Забезпечення достатнього, якісного, безпечного, збалансованого харчування у закладах освіти залишається одним із пріоритетних завдань сьогодення. Організація харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку 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).

У відповідності до  ["Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку", затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 року за №305](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text):

**П.14 Організація харчування передбачає:**

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

2) визначення відповідальної особи;

3) здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування;

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

5) прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв та заповнення відповідних бракеражних журналів (бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів; бракеражного журналу готових страв, виготовлених закладом освіти або закладом оздоровлення та відпочинку самостійно та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг); бракеражного журналу готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку (кейтеринг);

6) ведення обліку здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за власні або інші залучені кошти, у тому числі здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами;

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

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

9) ведення документації з організації харчування. Орієнтовний перелік документів наведено в додатку;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, процесу оздоровлення та відпочинку дітей, постачальника (постачальників) харчових продуктів та/або послуг з харчування, засновників відповідних закладів, органів управління у сфері освіти, соціальній сфері та у сфері охорони здоров’я, територіальних органів Держпродспоживслужби;

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

12) укомплектування штату працівників закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів, затверджених центральними органами виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах;

13) забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.

**П.15. Способами організації харчування є:**

1) приготування та реалізація готових страв закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);

2) організація харчування постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг). У такому разі штат їдальні (харчоблоку), буфету не належить до штатного розпису відповідного закладу.

У закладах дошкільної освіти допускається організація кейтерингу;

*{Абзац другий підпункту 2 пункту 15 в редакції Постанови КМ*[*№ 549 від 01.06.2023*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/549-2023-%D0%BF#n14)*}*

3) організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет, торговельні автомати тощо (окремо або у поєднанні з іншим способом, визначеним цим пунктом), крім закладів дошкільної освіти.

**П.15-1. Технологічними моделями організації харчування є:**

1) базова кухня, харчоблок якої повинен бути оснащений зонами для отримання та зберігання сировини, первинної обробки сировини, зони теплової обробки та основного приготування, зони видачі готових страв, миття столового посуду та кухонного інвентарю, а також усім необхідним обладнанням та інвентарем відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів;

2) опорна кухня, що передбачає доставку готової гарячої їжі в термоізоляційних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі не повинен перевищувати дві години. Харчоблок опорної кухні повинен бути оснащений усіма необхідними зонами, обладнанням та інвентарем ідентично до моделі “базова кухня” та додатково зоною фасування і упакування готової гарячої їжі, окремим входом/виходом для доставки їжі до прилеглих закладів та зонами повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі.

При цьому харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений такими зонами: приміщенням для недовготривалого зберігання термобоксів, зоною роздаткової лінії в обідньому залі та зоною миття та зберігання столового посуду. Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів;

3) фабрика-кухня, що передбачає приготування, шокове охолодження готової їжі, зберігання та транспортування всієї продукції на всіх технологічних етапах в безпечному середовищі за температури від 3 °С до 5 °С. Доставка готової їжі здійснюється в герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.

Харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений такими зонами: зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною для розігріву готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю, зоною роздаткової лінії в обідньому залі та зоною миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю.

Період з моменту приготування до моменту видачі готової страви споживачу не може перевищувати 24 години. Усі технологічні етапи приготування оператором ринку: охолодження, зберігання, транспортування та видача готової їжі, повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.

**П.16. Режим (кратність) харчування може організовуватися:**

одноразово - сніданок;

дворазово - сніданок та обід;

триразово - сніданок, обід та підвечірок або вечеря;

чотириразово - сніданок, обід, підвечірок, вечеря;

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

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.

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

Для здобувачів загальної середньої освіти, зарахованих до груп подовженого дня, залежно від режиму роботи таких груп організовується триразове (сніданок, обід та підвечірок) харчування (для 1-4 класів) та дворазове (для 5-9 класів) харчування. Батьки або інші законні представники здобувачів освіти можуть відмовитися від послуг з харчування.

Режим (кратність) харчування в закладах оздоровлення та відпочинку з денним перебуванням понад чотири години залежить від режиму роботи такого закладу. Інтервал між прийомами їжі не повинен перевищувати чотири години.

У закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку з цілодобовим перебуванням здобувачів освіти/дітей повинно бути організовано п’ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

**П. 17. У закладах дошкільної освіти режим (кратність) харчування залежить від режиму роботи закладу.**

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

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

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.

У закладах дошкільної освіти, в яких встановлено режим роботи чотири та менше години на добу, харчування організовується за рішенням їх засновника (засновників).

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.

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.

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

**П.18. 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).

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

**Важливо:** альтернативні способи організації харчування дозволяють зменшити навантаження на керівництво закладів освіти, однак необхідно пам'ятати, що згідно [ч.7 ст.20 Закону України "Про повну загальну середню освіту"](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/463-20#Text) відповідальність за організацію харчування учнів у закладах освіти, незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності, покладається на засновників та керівників відповідних закладів!