

№ п/п	Питання, що підлягають самоперевірці	Результат самоперевірки
I. Загальні питання:		
1.1	Наявність інформації про оператора ринку, що є організатором харчування (його назва, підпорядкування, код ЄДРПОУ, наявність державної реєстрації потужності та /або експлуатаційного дозволу відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»)	
1.2	Який спосіб організації харчування визначено наказом (номер наказу, дата) та запроваджено: 1) приготування та реалізація готових страв закладом освіти і закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу); 2) організація харчування постачальником харчових продуктів та/або послуг із харчування (кейтеринг або аутсорсинг). 3) організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет, торговельні автомати тощо	

1.3	Який режим (кратність) харчування організовано в навчальному закладі? 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.	
1.4	Які форми організації харчування застосовуються в закладі? - <u>монопрофільне меню</u>, що визначає один набір страв та не передбачає самостійного вибору споживачами його компонентів; - <u>мультипрофільне меню</u>, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами та може бути реалізоване як комплексне меню; два-три меню на вибір, “шведський стіл” тощо з обов’язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку)	
1.5	Орієнтоване чотиритижневе сезонне меню, затверджене за погодженням із територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ)	

1.6	У разі наявності в навчальному закладі буфету його асортимент затверджений з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати в шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти	
1.7	Наказом керівника закладу освіти визначена відповідальна особа за організацію харчування у закладі (номер наказу, дата)	
1.8	Відповідальна особа здійснює щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містить кількісні дані про рецептуру страв. Забезпечує ведення документації з організації харчування відповідно до орієнтованого переліку документів наведеному в додатку до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженому постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305	
1.9	Оператор ринку, що здійснює організацію харчування, розробив та впровадив процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)	

1.10	У закладі освіти організовано умови для забезпечення харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з несприйняттям глютену та лактози. Вимоги до організації харчування учнів з особливими дієтичними потребами дотримані.	
1.11	Заклад освіти укомплектований середнім медичним працівником або має укладений договір із закладом охорони здоров'я чи фізичними особами-підприємцями, які здійснюють господарську діяльність з медичної практики (сестринська справа, педіатрія, сімейна медицина) і дбають про медичне обслуговування учнів	
1.12	Вода, що постачається у заклад, відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (далі - ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747. Наявні результати лабораторних випробувань за мікробіологічними та фізико-хімічними показниками згідно з встановленою періодичністю.	
1.13	Засновник закладу забезпечив організацію лабораторного контролю показників мікроклімату (не менше 6 вимірювань) та концентрації CO ₂ , CO <u>не рідше двох разів на рік</u> . Після виконаних ремонтних та/або будівельних робіт, встановлення нових меблів перед початком навчального процесу проведені лабораторні вимірювання концентрацій формальдегіду та інших хімічних речовин (залежно від використаних будівельних, оздоблювальних матеріалів, меблів тощо), концентрація в повітрі CO ₂ не перевищує 0,01 мг/м ³ , CO - не більше 5,0 мг/м ³ , формальдегіду - не більше 0,01 мг/м ³	

1.14	Засновник закладу забезпечив організацію лабораторного контролю рівня освітленості у приміщеннях не рідше двох разів на рік (не менше 4 точок у 3-5 приміщеннях), один з яких проводиться в листопаді чи грудні	
1.15	Засновник закладу забезпечив проведення вимірювань концентрації радону-222 у повітрі приміщень першого поверху будівель не рідше одного разу на рік	
1.16	Усі приміщення та обладнання закладу піддаються щоденному вологому прибиранню, у тому числі підвіконня, підлога, опалювальні прилади (або захисні решітки), меблі, класні дошки. Вологе прибирання навчальних та навчально-виробничих приміщень проводиться після закінчення останнього навчального заняття або після кожної навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання), спортивних залів - після кожного навчального заняття та після закінчення навчальних занять та занять секцій	
II. Вимоги до влаштування приміщень		
2.1	Набір виробничих приміщень, технологічного обладнання та його розміщення відповідають вимогам санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Організація потоків руху харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, відвідувачів забезпечує запобігання перехресному забрудненню під час здійснення технологічних процесів.	

2.2	Виробничі приміщення забезпечені проточною гарячою і холодною питною водою, що відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил “Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною” (ДСанПіН 2.2.4-171-10) та в кількості, що відповідає потребам діяльності, яка здійснюється в таких приміщеннях	
2.3	Виробничі столи, обробні дошки, кухонний інвентар та кухонний посуд промарковані відповідно до призначення	
2.4	Виробничі приміщення обладнані умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук	
2.5	Для дотримання правил особистої гігієни учнями в приміщенні їдальні, буфету або перед ним встановлені умивальники із розрахунку один на 40 місць. Поряд з умивальниками встановлені диспенсери з рідким милом та паперовими рушниками (або електрорушники)	
2.6	Обідні столи щодня миють гарячою водою з кальцинованою содою та милом або іншими мийними засобами, дозволеними для використання відповідно до законодавства, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими серветкам.	
2.7	Надщерблений, емальований, алюмінієвий посуд багаторазового використання і пластмасовий одноразовий посуд не застосовується	
2.8	Прибирання приміщень проводиться при відчинених фрамугах (вікнах)	

2.9	Інвентар для прибирання промаркований або має кольорове сигнальне забарвлення відповідно до призначення	
2.10	Зберігання мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю для прибирання передбачене в окремо відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом	
2.11	Дезінфекційні засоби зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, мийні засоби відповідають вимогам Технічного регламенту мийних засобів	
2.12	Забезпечено викидання харчових відходів з приміщення, в якому наявні харчові продукти, у міру заповнення контейнерів, але не рідше, ніж 1 раз у зміну	
2.13	Забезпечено розміщення харчових відходів у закритих контейнерах на відстані не менше 10 метрів від закладу загальної середньої освіти	
2.14	Викидання харчових відходів здійснюється на підставі договору з суб'єктом господарювання, який надає відповідні послуги. У договорі визначено періодичність вивезення відходів, а також випадки, коли таке вивезення здійснюється негайно	
2.15	На потужностях забезпечено ефективний контроль шкідників, ведеться відповідна документація	

2.16	Приміщення їдалень (харчоблоку), роздаткових, буфетів не за призначенням не використовуються	
III. Вимоги до гігієни персоналу		
3.1	Персонал до роботи з харчовими продуктами допускається тільки після проходження обов'язкового профілактичного медичного огляду відповідно до законодавства, про що свідчить запис в особистій медичній книжці	
3.2	Персонал, допущений до роботи з харчовими продуктами, пройшов навчання щодо гігієнічних вимог, що має бути підтверджено відповідними записами	
3.3	Працівники їдальні (харчоблоку), буфету забезпечені санітарним (халати, фартухи з тканини для отримання та видачі їжі, хустки, ковпаки, фартух з полімерних матеріалів для миття посуду) і спеціальним одягом (халати темного кольору, гумові рукавички, гумове взуття), зберігання його впорядковане.	
3.4	Про випадки наявності в персоналу ознак застуди або кишкової дисфункції, а також нагноєнь, порізів, опіків повідомляють медичному працівникові або іншій відповідальній особі закладу. Жодна особа, яка хворіє, або є носієм чи має симптоми захворювань, що можуть переноситися через харчові продукти, або яка має, наприклад, інфекційні рани, шкірні інфекції, нариви чи діарею, не допускається до роботи з харчовими продуктами і до	

	перебування в зонах, де проводиться їх обробка, у будь-якій ролі, якщо існує потенційна ймовірність прямого чи непрямого забруднення	
IV. Вимоги до постачальників харчових продуктів та надавачів послуг з організації харчування		
4.1	Потужності операторів ринку, що постачають харчові продукти або надають послуги з організації харчування, мають актуальний експлуатаційний дозвіл або пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	
4.2	Оператори ринку для організації харчування в навчальних закладах використовують харчові продукти, вироблені на потужностях, що мають актуальний експлуатаційний дозвіл або пройшли державну реєстрацію	
4.3	Інформація про операторів ринку, які постачають харчові продукти, зберігається в закладі загальної середньої освіти протягом шести місяців після дня закінчення мінімального терміну придатності харчових продуктів або дати “вжити до...”.	
4.4	Постачання і зберігання харчових продуктів, які є непридатними для споживання людиною, а також після закінчення їх мінімального терміну придатності та після дати “вжити до...” не здійснюється.	

4.5	Оператори ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності забезпечують наявність обов'язкової інформації про харчові продукти відповідно до статей 6 та 7 цього Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» на упаковці харчових продуктів або на прикріплених до них етикетках, або у супровідних документах з гарантією того, що такі документи супроводжують відповідні харчові продукти, або надаються (надсилаються) до моменту доставки (передачі) чи надаються одночасно з доставкою (передачею) харчового продукту.	
4.6	Оператори ринку для перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, використовують спеціалізований та відповідно обладнаний рухомий склад згідно з вимогами санітарних правил та нормативів	
4.7	Харчові продукти перевозять із дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливує розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливує їх забруднення.	
V. Вимоги до умов термічної обробки харчових продуктів		
5.1	Умови термічної обробки харчових продуктів забезпечують нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу	

5.2	Виробництво готових страв здійснюється відповідно до технологічної документації на страви чи вироби в умовах, що забезпечують захист харчових продуктів від забруднення.	
5.3	Харчові продукти зберігаються в умовах, що забезпечують захист харчових продуктів від забруднення	
5.4	Готові страви зберігають окремо від неперероблених та частково перероблених харчових продуктів	