



ШВЕЙЦАРСЬКО-УКРАЇНСЬКИЙ ПРОЄКТ
ДЕЦЕНТРАЛІЗАЦІЯ ДЛЯ РОЗВИТКУ
ДЕМОКРАТИЧНОЇ ОСВІТИ

Організація харчування в закладах освіти:
від А до Я

Марія Дробот
03.02.2023

Організація харчування в закладах освіти: від А до Я

Теми

1. Особливості організації самостійного харчування
2. Найважливіші документи
3. Розподіл обов'язків між працівниками ЗО
4. Система НАССР
5. Закупівля продуктів харчування
6. Організація та ведення документації
7. Офіційні та внутрішні перевірки

Особливості організації харчування в ЗО

Найважливіші НПА



- [Постанова Кабінету Міністрів України](#) «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» №305 від 24.03.2021 (зі змінами)



- [Санітарний регламент](#) для закладів загальної середньої освіти, наказ МОЗ від 25.09.2020 № 2205 (zareestrovano v MYU 10 листопада 2020 р. за № 1111/35394)
- [Санітарний регламент для ЗДО](#)



- [Методичні настанови](#) щодо розроблення, запровадження та використання НАССР (наказ Мінекономіки від 01.12.2020 №2489) *(Увага! на закон.рада стара версія документа! Чинна – на сайті МЕ)*



Держпродпоживслужба

МЕНЮ



Чотиритижневе



Сезонне



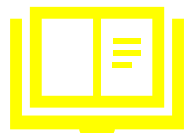
Рекомендоване – не означає обов'язкове



Розроблення меню простіше розпочинати з тех.карток, які є



Меню, розроблене самостійно (або частково самостійно) – обов'язково погоджується з ДПСС



Рекомендоване меню, яке ми беремо в роботу, погоджувати НЕ ПОТРІБНО.

Особливості організації харчування в ЗО

Документи

для школи:



Технологічні картки (меню не затверджувалось МОЗ, хоча на осінній період було розроблене та мало всі висновки).

для дитячих садочків:



Меню 3-разове осіннє,
+
технологічні картки на кожен тиждень



Меню 3-разове зимове
+
технологічні картки на кожен тиждень



Чотиритижневе меню погоджуємо в ДПСС. НЕ ПОГОДЖУЄМО - лише тоді, коли на 100% використовуємо рекомендоване відповідно до наказів МОЗ



Заклади освіти не зобов'язані брати в роботу рекомендоване меню. Воно лише рекомендоване. Його можна брати повністю, частково або повністю розробляти меню самостійно

знаймо

КОЛИ МИ ЗНАЄМО, ЩО ЇМО КОРИСНУ ЇЖУ

Шукайте статті, новини, нормативну базу...



УПРАВЛІНЦЯМ Й ОСВІТЯНАМ

Простою мовою про зміни та сучасні тенденції в організації харчування у школах, садочках, закладах професійної освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, сфери соціального захисту.



БАТЬКАМ

Чому важливо корисно і як правильно харчуватися вдома? Чи потрібна дієта? Що їсть ваша дитина у садочку чи школі? Як ви можете на це вплинути?



УЧНЯМ

І не тільки! Тут є усе, що допоможе у підготовці шкільних уроків про їжу і здоров'я, навчить корисним харчовим звичкам! Будь свідомим - дбай про здоров'я, красу і розум!



БІЗНЕС ПІДТРИМКА ШКІЛ

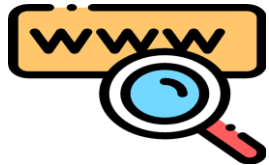
Соціальна відповідальність сучасного бізнесу за майбутнє наших дітей - ознака престижності Вашого бізнесу! Маєте можливість і хочете допомогти освіті? Ми розповімо як!



КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

Розподіл обов'язків. Хто за що відповідає

Працівники харчоблоку, медпрацівник, вимоги до кухарів тощо.



Типові штатні нормативи ЗДО

Типові штатні нормативи ЗЗСО

1 шеф-кухар

0,5 кухара (до 60 учнів)

1 кухар (60-100 учнів)

1,5 кухара (100-200 учнів)

2 кухара (200+ учнів)

1 підсобний робітник

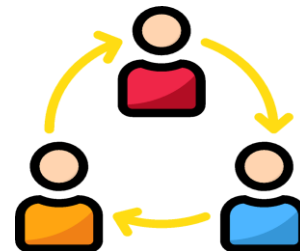
1 комірник

0,5 - 1 сестра медична з дієтичного харчування (від 60 учнів)



Сестра медична

Відповідальна особа



Хто за що відповідає
(відео)

Розподіл обов'язків. Медичний працівник

Працівники харчоблоку, медпрацівник, вимоги до кухарів тощо.



Сестра медична

Сестра медична з дієтичного харчування (від 60 учнів)



Роль медичної сестри в організації харчування



Порядок здійснення мед. обслуговування учнів ЗЗСО (НПА)

Розподіл обов'язків. Вимоги до кухарів

Працівники харчоблоку, медпрацівник, вимоги до кухарів тощо.

- III+ розряд
- Медична книжка
- Медичний огляд
- Навчання на тему гігієни персоналу (НАССР)
- Знання Санітарного регламента та інших НПА



- Відсутність симптомів інфекційної хвороби або інших гострих проявів проблем зі здоров'ям
- Щоденне підтвердження в журналі здоров'я відсутності розладу травлення чи гострих респіраторних інфекцій



[Довідник кваліфікацій \(НПА\)](#)



[Вимоги до кухарів ЗО](#)

HACCP

НАССР



ЗО **НЕ МАЮТЬ**
ПРОХОДИТИ
СЕРТИФІКАЦІЮ ISO

- аналіз небезпечних факторів у критичних точках
- спрощений підхід до впровадження НАССР для малих потужностей
- основа системи НАССР – програми-передумови*
(базові гігієнічні вимоги, які потрібно впровадити щонайперше)
- елементом системи є застосування принципів НАССР



Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання....

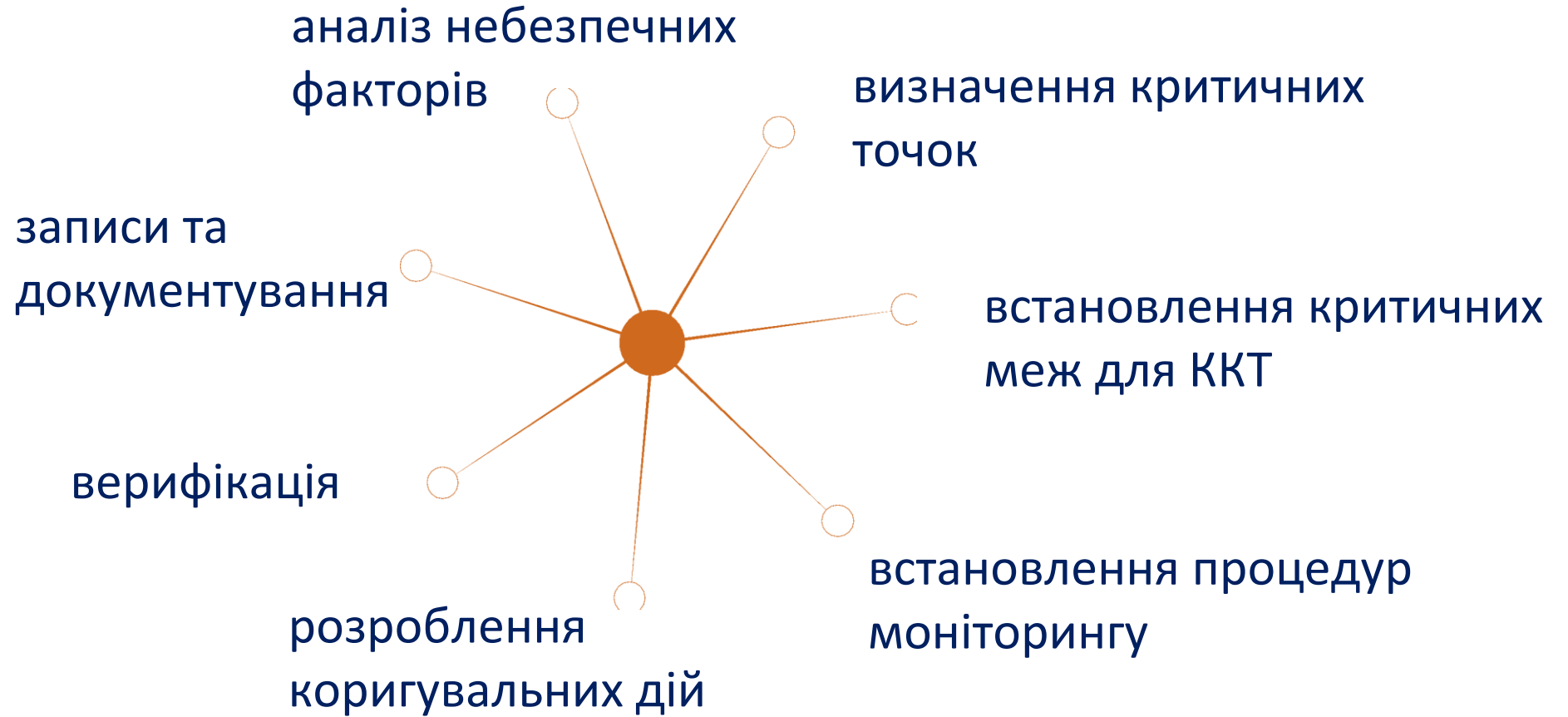


ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

НАССР. Програми-передумови



НАССР. Принципи



НАССР. ЩО СТАНЕ В НАГОДІ

ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання....

Портал Знаймо

Знаймо
аналізуючи, щоб діяти
DECIDE
ЦЕНТРОСОЦІОЛОГІЧНИЙ ІНСТИТУТ

Консультативно-дорадча кампанія «Освіта в нових громадах від А до Я»
novihromad.y.decide.com.ua

Реформа шкільного харчування

Основні кроки запровадження системи управління харчовими продуктами у закладах освіти НАССР (ХАССП)

У межах ініціативи «Перший лідер» України

Міністерство освіти і науки України
Міністерство охорони здоров'я України
Міністерство розвитку громад, територій і інфраструктури України

DOCCU
PH ZH
ТГ АСОЦІАЦІЯ
СФЕРО

Порадник

Відео-інструкції

Вебінари

ДЕТАЛЬНІШЕ ПРО НАССР

ПІДГОТОВКА ДО ВПРОВАДЖЕННЯ СИСТЕМИ НАССР У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

3

на вебінарах та інших матеріалах порталу «Знаймо»

3:59 / 4:14

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Міністерство охорони здоров'я України
Міністерство розвитку громад, територій і інфраструктури України

DECIDE

Система НАССР: діагностичний аудит харчоблоків закладів освіти

DOCCU
PH ZH
ТГ АСОЦІАЦІЯ

НАССР. Вимоги до транспорту, періодичність заезу

Зберігання і транспортування

- **Частота завозу:**
2-3 рази в тиждень
- **Графік та маршрут:**
складається постачальником та керівником ЗО



[Детальніше – тут](#)



- Маркування «ПРОДУКТИ»
(вимога не є актуальною)
- Покриття кузову зсередини
(оцинкований метал, алюміній тощо,
що має висновок держ.сан-епід.експертизи)
- Зйомні стелажі



- Санітарний одяг
- Особова мед.книжка (при собі)
- Проходження обов'язкових мед.оглядів



[Тут](#)

НАССР. Зонування та рух потоків

Перехресне забруднення

Розмежування необроблених та готових продуктів
(у просторі або часі)



Зони високого (чиста) та низького (брудна) ризиків



План приміщення



Маркування

Окремий інвентар

Мінімізація переміщення між зонами

БРАКЕРАЖ



- харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів



- готових страв

П.24 Порядку організації харчування



Бракеражна комісія

Керівник ЗО:

- визначає склад;
- затверджує положення.

Входять зокрема:

- комірник,
- кухар,
- відповідальна особа;
- мед.працівник



[Що таке бракераж \(відео\)](#)



[Загальні правила б-жу готових страв + ЖУРНАЛ](#)

НОВІ НОРМИ ТА ЗАКУПІВЛІ

НОВІ НОРМИ ХАРЧУВАННЯ та ЗАКУПІВЛІ

Порції замість грамів

Обмеження та чіткі
вимоги до продуктів

Відсутність норми
заміни

Дієтичне харчування

~~Зручність закупівель~~

Інтереси дитини

НОВІ НОРМИ ХАРЧУВАННЯ

~~БРУТТО~~

НЕТТО

НОВІ НОРМИ ХАРЧУВАННЯ



100 кг - нетто

??? кг - брутто

100 кг – нетто +

ВИТРАТИ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ ВИТРАТИ ПРИ ХОЛОДНІЙ ОБРОБЦІ

Втрати при тепловій обробці:

Відварена – 3% витрат

Смажена – 31% витрат

Смажена до напівготовності для рагу – 17% витрат

Запечена з лушпинням – 20% витрат



Відходи при холодній обробці:

Молода – 20%

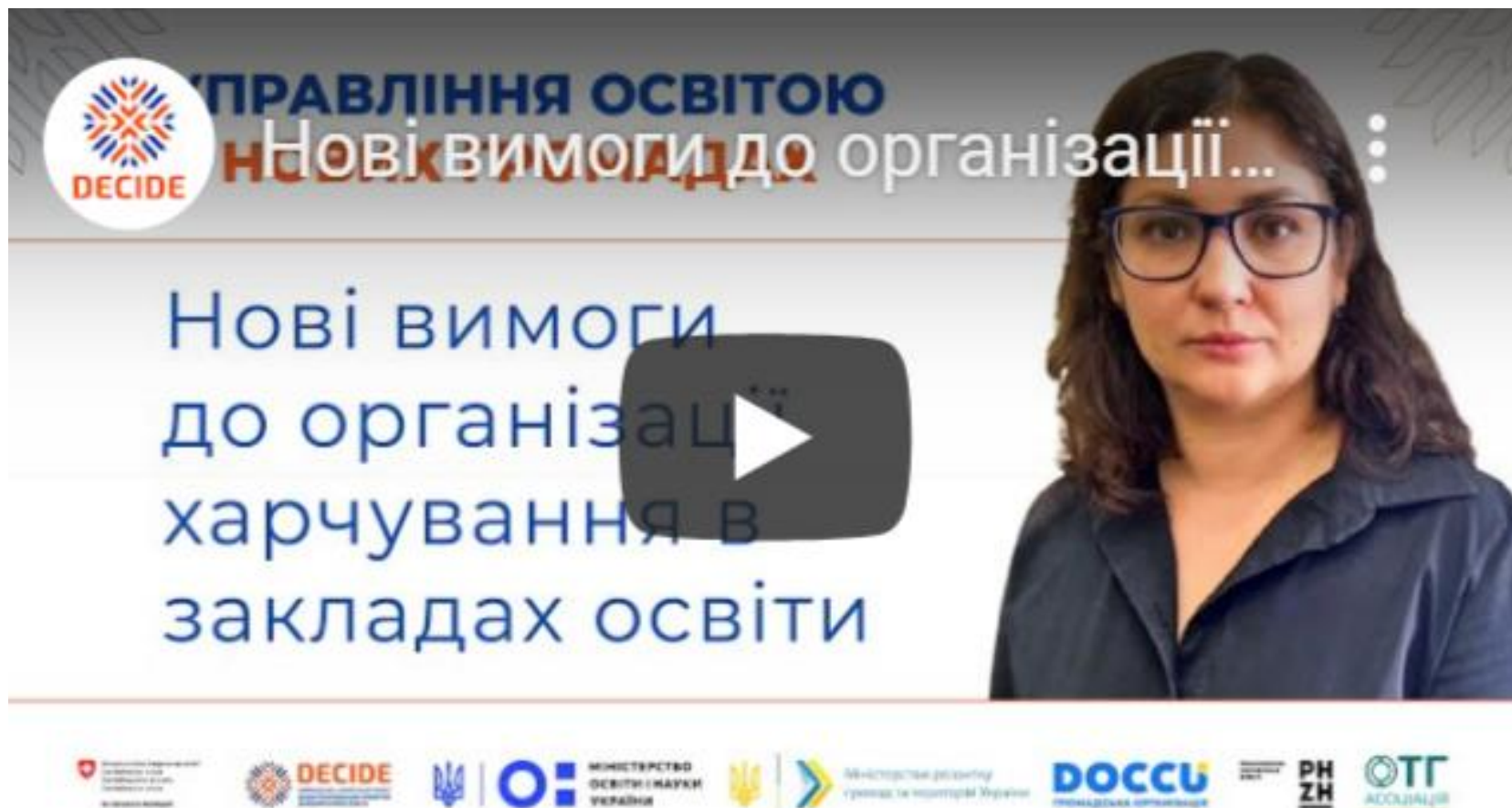
1 вересня – 31 жовтня – 25%

1 листопада – 31 грудня – 30%

1 січня – 28/29 лютого – 35%

з 1 березня – 40%

ЯК ВПРОВАДИТИ НОВЕ МЕНЮ - [ТУТ](#)



УПРАВЛІННЯ ОСВІТОЮ
Нові вимоги до організації...

Нові вимоги до організації харчування в закладах освіти

DECIDE

Міністерство освіти і науки України

Міністерство регіонального розвитку та інфраструктури України

DOCCU

PH ZH

ОТГ

Закупівлі

знаймо

ПРО РЕФОРМУ УПРАВЛІНЦЯМ І ОСВІТЯНАМ БАТЬКАМ

Головна

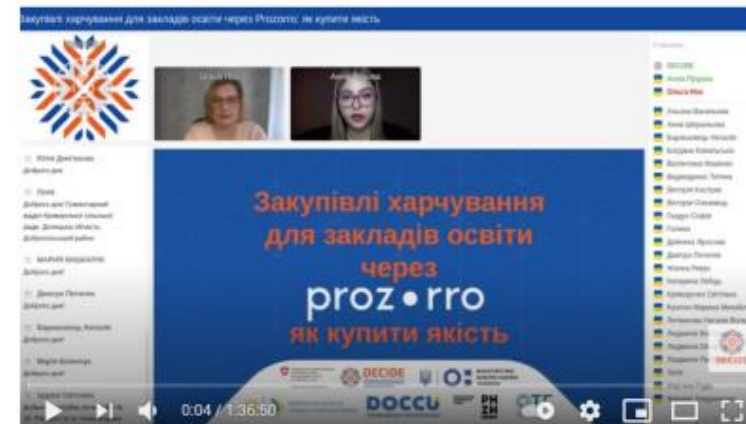
Засновникам закладів освіти	Нове шкільне харчування
Керівникам закладів	Безпечність харчування
Педагогічним працівникам	Обладнання сучасних їдалень
Медпрацівникам. Кухарям	Меню і техкартки
Навчання і консультації	Інформація про закупівлі
Нормативна база	Гарячі питання

[Примірна тендерна документація- тут](#)

[Методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі – МЕ](#)

Роз'яснення МЕ [щодо розроблення тендерної документації](#)

[Вебінари](#)



[Порадник](#)

знаймо
анонсо, що їмо

DECIDE
Державна платформа електронних закупівлі

prozorro

Консультативно-дорадча кампанія «Освіта в нових громадах від А до Я»
novihromady.decide.com.ua

Реформа шкільного харчування

Здійснюємо якісні закупівлі харчування для закладів освіти

У межах ініціативи Першої леді України

Світове співробітництво
Світове партнерство
Світове співробітництво
Світове партнерство

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Міністерство розвитку громад і територій України

DOCCU
ГРОМАДСЬКА ОРГАНІЗАЦІЯ

НАЦІОНАЛЬНИЙ ЦЕНТР
ПРИ
ЗН

ОТГ АСОЦІАЦІЯ

ДОКУМЕНТАЦІЯ

Ведення документації

- Наказ про організацію харчування
- Журнал щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються
- Журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку)
- Примірне чотиритижневе сезонне меню
- Щоденне меню
- Меню-розклад
- Технологічна документація на страви та вироби
- Технологічна документація на страви та вироби
- Журнал обліку виконання норм харчування
- Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів
- Бракеражний журнал готових страв



Орієнтовний перелік
визначено ПКМУ №305



Документація НАССР

**ПЕРЕВІРКИ /
ЗАХОДИ НАГЛЯДУ І КОНТРОЛЮ**

Перевірки



Перевірки

Лабораторний
моніторинг



без попередження

Інспектування



*без попередження
(від 1 разу на 2 роки
до 2 разів на рік)*



*Накази Мінагрополітики
від 08.08.2019 №446,
№447*

Акти



Аудит НАССР



*попередження не
пізніше, ніж за 3 дні
(1 раз на рік)*

*Перелік питань для
самоперевірки (ME)*

Як організувати харчування в закладі освіти?

ЯК ОРГАНІЗУВАТИ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДІ ОСВІТИ?



Як організувати харчування в закладі освіти?



0:09 / 5:33



[То ж як?](#)
[\(відео\)](#)

[І ще тут трошки😊](#)
[\(відео\)](#)



РЕЄСТРАЦІЯ ПОТУЖНОСТІ ОПЕРАТОРА
РИНКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



ЕКСПЛУАТАЦІЙНИЙ ДОЗВІЛ

 gov.ua
Державні сайти України



ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА

Державна служба України з питань безпеки харчових
продуктів та захисту споживачів

 Людям із порушенням зору

 In English

 Стара версія

[Служба](#) [Діяльність](#) [Публічна інформація](#) [Міжнародне співробітництво](#) [Контакти](#) [Подати звернення](#)



 Пошук

Організація харчування в умовах війни

Інші обставини

Кардинально інші проблеми

Набагато ширші потреби

Менші ресурси/можливості

Постачання та ефективні моделі організації харчування

Причини

- Пошкодження будівлі в частині харчоблоку
- Викрадене або знищене обладнання
- Зменшення учнівського контингенту внаслідок внутрішньої/зовнішньої міграції
- Зменшення кількості працівників харчоблоків
- Потреби у забезпеченні харчуванням більш широкого кола осіб (понад виробничі можливості)

Альтернативні моделі

Школа

Фабрика-кухня

Постачання послуг

Школа



Доставка готових страв



- Транспорт/паливо
- Безпечний час
- Стан дороги на маршруті
- Ризики під час транспортування

Резерв



- Холодильне і морозильне обладнання

**Розширення кола
отримувачів
харчування**



- Теплове обладнання

Корисні посилання на YouTube:

- [Шкільне харчування від А до Я](#)
- [Нове шкільне харчування: історії успіху громад](#)

Дякую за увагу