи” із сиром м’яким, сиром кисломолочним або м’ясом, млинців із сиром м’яким, сиром кисломолочним або м’ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

29. Рослинна олія (соняшникова, кукурудзяна, оливкова) рекомендується для приготування салатів, а також є пріоритетним вибором під час приготування інших страв, які потребують додавання жиру.

30. Насичені жири, зокрема вершкове масло, не повинні становити більше 10 відсотків загальної кількості калорій.

31. Одним з найбільш корисних компонентів складних страв, зокрема салатів, можуть бути очищені горіхи та насіння. Горіхи та насіння можуть пропонуватися в індивідуальній упаковці або порційно, та/або у складі готових страв, без глазурі, без додавання солі чи цукру.

32. Інформація про вміст у готових стравах горіхів, а також інших поширених харчових алергенів повинна зазначатися в меню відповідно до норм харчування, бути зрозуміло та доступно надана здобувачам освіти/дітям, які мають алергічні реакції, їх батькам та іншим законним представникам. Біля меню розміщується інформація щодо розшифровки індексів харчових алегренів відповідно до норм харчування.

33. Питна вода повинна бути постійно доступною під час вживання їжі та у будь-який інший час. Управління освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради та керівники закладів освіти повинні забезпечити дітей чистою та безпечною питною водою, що відповідає [вимогам](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340), встановленим МОЗ.

34. Пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів може пропонуватися в обмеженій кількості відповідно до норм харчування.

35. Вміст солі є одним з основних критеріїв відбору продуктів та страв, які пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, та повинен відповідати нормам харчування, а також встановленим МОЗ[вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340). Під час приготування страв слід використовувати йодовану сіль.

36. Кількість доданих цукрів у продуктах та стравах, що пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, обмежується відповідно до норм харчування та встановлених МОЗ [вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340). Вміст цукрів, який природньо міститься у молочних продуктах, фруктах, ягодах та овочах, не обмежується.

37. Під час вибору постачальників сезонних овочів, фруктів, ягід, злакових, бобових продуктів, горіхів та насіння рекомендовано надавати перевагу локальним агропромисловим підприємствам за умови постачання якісної та безпечної продукції.

38. Закупівля харчових продуктів здійснюється відповідно до [Закону України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/922-19) “Про публічні закупівлі”.

39. Управління освіти виконавчого комітету Фастівської міської ради та керівники закладів освіти повинні забезпечити зміну страв, їх приготування та врахування відгуків і пропозицій дітей, їх батьків або інших законних представників та персоналу закладів щодо задоволення якістю харчування з метою обмеження обсягу харчових відходів.

**Секретар міської ради Л.І.Рудяк**