



**ЛУБЕНСЬКА МІСЬКА РАДА
ЛУБЕНСЬКОГО РАЙОНУ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ
ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ**

РІШЕННЯ

26 червня 2024 року № 125

Про затвердження Порядку організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти та вихованців закладів дошкільної освіти Лубенської територіальної громади

На виконання законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про дошкільну освіту», «Про охорону дитинства», «Про місцеве самоврядування в Україні», Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25.05.2020 № 195/2020, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 № 298/227 (зі змінами та доповненнями), наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (зі змінами) «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», постанови Кабінету Міністрів України від 28 липня 2021 р. № 786 «Про внесення змін до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03.12.2020 №2532 «Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти» та з метою забезпечення здобувачів освіти якісним, безпечним та

збалансованим харчуванням, збереження здоров'я здобувачів освіти, запобігання виникненню у них захворювань органів травлення,

**виконавчий комітет Лубенської міської ради
вирішив :**

1. Затвердити Порядок організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти та вихованців закладів дошкільної освіти Лубенської територіальної громади (додається).

2. Організацію виконання рішення покласти на начальника Управління освіти виконавчого комітету Лубенської міської ради Лубенського району Полтавської області Костенка М.В.

3. Контроль за виконанням цього рішення покласти на Лубенського міського голову Грицаєнка О.П.

Лубенський міський голова

Олександр ГРИЦАЄНКО

Додаток
до рішення виконавчого комітету
Лубенської міської ради
26.06.2024р. № 125

ПОРЯДОК
організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти та
вихованців закладів дошкільної освіти Лубенської територіальної
громади

1. Цей Порядок визначає механізм організації харчування учнів закладів загальної середньої та вихованців закладів дошкільної освіти Лубенської територіальної громади.

2. Планування та організація харчування учнів здійснюються відповідно до Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про дошкільну освіту», «Про місцеве самоврядування в Україні», «Про оздоровлення та відпочинок дітей», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям», рішень Лубенської міської ради, її виконавчого комітету, розпоряджень Лубенського міського голови, наказів Управління освіти, санітарного законодавства та цього Порядку.

3. Лубенська міська рада забезпечує безоплатне гаряче харчування у закладах загальної середньої та дошкільної освіти за рахунок коштів місцевого бюджету відповідно до встановленого в закладі освіти режиму (кратності) харчування для:

дітей-сиріт;

дітей, позбавлених батьківського піклування;

дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах (групах);

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

учнів закладів освіти, розташованих на територіях радіоактивного забруднення, а також дітей, евакуйованих із зони відчуження, дітей, які є особами з інвалідністю внаслідок Чорнобильської катастрофи, і тих, котрі

проживали у зоні безумовного (обов'язкового) відселення з моменту аварії до прийняття постанови про відселення, відповідно до Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи»;

дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів;

дітей з числа осіб, визначених у статті 10 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»;

осіб інших категорій, визначених законодавством або рішенням Лубенської міської ради.

3. 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.

Забезпечення безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів здійснюється на підставі документів, що підтверджують таке право відповідно до законодавства.

Ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі здобувачів освіти, які мають особливі дієтичні потреби, здійснюється класним керівником/вихователем, який щодня (сьогодні на завтра) надає відповідну інформацію відповідальній особі та уточнює її зранку поточного дня.

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

Харчування здобувачів освіти з числа дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування, які перебувають на повному державному забезпеченні, здійснюється відповідно до законодавства.

5. 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.

6. Харчування здобувачів освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок коштів місцевого бюджету у закладах загальної середньої освіти Лубенської територіальної громади, здійснюється за готівковим та/або безготівковим розрахунком, зокрема за допомогою електронного платіжного засобу (платіжної картки), що визначається в умовах договору між закладом та постачальником харчових продуктів або послуг з харчування.

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

Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти встановлюється виконавчим комітетом Лубенської міської ради щороку відповідно до норм харчування.

8. Лубенська міська рада, 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.

10. Лубенська міська рада, керівники закладів освіти створюють умови для забезпечення харчування здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Забезпечення таким харчуванням здійснюється за наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти із встановленням діагнозу.

Для здобувачів освіти, що потребують лікувального харчування (спеціальних харчових продуктів, дієтичних добавок, призначених для хворих на фенілкетонурію та інші вроджені порушення метаболізму), створюються умови для споживання такого харчування за заявою одного з батьків або інших законних представників. Забезпечення таким харчуванням здійснюється відповідно до законодавства та не належить до обов'язків засновника, керівників зазначених закладів.

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

12. 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).

13. Організація харчування передбачає:

1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/дітей в закладі

освіти, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;

2) визначення відповідальної особи;

3) здійснення закупівель харчових продуктів;

4) складення примірною 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 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, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за власні або інші залучені кошти, у тому числі здобувачів освіти 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;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, постачальника (постачальників) харчових продуктів, Лубенської міської ради, Управління освіти, працівників соціальної сфери та сфери з охорони здоров'я, Лубенського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби Полтавської області;

11) 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;

12) укомплектування штату працівників закладу освіти відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів;

13) забезпечення питного режиму здобувачів освіти.

14. Способами організації харчування є:

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

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

15. Харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений такими зонами: зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною для розігріву готової продукції, 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.

16. Режим (кратність) харчування може організовуватися:

одноразово - сніданок;

дворазово - сніданок та обід;

триразово - сніданок, обід та підвечірок або вечеря;

чотириразово - 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 дворазове (сніданок, обід) харчування. Батьки або інші законні представники здобувачів освіти можуть відмовитися від послуг з харчування.

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

У 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 обід.

У закладах дошкільної освіти, в яких встановлено режим роботи чотири та менше години на добу, харчування організовується за рішенням Лубенської міської ради.

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.

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 (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

19. 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 із Лубенською міською радою 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 та оздоровчого процесів; тривалості перебування здобувачів освіти у закладі освіти; віку здобувачів освіти; наявності груп подовженого дня, чергових груп та груп вихідного дня, пансіону тощо, а також пропозицій органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності);

4) з урахуванням пропозицій відповідальної особи, відповідних органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності) визначає форму організації харчування та графік харчування здобувачів освіти у закладі освіти;

5) у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з Лубенським районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби Полтавської області (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад;

б) у разі наявності організовує роботу буфету та затверджує його асортимент з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти.

20. 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), буфету;
- 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 здобувачів освіти, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника відповідного закладу, здійснює зняття проб готових страв (крім закладів оздоровлення та відпочинку з цілодобовим перебуванням);
- 3) надає керівнику закладу освіти пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму здобувачів освіти;
- 4) веде загальний облік здобувачів освіти, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі безоплатним гарячим харчуванням, а також здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами;
- 5) бере участь у роботі бракеражної комісії;
- б) здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти; відповідністю харчових продуктів, що реалізуються через буфет чи торговельний автомат, встановленим МОЗ вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти; дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

21. Медичний працівник закладу освіти:

- 1) складає примірне чотиритижневе сезонне меню (в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно). Дозволяється використовувати меню, рекомендоване МОЗ, без погодження з Лубенським районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби Полтавської області;
- 2) разом із завідувачем виробництва їдальні (харчоблоку) складає щоденне меню-розклад (у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно);
- 3) здійснює контроль за проходженням працівниками відповідного закладу, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування здобувачів освіти, 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.

22. Харчові продукти для приготування страв або для асортименту буфетів, готові страви повинні супроводжуватися документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

23. Отримання та бракераж харчових продуктів або готових страв від постачальників харчових продуктів здійснюються бракеражною комісією закладу освіти. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу, у хронологічному порядку.

24. Працівники, до посадових обов'язків яких належить організація харчування здобувачів освіти, повинні проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства.

Керівники закладів освіти, а також постачальники харчових продуктів відповідальність за допуск до роботи працівників виключно за умов наявності у них особистої медичної книжки встановленого МОЗ зразка.

25. У закладах загальної середньої освіти тривалість перерви між навчальними заняттями для організації прийому їжі для здобувачів освіти 1-4 класів повинна становити не менше ніж 30 хвилин, для здобувачів освіти 5-11 (12) класів - не менше ніж 20 хвилин.

26. 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.

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

28. З метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти, складаються примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності).

29. 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 кухарем їдальні (харчоблоку) та підписується керівником відповідного закладу.

30. За наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти із встановленим діагнозом, для таких категорій здобувачів освіти 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.

31. Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

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

33. 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).

34. Хліб за вмістом солі повинен відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. Слід надавати перевагу цільозерновим хлібо-булочним виробам з високим вмістом клітковини, з додаванням висівок, насіння.

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

36. Молоко та молочні продукти, що пропонуються, за вмістом цукру повинні відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. Доцільно включати до асортименту буфетів та готувати страви із застосуванням молока та молочних продуктів, до яких додано вітамін D.

37. Для приготування страв з м'яса слід використовувати м'ясо птиці (курки, індички), очищене від шкіри, нежирну свинину, телятину, яловичину. Кількість страв з м'яса, птиці, риби, що пропонуються протягом тижня, повинна відповідати нормам харчування.

38. Питна вода повинна бути постійно доступною у закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку під час вживання їжі та у будь-який інший час.

Керуючий справами
виконавчого комітету
Лубенської міської ради

Юлія БІЛОКІНЬ