

ОРГАНІЗОВУЄМО ХАРЧУВАННЯ НОВІ НОРМИ І ПОРЯДОК



НОВЕЛИ ЗАКОНОДАВСТВА

- ✘ Нові норми й порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку уряд затвердив постановою від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»
- ✘ Норми й Порядок та **Санитарні регламенти** ^(з 01.01.2021р.) набувають чинності з **1 вересня 2021 року**, окрім пунктів 4—7 про безплатне харчування дітей

ВВЕЛИ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ СЕЗОННЕ МЕНЮ:

- ✘ *складатиме й ого медсестра, затверджуватиме директор та погоджуватиме із територіальним органом Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів.*
- ✘ *На основі примірного чотиритижневого сезонного меню складатимете меню-розклад враховуючи технологічні картки-розклади страв.*
- ✘ *Змінили й процедуру заміни страв та продуктів харчування в меню-розкладі в межах примірного чотиритижневого меню. Наприклад, меню четверга пропонуватимете дітям у понеділок, відповідно меню понеділка — у четвер.*

- ✘ *Ви звикли послуговуватися денною нормою того чи того продукту харчування на одну дитину в грамах. Тепер усе інакше. Тепер вони визначають:*
- ✘ *– назву групи продуктів харчування;*
- ✘ *– характеристику;*
- ✘ *– частоту включення продукту харчування до складу сніданку, обіду та вечері/другого сніданку та підвечірку;*
- ✘ *кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень;*
- ✘ *– масу нетто порцій продуктів харчування для приготування їжі або готового виробу/страви для відповідної вікової групи.*

- ✘ *На основі меню-розкладу ви продовжите вести журнал обліку виконання норм харчування. Однак аналізуватимете, чи дотрималися норм, і за потреби корегуватимете їх раз на чотири тижні, а не що десять днів. Про результати аналізу щомісяця повідомлятимете директору дитячого садка.*

ВИЗНАЧИЛИ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ З ОСОБЛИВИМИ ДІЄТИЧНИМИ ПОТРЕБАМИ

У нових Нормах і Порядку чітко визначили особливості організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, зокрема:

- із цукровим діабетом;
- харчовою алергією;
- целіакією;
- лактазною недостатністю;
- вродженими порушеннями метаболізму

- Харчування дитини з особливими дієтичними потребами організовуватимете за наявності медичної довідки від лікаря загальної практики — сімейного лікаря чи лікаря-педіатра.



Окреслили добову потребу дітей у рідині

ТЕПЕР МАЄТЕ ОФІЦІЙНУ ВКАЗІВКУ: СКІЛЬКИ РІДИНИ ПОВИННІ ЩОДНЯ ВИПИВАТИ ДІТИ РІЗНИХ ВІКОВИХ ГРУП:

- ВІД ОДНОГО ДО ЧОТИРЬОХ РОКІВ — 1—1,3 Л;
- ВІД ЧОТИРЬОХ ДО ШЕСТИ РОКІВ — 1,2—1,7 Л.

ЩОБ ЗАБЕЗПЕЧИТИ ДОБОВУ ПОТРЕБУ ДІТЕЙ У РІДИНІ, ДАВАЙТЕ ПИТНУ ВОДУ Й БЕЗКАЛОРИЙНІ НАПОЇ. НЕ ВРАХОВУЙТЕ РІДКИХ СТРАВ ТА НАПОЇВ З КАЛОРИЯМИ — МОЛОЧНІ НАПОЇ, СІК ТОЩО.

ДІТИ МАЮТЬ СПОЖИВАТИ ЧИСТУ ТА БЕЗПЕЧНУ ВОДУ, ЩО ВІДПОВІДАЄ ВИМОГАМ, ЯКІ ВСТАНОВЛЮЄ МОЗ.

ФРУКТОВІ, ОВОЧЕВІ, ФРУКТОВО-ЯГІДНІ, ФРУКТОВО-ОВОЧЕВІ ПАСТЕРИЗОВАНІ СОКИ БЕЗ ЦУКРУ ТА ПІДСОЛОДЖУВАЧІВ ПРОПОНУВАТИМЕТЕ ДІТЯМ РІЗНИХ ВІКОВИХ ГРУП ДВІЧІ НА ТИЖДЕНЬ ПІД ЧАС СНІДАНКУ АБО ВЕЧЕРІ:

- ВІД ОДНОГО ДО ЧОТИРЬОХ РОКІВ — 120 МЛ;
- ВІД ЧОТИРЬОХ ДО ШЕСТИ (СЕМИ) РОКІВ — 180 МЛ.

ТАКІ СОКИ МАЮТЬ МІСТИТИ НЕ БІЛЬШЕ НІЖ 0,12 Г НАТРІЮ АБО ЕКВІВАЛЕНТНУ КІЛЬКІСТЬ СОЛІ НА 100 МЛ ГОТОВОГО ПРОДУКТУ

- × .
- × **Дітям до трьох років Норми забороняють вживати цукор.** До страв для дошкільників віком від чотирьох до шести (семи) років пропонують додавати:
 - × на сніданок і вечерю — по 7,5 г;
 - × обід — 10 г.
- × Попередні норми пропонували денну норму 35—40 г для дітей віком від одного до трьох років і 45—50 г для дітей віком від трьох до шести (семи) років. Тепер денна норма — 25 г для дітей віком від трьох до шести (семи) років. Тобто кількість цукру в раціоні зменшили щонай менше на 10 г щодня, а то й удвічі.
- × Кількість солі в готових стравах теж обмежуватимете, а **використовуватимете лише й одовану.** Тижнева норма солі тепер — 15 порцій , маса нетто кожної для дітей різних вікових груп:
 - × *від одного до чотирьох років — 0,7 г;*
 - × *від чотирьох до шести (семи) років — 1 г.*

ЯК ЗАПРОВАДЖУВАЛИ СИСТЕМУ НАССР

- ✘ *Заклади освіти мають розробити, увести в дію та практично застосовувати процедури, засновані на НАССР — системі управління безпечністю харчових продуктів.*

1. СТВОРИТИ РОБОЧУ ГРУПУ НАССР

- ✘ До складу робочої групи НАССР (далі — група НАССР) включили сестру медичну, завідувача господарства, головного бухгалтера, кухаря. До групи НАССР мають входити фахівці різних рівнів.
- ✘ Склад групи НАССР та обов'язки її членів прописали у наказі про впровадження системи НАССР.

2. ОПИСАТИ ПРОДУКТИ

- ✘ Група НАССР описала продукти, сировину, інгредієнти, з яких готуємо страви. Це зробили для того, щоб визначити небезпечні чинники. Перелік продуктів усім знайомий — з Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227. Однак у кожному регіоні продукти різняться, врахуйте це.

3. ОПИСАТИ ГОТОВІ СТРАВИ

- ✘ Кухар розробив опис готових страв відповідно до карток-розкладів приготування страв. Члени групи НАССР їх затвердили. Описів вийшло 13, оскільки всі страви ми погруппували: холодні страви, перші страви, страви з м'яса...
- ✘ Описали кожну групу готових страв за такими показниками:
 - ✘ *назва продукту, ідентифікаційні ознаки;*
 - ✘ *склад продукту;*
 - ✘ *структура виробу;*
 - ✘ *вимоги безпеки (мікробіологічні характеристики);*
 - ✘ *вид оброблення;*
 - ✘ *спосіб споживчого та транспортного пакування;*
 - ✘ *вид маркування*
 - ✘ *умови та терміни зберігання. Транспортування;*
 - ✘ *спосіб реалізації, метод збуту;*
 - ✘ *дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів;*
 - ✘ *спосіб споживання (використання).*

ПРОДОВЖЕННЯ

- ✘ Опис також дає змогу визначити небезпечні чинники.
- ✘ Один комплект описів готових страв — у сестри медичної старшої, а другий — на харчоблоці закладу.
- ✘ Двічі на рік сестра медична старша переглядає описи готових страв. Якщо нічого не змінилося, вона записує до таблиці, яка є у кожному описі, дату, примітку «без змін», прізвище та підпис. Якщо зміни є (страву ввели чи вилучили), тоді створюємо новий опис з їх урахуванням.
- ✘ Ознайомтеся з картками-розкладами приготування страв у посібнику «Організація харчування дітей у закладах дошкільної освіти».

4. СКЛАСТИ БЛОК-СХЕМИ ВИРОБНИЧИХ ПРОЦЕСІВ

- ✘ Організацію харчування дітей у закладі контролюємо постійно. Однак при запровадженні системи НАССР особливу увагу звернули саме на безпечність. Ще раз проаналізували та визначили всі етапи виробничого процесу на харчоблоці закладу і відобразили їх у блок-схемах. Приклад однієї з них — у *Додатку 1*. Усі блок-схеми підписує керівник та члени групи НАССР

5. ПРОАНАЛІЗУВАТИ НЕБЕЗПЕЧНІ ЧИННИКИ

- ✘ Група НАССР склала перелік усіх небезпечних чинників, які можуть підстерігати на кожному етапі: від первинного приймання, зберігання, оброблення продуктів харчування чи продовольчої сировини до споживання дітьми страв. Проаналізували всі чинники і відібрали ті, які необхідно усунути, щоб страви були безпечними. Звісно, їх може й не бути. Однак радимо звернути увагу на справність холодильного обладнання, вимірювальних приладів, вентиляції тощо.
- ✘ На цьому етапі заповнили колонку «Ризики» **Картки контролю небезпечних чинників**:
- ✘
- ✘ Фактори ризику — те, що може заподіяти потенційну шкоду. Вони можуть бути:
 - ✘ — мікробіологічні (мікроби, бактерії);
 - ✘ — хімічні (мийні хімічні засоби або пестициди);
 - ✘ — фізичні (волосся, скло, комахи).
- ✘ Шаблон [Картки контролю небезпечних чинників](#) — у КОЗА Онлайн.
- ✘ Ми розробили такі картки за кожним процесом (приймання, зберігання, приготування страв). У нас їх 10 (див. Додаток 2).

6. ВИЗНАЧИТИ КРИТИЧНІ ТОЧКИ КОНТРОЛЮ

- ✘ Щоб визначити критичні точки контролю (КТК), розглянули кожен етап, через який проходить кожен продукт або група продуктів.
- ✘ Критична точка контролю — це етап у технологічному процесі, на якому контроль необхідний, щоб попередити або зменшити небезпеку до прийнятного рішення.
- ✘ Усі страви розподілили на групи: холодні страви, перші страви, страви з м'яса, птиці, риби, сиру кисломолочного, яєць, борошна, круп та макаронних виробів, овочів тощо. Після цього проаналізували, на яких саме етапах (приймання, зберігання, підготовка, приготування, подача) є ризику, які потрібно контролювати.
- ✘ КТК, а також програми-передумови (Х) відмічаємо в ідентифікаційній таблиці. Оформлюємо її так:

КРИТИЧНА ТОЧКА КОНТРОЛЮ

- × Приймання
- × Правильне транспортування, дотримання температурного ланцюга, дата виготовлення
- × Зберігання
- × Морозильна камера при $t = -18^{\circ}$
- × Підготовка
- × Правильне розморожування у підсоленій воді
- × Приготування
- × Використання інвентарю: виробничі столи, ножі, обробні дошки, ємності призначеного для риби «СР» або «ВР», ретельна особиста гігієна, правильна термічна обробка

ПРИКЛАД ОФОРМЛЕННЯ НАКАЗУ ПРО ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР

- ✘
- ✘ **НАКАЗ**
- ✘ 03.10.2017 м. Житомир 61
– а/Г
- ✘ **Про впровадження системи аналізу небезпечних чинників та критичних точок контролю (НАССР)**
 - + Відповідно до пункту 3.4 Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), затверджених наказом Мінагрополітики від 01.10.2012 № 590, та з метою впровадження системи НАССР у закладі
- ✘ **НАКАЗУЮ:**
- ✘ 1. Створити робочу групу НАССР (далі— група НАССР) у складі:
керівник — завідувач Шиманська Г. С.
члени:
сестра медична старша — Ярошенко О. В.;
завідувач господарства — Матвійчук Т. М.;
головний бухгалтер — Поставенська С. В.;
кухар — Бондар Т. С.
- ✘ 2. Керівнику групи НАССР здійснювати загальне керівництво роботою групи, відповідати за:
 - встановлення, впровадження, підтримування процесів системи НАССР;
 - організацію роботи групи НАССР;
 - навчання членів групи НАССР;
 - взаємодію з іншими організаціями, зокрема територіальним органом Держпродспоживслужби, стосовно питань, пов'язаних із системою НАССР.

ПРОДОВЖЕННЯ

- ✘ 3. Групі НАССР:
- ✘ 3.1. Описати сировину, інгредієнти, що використовуються для приготування страв у закладі, до 10.10.2017.
- ✘ 3.2. Проаналізувати примірні двотижневі меню, меню-розкладки та картки-розклади з метою з'ясування поточності оброблення продуктів, технології приготування з урахуванням вимог Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом МОН, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227, до 12.10.2017.
- ✘ 3.3. Відповідно до наявних карток-розкладів описати готові страви, до 20.10.2017.
- ✘ 3.4. Скласти блок-схему виробничих процесів, до 23.10.2017.
- ✘ 3.5. Підтвердити блок-схему на місці: дати працівникам, які залучені в організації харчування, до 25.10.2017.
- ✘ 3.6. Проаналізувати небезпечні чинники: від первинного приймання, зберігання, оброблення продуктів харчування чи продовольчої сировини до кінцевого споживання дітьми, до 28.10.2017.
- ✘ 3.7. Визначити критичні точки контролю, до 02.11.2017.
- ✘ 3.8. Організувати моніторинг і запис даних перевірок. Визначити способи перевірки параметрів та форми, протоколи для внесення записів, до 15.11.2017.
- ✘ 3.9. Визначити, що необхідно робити, щоб усунути відхилення, що виникають, до 18.11.2017.
- ✘ 3.10. Встановити процедури перевірки, до 22.11.2017.
- ✘ 3.11. Визначити документацію, до 25.11.2017.
- ✘ 4. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДІ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ: ХТО ЩО РОБИТЬ



Бере участь у:

- роботі комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини;
- складанні актів бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

Веде:

- Журнал обліку виконання норм харчування;
- Журнал антропометрії;
- Журнал бракеражу сирової продукції;
- Журнал бракеражу готової продукції.

Аналізує:

- якість харчування — раз на 10 днів і місяць;
- фізичний розвиток дітей.

Складає та подає на затвердження директорові:

- примірні двотижневі меню;
- меню-вимоги.

Підписує:

- графік видачі їжі з харчоблоку на групи;
- денне меню.



**МЕДИЧНА
СЕСТРА**

Знімає
проби страв
за 30 хв
до видачі.

Дозволяє
видавати готові
страви.

Контролює:

- безпечність та якість продуктів харчування й продовольчої сировини;
- відбір добових проб готових страв;
- вихід, безпечність і якість страв;
- дотримання режиму харчування та технології приготування страв;
- організацію оптимального питного режиму дітей;
- температурний режим у холодильниках;
- санітарний стан харчоблоку;
- дотримання правил особистої гігієни працівниками харчоблоку;
- стан здоров'я працівників харчоблоку;
- ведення Журналу здоров'я працівників харчоблоку;
- своєчасність обов'язкових медичних оглядів.

Проводить:

- антропометричні вимірювання дітей:
 - віком від одного до трьох років — раз на місяць;
 - від трьох до шести (семи) років — раз на квартал;
 - в оздоровчий період — щомісяця;
- заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування;
- санітарно-просвітницьку роботу з працівниками закладу та батьками.

Бере участь у складанні:

- примірних двотижневих меню;
- актів бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

Відповідає за:

- якість та асортимент продуктів харчування і продовольчої сировини;
- дотримання вимог санітарного законодавства під час їх зберігання.



КОМІРНИК

Матеріально відповідальний за:

- приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари;
- дотримання умов зберігання і термінів реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини.

Контролює:

- умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини;
- температурний режим у коморі та холодильниках.

АБО



ЗАВГОСП

Обліковує

продукти харчування та продовольчу сировину.

Приймає

продукти харчування і продовольчу сировину разом з іншими членами комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.

Проводить:

- контрольну зачистку свіжих овочів;
- контрольну кулінарну обробку продуктів харчування.

Бере участь:

- у складанні примірних двотижневих меню;
- у складанні акта, якщо до закладу освіти прийшло четверо і більше дітей, ніж розраховали в меню-вимозі;
- роботі комісії з бракеражу продуктів харчування та продовольчої сировини.



КУХАР

Відповідає за:

- зберігання та використання денного запасу продуктів харчування;
- закладку продуктів харчування та вихід страв;
- якість і своєчасне приготування їжі;
- дотримання технології приготування страв;
- санітарний стан приміщень харчоблоку.

**Матеріально
відповідальний за**
продукти харчування,
що знаходяться
на харчоблоці.

Готує
їжу.

Веде
зошит обліку відходів.

Відбирає
добову пробу страв.

Контролює
температурний режим
у холодильниках.

Стежить, аби:

- для частування дітей використовували лише страви, які приготували в закладі освіти, з борошна, або цукерки та печиво промислового виробництва;
- діти не приносили до закладу освіти вироби з кремом, морозиво, солодкі газовані напої тощо;
- столи сервірували згідно з меню;
- діти сідали їсти лише після того, як столи сервірують;
- діти не залишали на тарілках велику кількість їжі.



ВИХОВАТЕЛЬ

Навчає дітей:

- користуватися столовими приборами;
- мити руки до та після їжі;
- правильно сидіти за столом;
- чергувати в групі під час їжі.

Закріплює

за кожною дитиною постійне місце за столом.

Стежить, аби діти:

- сідали їсти лише після того, як столи сервірують;
- сідали за стіл охайними, з чистими руками;
- правильно сиділи за столом і користувалися столовими приборами;
- не приносили вироби з кремом, морозиво, солодкі газовані напої тощо;
- не залишали на тарілках велику кількість їжі.



**ПОМІЧНИК
ВИХОВАТЕЛЯ**

Навчає дітей з чотирирічного віку:

- чергувати в групі під час їжі;
- сервірувати столи;
- збирати використаний посуд.

Забезпечує

оптимальний питний режим дітей.

Замочує,

мис та просушує посуд.

Збирає

недоїдки після їжі в групі.

Сервірує

столи перед їжею згідно з меню.

Доставляє

в групи готові страви з харчоблоку.

НОВІ САНІТАРНІ НОРМИ ДЛЯ ШКІЛ

Новий санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений Наказом МОЗ України №2205 від 25.09.2020

БУЛО

Відсутні вимоги до басейнів
у навчальних закладах



Реалізація в буфеті продукції
з високим вмістом солі, цукру,
насичених жирів



Дозволено ковбасні вироби



Відсутня заборона
на реалізацію
енергетичних напоїв



Відсутні вимоги щодо
організації харчування дітей
з особливими
дієтичними потребами



Відсутні вимоги щодо
обмеження споживання солі,
цукру та смаженої їжі



СТАЛО

Встановлено гігієнічні вимоги
до безпеки води, повітря,
миття та прибирання в басейнах



Заборонено до реалізації
в буфетах та автоматах
продукти із високим вмістом
солі (чіпси, снеки, сухарики,
сосиски)



Заборонено м'ясні та рибні
продукти промислового
виробництва (ковбаси, сосиски,
рибні консерви тощо)



Заборонено реалізацію
газованих та енергетичних
напоїв, кави та кавових напоїв



Харчування дітей з особливими
дієтичними потребами
(в т.ч. непереносимість глютену
та лактози) організовується
на підставі медичної довідки



Обмеження споживання солі
та цукру відповідно
до рекомендацій ВООЗ





Документи НАССР, які вести обов'язково: Мінекономіки визначило перелік

Усі заходи та процедури, які стосуються впровадження принципів системи НАССР, потрібно задокументувати. Записи — доказ упровадження НАССР. Вони дають змогу **оцінити дієвість системи НАССР** не лише керівнику закладу, а й під час заходів державного контролю.

Основні документи системи НАССР:

- 1 протоколи нарад, наказ про склад групи НАССР;
- 2 опис харчових продуктів, технологічні карти, примірні двотижневі меню;
- 3 блок-схема;
- 4 опис проведеного аналізу небезпечних факторів;
- 5 обґрунтування та встановлення ККТ та критичних меж;
- 6 процедури і записи моніторингу ККТ;
- 7 процедури і записи коригувальних дій;
- 8 процедури і записи валідації, верифікації;
- 9 результати аудиту чи інспектування.

Це визначено в Методичних настановах щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти, затверджених наказом Мінекономрозвитку від 17.11.2020 № 2347 (далі — Методичні настанови).



Методичні настанови роз'яснюють вимоги законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Вони складаються з чотирьох розділів:

- загальні положення;
- упровадження програм-передумов системи НАССР у закладах освіти;

- правила організації технологічних процесів;
- застосування принципів НАССР.

У 14 додатках до Методичних настанов — шаблони необхідних для роботи таблиць, приклади типових блок-схем технологічних процесів, а також небезпечних факторів та контрольних заходів.

ЗАБОРОНЕНО ПРОДАВАТИ В ШКІЛЬНИХ БУФЕТАХ ТА У ТОРГОВЕЛЬНИХ АВТОМАТАХ, РОЗМІЩЕНИХ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

:

- ✘ 1. Кондитерські вироби, солодкі зернові продукти із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту.
- 2. Вироби з кремом, морозиво, харчові концентрати.
- 3. М'ясні продукти промислового та кулінарного виробництва.
- 4. Рибні продукти промислового та кулінарного виробництва.
- 5. Продукти (в т. ч. снеки) із вмістом солі понад 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту та/або синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів.
- 6. Продукти із вмістом частково гідрогенізованих рослинних жирів (транс жирів).
- 7. Непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені із непастеризованого молока.
- 8. Непастеризовані соки.
- 9. Рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів.
- 9. Газовані напої, зокрема, солодкі газовані напої та енергетичні напої.
- 10. Кава та кавові напої.
- 11. Гриби.
- 12. Продукція домашнього виробництва.



НОРМАТИВНА БАЗА

- ✘ • Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР
- Наказ Мінагрополітики «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпекою харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590
- Інструкція з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затверджена наказом МОН, МОЗ від 17.04.2006 № 298/227
- Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів, затверджений наказом МОЗ від 24.03.2016 № 234
- Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений наказом МОЗ, МОН від 01.06.2005 № 242/329
- Лист Держпродспоживслужби «Щодо впровадження системи НАССР у закладах освіти» від 01.08.2019 № 11.1.1-5/12329

