



ПИРЯТИНСЬКА МІСЬКА РАДА ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСТІ
ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ
РІШЕННЯ

29.01.2025

№ 46

Про затвердження Порядку організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти Пирятинської міської ради

Відповідно до статті 32 Закону України „Про місцеве самоврядування в Україні“, законів України „Про освіту“, „Про повну загальну середню освіту“, „Про дошкільну освіту“, постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 „Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку“, спільного наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 „Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах“, з метою ефективної організації харчування здобувачів освіти/дітей, виконком міської ради

ВИРІШИВ:

1. Затвердити Порядок організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти Пирятинської міської ради (додається).

2. Відділу освіти, молоді та спорту Пирятинської міської ради (Зібніцька Л.І.) забезпечити якісну організацію харчування у закладах загальної середньої та дошкільної освіти.

3. Визнати таким, що втратило чинність, рішення виконавчого комітету Пирятинської міської ради від 26.02.2018 № 29 „Про Положення про організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти Пирятинської міської ради“.

4. Контроль за виконанням рішення покласти на заступника голови з питань діяльності виконавчих органів Коваленко Т.В.

Міський голова

Андрій СИМОНОВ

ЗАТВЕРДЖЕНО

Рішення виконавчого комітету
Пирятинської міської ради

29.01.2025 № 46

ПОРЯДОК
організації харчування здобувачів освіти/дітей
у закладах загальної середньої та дошкільної освіти
Пирятинської міської ради

I. Загальні положення

1. Порядок організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти Пирятинської міської ради (далі – Порядок) регулює організацію харчування у закладах освіти громади.

2. Цей Порядок розроблено відповідно до законів України „Про освіту“, „Про дошкільну освіту“, „Про повну загальну середню освіту“, „Про захист населення від інфекційних хвороб“, „Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів“, постанов Кабінету Міністрів України від 02 лютого 2011 року № 116 „Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість“ (із змінами), від 24 березня 2021 року № 305 „Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку“, інших нормативно-правових актів, що регулюють питання організації харчування дітей.

3. Порядок визначає організацію харчування в закладах освіти, права та обов'язки учасників процесу організації харчування, а також порядок здійснення контролю за організацією харчування учнів.

4. Перелік категорій здобувачів освіти (учнів) та вихованців закладів освіти, які звільняються від плати за харчування, грошова норма витрат на гаряче харчування в день на одного учня/ дитину встановлюється рішенням сесії Пирятинської міської ради.

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

6. Харчування в закладі освіти здійснюється тільки у робочі дні.

7. Харчування здобувачів освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок коштів місцевих бюджетів у закладах освіти, здійснюється за готівковим та/або безготівковим розрахунком, зокрема за допомогою електронного платіжного засобу (платіжної картки).

8. Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти встановлюється Пирятинською міською радою щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування.

Вартість харчування в закладах дошкільної освіти встановлюється Пирятинською міською радою 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 Пирятинської міської ради регулюються встановленням відсотка батьківської доплати.

9. Відділ освіти, молоді та спорту Пирятинської міської ради, керівники закладів освіти створюють умови для забезпечення харчування здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами (за потреби).

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

10. 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 та/або послуг з харчування.

Відділ освіти, молоді та спорту Пирятинської міської ради забезпечує проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідно до встановленої вартості харчування.

11. Контроль за організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів здійснюється відповідно до законодавства.

II. Організація харчування

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:

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;

визначення відповідальної особи;

здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування;

складення примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;

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 самостійно;

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;

приготування та реалізацію готових страв, обіг харчових продуктів;

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;

ведення документації з організації харчування;

взаємодію учасників освітнього процесу, постачальника (постачальників) харчових продуктів, відділу освіти, молоді та спорту Пирятинської міської ради, Лубенського районного управління Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області;

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;

укомплектування штату працівників закладу освіти;

забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.

14. Способами організації харчування в закладах освіти є приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу); організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет (окремо або у поєднанні з іншим способом, визначеним цим пунктом), крім закладів дошкільної освіти.

15. Модель організації харчування в закладах освіти Пирятинської міської ради є базова або опорна кухня.

16. У закладах загальної середньої освіти для здобувачів освіти 1-11 класів організовано одноразове гаряче харчування (сніданок - до 12 години 00 хвилин або обід з 12 години 00 хвилин) відповідно до норм харчування.

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.

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 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.

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.

18. 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.

Документація з організації харчування, яка ведеться у закладі:

накази щодо організації харчування учнів;

журнал щоденного обліку здобувачів освіти/дітей, які харчуються;

примірне чотиритижневе сезонне меню;

меню-розклад;

щоденне меню;

книги складського обліку продуктів харчування;

журнал бракеражу готової продукції;

журнал бракеражу сирової продукції;

журнал здоров'я працівників харчоблоку;

журнал обліку виконання норм харчування;

технологічні картки на готові страви (картотека страв);

особисті медичні книжки працівників харчоблоку.

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

21. Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування 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.

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

III. Обов'язки осіб, відповідальних за організацію харчування

23. Загальне управління організацією харчування здійснює керівник закладу, який:

забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії;

визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, та положення про бракеражну комісію;

за погодженням із відділом освіти, молоді та спорту Пирятинської міської ради 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/дітей у закладі освіти; віку здобувачів освіти/дітей; наявності груп подовженого дня тощо;

визначає форму організації харчування та графік харчування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти;

затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з Лубенським районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області, а також щоденне меню-розклад;

у разі наявності організовує роботу буфету;

контролює правильність складання меню-розкладок, дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час приготування й видачі страв, періодично перевіряє організацію харчування дітей під час вживання їжі;

контролює правильне використання коштів на харчування;

включає розділ організації харчування у план роботи закладу.

24. Відповідальна особа за організацію харчування:

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;

у разі відсутності у закладі освіти медичного працівника складає примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад; здійснює контроль за проходженням працівниками обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства; здійснює зняття проби готових страв;

надає керівнику закладу освіти пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей;

бере участь у роботі бракеражної комісії;

здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти; відповідністю харчових продуктів, що реалізуються через буфет; дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;

веде загальний облік здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі безоплатним гарячим харчуванням, а також здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами;

координує та контролює діяльність класних керівників щодо харчування учнів;

здійснює моніторинг задоволеності якістю шкільного харчування;

вносить пропозиції щодо покращення організації харчування.

25. Медичний працівник закладу освіти:

складає примірне чотиритижнєве сезонне меню;

відповідає за якість та асортимент прийнятих продуктів харчування, доставлених постачальником;

разом із шеф-кухарем (кухарем) складає щоденне меню-розклад та розробляє технологічні картки;

перевіряє якість та дотримання технології приготування страв, повноту закладки, вихід та якість готових страв;

здійснює контроль за проходженням працівниками закладу 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;

організовує заняття з працівниками харчоблоку з питань харчової санітарії, профілактики харчових отруєнь;

бере участь у роботі бракеражної комісії;

медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування, знімає пробу безпосередньо з казана/ каструлі перед видачею їжі;

здійснює контроль за дотриманням норм харчування, веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні. Результати проведеного аналізу щомісяця доводяться до відома керівника відповідного закладу.

26. Комірник:

відповідає за якість та асортимент прийнятих продуктів харчування, доставлених постачальником (за відсутності медичного працівника), за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні;

відповідає за санітарне утримання складських приміщень, облік посуду, інвентарю та обладнання їдальні;

бере участь у складанні меню;

повинен добре знати вимоги приймання, умови й терміни зберігання харчових продуктів;

повинен знати правила їх доставки, вести облік отримання та видачі продуктів із записом у Книзі складського обліку та накопичувальній відомості.

За відсутності комірника його обов'язки виконує заступник директора з господарської роботи (завідувач господарства), кухар або інший працівник, призначений наказом директора.

27. Кухар:

бере участь у складанні меню;

відповідає за високоякісне та своєчасне приготування страв;

забезпечує санітарний стан робочих місць і приміщень харчоблоку тощо;

в присутності медпрацівника або особи, відповідальної за організацію харчування/ членів бракеражної комісії відбирає добові проби.

Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури + 4 - + 8 °C із зазначенням дати та часу відбирання, підпису працівника, який пробу відбирає. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня.

Працівники харчоблоку підпорядковуються шеф-кухареві (кухареві).

28. Заступник директора з господарської роботи (завідувач господарства) контролює:

матеріально-технічний стан харчоблоків (їдалень, буфетів);

додержання вимог санітарного законодавства.

29. Класний керівник здійснює облік здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі здобувачів освіти, які мають особливі дієтичні потреби; щодня (сьогодні на завтра) надає відповідну інформацію відповідальній особі та уточнює її зранку поточного дня.

30. Черговий педагог повинен з'ясовувати:

чому діти не з'їдають і залишають їжу;

усі встановлені факти (несмачно приготовлена їжа, не подобаються страви тощо), що виявляють загальну думку дітей чи їхні індивідуальні особливості, варто зазначати в журналі чергового та повідомляти про них особу, яка відповідає за харчування.

IV. Вимоги до видачі готових страв

31. Видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції.

32. Для організації обслуговування здобувачів освіти гарячим харчуванням рекомендується попередньо сервірувати столи.

33. Перед сервіруванням столів і вживанням їжі діти повинні вимити руки з милом.

34. Чергування учнів у шкільній їдальні здійснюється згідно зі Статутом закладу та положенням про організацію самообслуговування.

35. Після розподілу на порції температура гарячих страв повинна бути 70-75 °C, прохолодних – не нижче 15 °C.

36. Закінчивши харчування, учні 1-5 класів під контролем учителя, учнів 6-11 класів самостійно віддають використаний посуд до приміщення для миття посуду.

V. Формування принципів здорового харчування

37. На початку та періодично протягом навчального року, а також оздоровчого/літнього періоду здобувачам освіти/дітям доводяться правила поведінки під час прийому їжі, надається інформація щодо впливу харчування на здоров'я, доступна для сприйняття здобувачами освіти/дітьми відповідного віку.

38. Миття рук водою з милом перед прийомом їжі є обов'язковим заходом для запобігання поширенню інфекцій серед здобувачів освіти/дітей.

39. Усі страви та вироби, які пропонуються здобувачам освіти/дітям, повинні формувати здоровий, повноцінний раціон харчування. Меню їдальні та асортимент буфету щодня розміщуються на відведеному для цього стенді, веб-сайті відповідного закладу в Інтернеті (у разі наявності) та/або доводиться через інші канали комунікації, доступні для здобувачів освіти/дітей та їх батьків або інших законних представників.

VI. Планування меню

40. Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з Лубенським районним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Полтавській області.

41. Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти/дітей.

42. Закупівля харчових продуктів здійснюється відповідно до Закону України „Про публічні закупівлі“.

VII. Заключні положення

43. З метою покращення організації харчування учнів/дітей заклад освіти: організовує роботу з підвищення рівня культури харчування учнів/ дітей; веде систематичну роботу з батьками щодо важливості щоденного збалансованого харчування дітей;

проводить моніторинг організації харчування;
забезпечує якісну організацію харчування, належний матеріально-технічний стан харчоблоків.

44. До Положення можуть вноситися зміни та доповнення відповідно до чинного законодавства.

Керуючий справами
виконкому міської ради

Ірина КОЗІН

Додаток

до Порядку організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах загальної середньої та дошкільної освіти
Пирятинської міської ради
(пункт 5)

Перелік

документів для звільнення від плати за харчування дитини у закладах дошкільної освіти та учнів закладів загальної середньої освіти

Категорія	Документи
Діти- сироти або діти, позбавлені батьківського піклування	Заява опікунів, копія розпорядження райдержадміністрації/копія рішення суду/копія рішення виконавчого комітету про надання статусу дитини-сироти або дитини, позбавленої батьківського піклування, або рішення про встановлення опіки, піклування над дитиною
Діти із малозабезпечених сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України „Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям“	Заява батьків, довідка про призначення державної соціальної допомоги малозабезпеченим сім'ям, видана органами праці та соціального захисту
Діти з інвалідністю	Заява батьків, копія посвідчення особи з інвалідністю
Діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах або виховуються в інклюзивних групах	Заява батьків, наказ закладу освіти про організацію інклюзивного навчання
Діти із числа внутрішньо переміщених осіб	Заява батьків, копія довідки про взяття на облік внутрішньо переміщеної особи, довідка про отримання допомоги на проживання (як внутрішньо переміщена особа)
Діти, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів	Заява батьків, копія рішення виконавчого комітету міської ради про надання статусу дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій та збройних конфліктів

Діти з сімей загиблих (померлих) ветеранів війни та сімей загиблих (померлих) Захисників і Захисниць України, визначених у статтях 10 та 10-1 Закону України „Про статус ветеранів війни, гарантій їх соціального захисту“	Заява батьків, копія документа, який підтверджує факт загибелі військовослужбовця
Діти учасників АТО, ООС, бойових дій, осіб з інвалідністю внаслідок війни	Заява батьків, копія посвідчення учасника бойових дій, копія посвідчення особи з інвалідністю внаслідок війни
Діти військовослужбовців, які захищали і захищають Україну від збройної агресії російської федерації, але не мають статусу учасника бойових дій	Заява батьків, копія довідки з військової частини про безпосередню участь у заходах із забезпечення оборони за додатком 6 Порядку (в редакції постанови Кабінету Міністрів України від 22 серпня 2023 р. № 887), довідка про проходження військової служби з військової частини за формою 5
Діти зниклих безвісти, полонених Захисників і Захисниць України	Заява батьків, сповіщення з територіального центру комплектування та соціальної підтримки
Діти постраждалих від аварії на ЧАЕС	Заява батьків, копія посвідчення дитини, яка потерпіла внаслідок Чорнобильської катастрофи
Діти, які перебувають у складних життєвих обставинах	Заява батьків, акт обстеження житлово-побутових умов, довідка, видана Пирятинським центром соціальних послуг Пирятинської міської ради
Діти з багатодітних сімей	Заява батьків, копія посвідчення багатодітної сім'ї