



КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від

2021 р. №

Київ

Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання

Кабінет Міністрів України **постановляє:**

1. Затвердити такі, що додаються:

норми харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання для учнів (студентів), які здобувають спортивну освіту;

Порядок організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання для учнів (студентів), які здобувають спортивну освіту.

2. Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (Офіційний вісник України, 2021 р., № 30, ст. 1739) доповнити пунктом 19 такого змісту:

"19. Учні (студенти), які здобувають спортивну освіту у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання, забезпечуються харчуванням, згідно з нормами та в порядку, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання" (Офіційний вісник України, 2021р., № , ст.).

Прем'єр-міністр України

Д. ШМИГАЛЬ

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 2021 р. №

НОРМИ
харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із
специфічними умовами навчання для учнів (студентів), які здобувають
спортивну освіту

Групи та види продуктів	Гранична денна норма на одну особу, грамів (6001 ккал)
Хліб житній	195
Хліб пшеничний	400
Борошно пшеничне	25
Крохмаль	2
Крупи, бобові, макаронні вироби	135
Картопля	360
Овочі свіжі, консервовані, зелень	500
Фрукти свіжі, консервовані, цитрусові, ягоди	550
Соки натуральні, консервовані	440
Фрукти сушені, горіхи	25
Кондитерські вироби	220
Цукор	75
Мед, медопродукти	30
Масло вершкове	30
Олія	30
Сало	6
Яйця, штук	1
Молоко, кисломолочні продукти	540
Сир кисломолочний	90
Сир твердий	70
Сметана	35

М'ясо, м'ясопродукти, птиця, субпродукти	490
Риба, рибопродукти та морепродукти	140
Кава, кава злакова, цикорій	5
Какао	4
Чай	0,5
Сіль, сіль йодована, спеції	10
Дріжджі	2
Спеції	0,08
Мінеральна вода	2000

Хімічний склад (грамів)

Білки	205
у тому числі тваринні	123
Жири	205
у тому числі рослинні	51
Вуглеводи	834

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 2021 р. №

ПОРЯДОК

організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю
із специфічними умовами навчання для учнів (студентів), які здобувають
спортивну освіту

1. Цей Порядок визначає принципи планування та механізм організації харчування учнів (студентів) у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання (далі – заклад спортивного профілю) незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності з метою створення безпечного, здорового середовища та безпечних умов для підвищення спортивної майстерності та відновлення з урахуванням підвищеної потреби організму спортсменів у енергії та поживних харчових речовинах.

2. Планування та організація харчування учнів (студентів) у закладах спортивного профілю здійснюється відповідно до Законів України "Про фізичну культуру і спорт", "Про освіту", "Про повну загальну середню освіту", "Про фахову передвищу освіту", "Про вищу 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", постанови Кабінету Міністрів України від 5 листопада 1999 р. № 2061 "Про затвердження Положення про заклад спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання" (Офіційний вісник України, 1999 р., № 45, ст. 2238), санітарного законодавства та цього Порядку.

3. У цьому Порядку терміни вживаються в такому значенні:

1) бракераж – оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їхньої якості за смаком (виключно готових страв), запахом, зовнішнім виглядом, кольором, консистенцією, наявністю супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, умовами зберігання, відповідності мінімальному терміну придатності харчового продукту або терміну придатності, що зазначається датою “вжити до”;

2) бракеражний журнал – пронумерований, прошнурований журнал, завірений підписом керівника (директора) закладу спортивного профілю та печаткою такого закладу;

3) відповідальна особа – працівник, визначений наказом керівника (директора) закладу спортивного профілю, відповідальний за організацію харчування у закладі;

4) меню-розклад – документ, складений на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, наявних харчових продуктів, у якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід, кількість порцій для учнів (студентів), кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику – на одного учня (студента), у знаменнику – на всіх учнів (студентів);

5) примірне чотиритижневе сезонне меню – документ, що містить набір страв, вихід (масу) їх порцій для учнів (студентів) та враховує сезонність (осінь, зима, весна, літо).

4. Учні (студенти) закладу спортивного профілю безоплатно забезпечуються харчуванням за рахунок коштів відповідних бюджетів згідно із законодавством. Щоденне харчування учнів (студентів) здійснюється відповідно до норм харчування, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021р. № "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання" (Офіційний вісник України, 2021 р., № , ст.).

Харчування у закладі спортивного профілю здійснюється цілорічно для забезпечення безперервності навчально-тренувального процесу та спортивної діяльності відповідно до Положення про заклад спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 5 листопада 1999 р. № 2061 (Офіційний вісник України, 1999 р., № 45, ст. 2238). Харчування учнів (студентів) у дні навчання та тренувань, включаючи вихідні та святкові дні, у канікулярний період.

Витрати на харчування під час спортивних змагань, навчально-тренувальних зборів, спортивних таборів, що проводяться безпосередньо закладами спеціалізованої освіти, для учнів (студентів) цих закладів здійснюється згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання" (Офіційний вісник України, 2021 р., № , ст.).

У закладі спортивного профілю з цілодобовим перебуванням учнів (студентів) повинно бути організовано п'ятиразове харчування з не менш ніж

триразовим споживанням гарячої їжі у дні навчання та тренувань, включаючи вихідні та святкові дні, у канікулярний період.

Години прийому їжі встановлюються відповідно до розпорядку дня навчання та (або) тренувань учнів (студентів).

Режим роботи їдальні та інших об'єктів харчування встановлюється керівником закладу спортивного профілю з урахуванням розкладу навчання та тренувань до і після навчання і тренувань, а також у вечірній час.

Витрати на проведення спортивних змагань та навчально-тренувальних зборів для учнів (студентів) заклад спортивного профілю здійснює згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання" (Офіційний вісник України, 2021 р., № , ст.).

5. Керівник (директор) закладу спортивного профілю вживає заходів до укомплектування закладу спортивного профілю професійними медичними працівниками, працівниками їдальні (харчоблоку) у межах штатного розпису, а також організації підвищення рівня їхньої професійної підготовки.

6. Відповідальність за планування та організацію харчування учнів (студентів) у закладі спортивного профілю за матеріально-технічний стан харчоблоку (їдальні, 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 (директор) закладу спортивного профілю, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів.

Керівник (директор) закладу спортивного профілю забезпечує проведення закупівель харчових продуктів відповідно до встановленої вартості харчування.

Організація харчування, а також ведення відповідної документації може здійснюватися за допомогою автоматизованої системи.

Для здійснення контролю за дотриманням норм харчування медичний працівник 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 (директора) відповідного закладу.

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

Якість харчування оцінюється за лабораторними дослідженнями (випробуваннями) одного прийому їжі, а також денного раціону. При цьому для лабораторних досліджень (випробувань) відбираються страви одного прийому їжі, а страви інших прийомів їжі цього дня оцінюються теоретично за меню-розкладом.

8. Організація харчування у закладах спортивного профілю 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).

9. Організація харчування передбачає:

1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей матеріально-технічного забезпечення закладу спортивного профілю, наявності відповідних приміщень;

2) визначення відповідальної особи;

3) здійснення закупівель харчових продуктів;

4) складення примірного 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 спортивного профілю самостійно);

6) ведення обліку учнів (студентів) здійснює вихователь або класний керівник, який своєчасно повідомляє про наявність учнів (студентів) особу, відповідальну за організацію харчування;

7) приготування готових страв, обіг харчових продуктів;

8) здійснення внутрішнього контролю за якістю харчових продуктів, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

9) ведення документації з організації харчування. Орієнтовний перелік документів наведено в додатку до Порядку;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, навчально-тренувального процесу, постачальника (постачальників) харчових продуктів, засновників закладу спортивного профілю, органів управління у сфері освіти, сфері охорони здоров'я, територіальних органів Держпродспоживслужби;

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;

12) укомплектування штату працівників закладу спортивного профілю відповідно до вимог типових штатних нормативів, затверджених Мінмолодьспортом;

13) забезпечення питного режиму учнів (студентів).

10. Способи організації харчування:

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

2) організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет, торгівельні автомати;

3) організація харчування у спортивних таборах, на навчально-спортивній базі тощо.

11. Формами організації харчування є:

1) монопрофільне меню, що визначає один набір страв та не передбачає самостійного вибору споживання його компонентів;

2) мультипрофільне меню, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами та може бути реалізовано як комплексне меню, два чи три меню на вибір, "шведський стіл" з обов'язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку).

12. Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати сезонність, наявні харчові продукти, відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

13. Меню їдальні та асортимент буфету щодня розміщуються на відведеному для цього стенді.

14. Керівник (директор) закладу спортивного профілю:

1) забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі спортивного профілю, координує роботу бракеражної комісії;

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

3) 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; особливостей організації освітнього та навчально-тренувального процесів;

4) з урахуванням пропозицій відповідальної особи визначає форму організації харчування та графік харчування учнів (студентів);

5) у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом спортивного профілю самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби, а також щоденне меню-розклад;

6) 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.

15. Відповідальна особа:

1) здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні (харчоблоку) та медичного працівника закладу спортивного профілю з питань організації харчування, зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану їдальні (харчоблоку), буфету;

2) у разі відсутності у закладі спортивного профілю медичного працівника складає примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад,

здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування учнів (студентів), обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника (директора) закладу спортивного профілю, здійснює зняття проби готових страв;

3) надає керівнику (директору) закладу спортивного профілю пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників у їдальні, забезпечення питного режиму учнів (студентів);

4) веде загальний облік учнів (студентів), що забезпечуються харчуванням;

5) бере участь у роботі бракеражної комісії;

6) здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі спортивного профілю; 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.

16. Медичний працівник закладу спортивного профілю:

1) складає примірне чотиритижневе сезонне меню;

2) разом із завідувачем виробництва (кухарем, шефкухарем) їдальні (харчоблоку) складає щоденне меню-розклад на підставі примірного чотиритижневого сезонного меню, затвердженого керівником (директором) закладу спортивного профілю;

3) здійснює контроль за проходженням працівниками закладу спортивного профілю, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування учнів (студентів), 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 (директора) закладу спортивного профілю;

4) бере участь у роботі бракеражної комісії.

17. Керівник (директор) закладу спортивного профілю під час планування закупівель харчових продуктів для приготування страв або для асортименту буфетів у закладах спортивного профілю повинен дотримуватися встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування, переліку харчових продуктів, що

заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти.

Закупівлі харчових продуктів здійснюються з урахуванням доступності продовольства, рецептури та необхідності зміни страв у примірному чотиритижневому сезонному меню.

Заплановані закупівлі харчових продуктів повинні на 100 відсотків відповідати вимогам норм харчування.

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

19. Отримання та бракераж харчових продуктів здійснюються бракеражною комісією закладу спортивного профілю. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу, у хронологічному порядку.

У бракеражному журналі харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, зокрема, зазначається назва харчового продукту; оператор ринку харчових продуктів, що постачає харчовий продукт (його найменування та реєстраційний номер потужності або номер експлуатаційного дозволу); дата, час надходження, номер супровідного документа; кількість харчового продукту (кілограмів, літрів, штук); мінімальний термін придатності харчових продуктів або термін придатності, який зазначається датою "вжити до" (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); результати оцінки якості харчового продукту (доброякісний/недоброякісний) за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, розміром; підпис відповідальної особи.

До бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, вноситься інформація щодо таких харчових продуктів, як м'ясо охолоджене/заморожене (яловичина, свинина, телятина, птиця), риба морська свіжоморожена, молоко, кефір, сметана, сир (твердий, кисломолочний, м'який), масло вершкове, яйця курячі, інші продукти з терміном придатності, що зазначається датою "вжити до".

У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом спортивного профілю самостійно зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; термін придатності, який зазначається датою "вжити до"; готова страва

доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту складається акт бракеражу у трьох примірниках.

Недоброякісні харчові продукти разом з актом бракеражу повертаються постачальнику. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк.

20. Працівники, до посадових обов'язків яких належить організація харчування учнів (студентів), повинні проходити обов'язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства.

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

Керівник (директор) закладу спортивного профілю несе відповідальність за організацію проходження працівниками, до посадових обов'язків яких належить організація харчування, обов'язкових профілактичних медичних оглядів та гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства.

Щодня кухар та інші працівники їдальні (харчоблоку) особисто розписуються у журналі здоров'я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров'я, зокрема, зазначається дата, прізвище, ім'я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

21. 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 і норм харчування.

Завідувач виробництва/кухар несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

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

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу спортивного профілю або особою, що його замінює. Пробу беруть безпосередньо з казана, каструлі тощо перед видачею/реалізацією їжі після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладі, за температури, при якій споживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їхню температуру, органолептичні показники якості (зовнішній вигляд, колір, смак та присмак, запах), консистенцію, ступінь термічної обробки для кулінарних виробів, термін придатності, який зазначається датою “вжити до”. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями, як готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано очищені овочі тощо).

Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що зазначається ззовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлет, птиці, хлібо-булочних виробів, борошняних кулінарних виробів тощо) їх зважують у кількості п'ять – десять порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до відповідного бракеражного журналу особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після особистого підпису у відповідному бракеражному журналі щодо можливості реалізації кожної готової страви окремо.

23. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

Добові проби відбираються кухарем закладу спортивного профілю з казана у присутності членів бракеражної комісії.

Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі однієї порції, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури $+4$ — $+8$ °C із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня.

Кількість порцій готових страв, що готуються, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.

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

25. Меню-розклад складається єдиним для всіх учнів (студентів) закладу спортивного профілю і розроблюється з урахуванням фізіологічних потреб учнів (студентів) в основних харчових речовинах в добових раціонах учнів (студентів) їх енерговитрат, сезонності (літньо-осінній, зимово-весняний період), тривалості проведення навчання та тренувань, різноманітності і поєднання харчових продуктів. Щоденне меню-розклад повинно відповідати нормам харчування, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання", (Офіційний вісник України, 2021 р., № , ст.), наявним продуктам та продовольчій сировині.

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

Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до режиму (кратності) приймання в їжу овочів, фруктів, м'яса, риби, яєць, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № "Деякі питання організації харчування у закладах спеціалізованої освіти спортивного профілю із специфічними умовами навчання", (Офіційний вісник України, 2021 р., № , ст.).

Під час складання примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету у закладах спортивного профілю обов'язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

27. Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися медичним працівником разом із завідувачем виробництва (кухарем, шефкухарем) їдальні (харчоблоку) закладу та затверджуватися керівником (директором) закладу спортивного профілю.

Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

28. Складення щоденного меню-розкладу здійснюється медичним працівником разом із завідувачем виробництва (кухарем, шефкухарем) їдальні (харчоблоку) та затверджується керівником (директором).

Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об'єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано у понеділок, відповідно меню понеділка – у четвер).

Складається єдине меню-розклад для закладу спортивного профілю відповідно до норм харчування учнів (студентів). У меню-розкладі обов'язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід, кількість порцій, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага бруutto/нетто): у чисельнику – на одного учня (студента), у знаменнику – на всіх учнів (студентів).

У технологічній документації на страви та вироби обов'язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

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

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

Не допускається відварювання овочів для приготування салатів на наступний день.

Салати необхідно заправляти безпосередньо перед видачею.

31. 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).

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

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

34. 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. Молоко та кефір повинні бути з масовою часткою жиру від 2,5 до 3,2 відсотка, йогурт — від 1,5 до 2,5 відсотка, сир кисломолочний — не менше 5 відсотків, сметана — не менше 15 відсотків.

35. Для приготування страв з м'яса слід використовувати м'ясо птиці (курки, індички), нежирну свинину, телятину, яловичину.

Кількість страв з м'яса, птиці, риби, що пропонуються протягом тижня, повинна відповідати нормам харчування.

М'ясні страви слід якомога частіше комбінувати з овочевими гарнірами та/або салатами.

36. У закладах спортивного профілю заборонено замовляти та використовувати/реалізовувати технологічно оброблені м'ясні та рибні продукти, м'ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (у тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва.

Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру кисломолочного (за відсутності первинного пакування) та фляжної сметани без термічної обробки.

37. Рослинна олія (соняшникова, кукурудзяна, оливкова) рекомендується для приготування салатів, а також є пріоритетним вибором під час приготування інших страв, які потребують додавання жиру.

Насичені жири, зокрема вершкове масло, не повинні становити більше 10 відсотків загальної кількості калорій.

38. Одним з найбільш корисних компонентів складних страв, зокрема салатів, можуть бути очищені горіхи та насіння. Горіхи та насіння можуть пропонуватися в індивідуальній упаковці або порційно, та/або у складі готових страв, без глазури, без додавання солі чи цукру.

Інформація про вміст у готових стравах горіхів, а також інших поширених харчових алергенів повинна зазначатися в меню відповідно до норм харчування, бути зрозуміло та доступно надана учням (студентам), які мають алергічні реакції. Біля меню розміщується інформація щодо розшифровки індексів харчових алергенів відповідно до норм харчування.

39. Питна вода повинна бути постійно доступною у закладі спортивного профілю під час вживання їжі та у будь-який інший час. Керівник (директор) закладу спортивного профілю повинен забезпечити учнів (студентів) чистою та безпечною питною водою, що відповідає вимогам, встановленим МОЗ.

Пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів може пропонуватися в обмеженій кількості відповідно до норм харчування.

40. Вміст солі є одним з основних критеріїв відбору продуктів та страв, які пропонуються у закладах спортивного профілю, та повинен відповідати нормам харчування, а також встановленим МОЗ вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Під час приготування страв слід використовувати йодовану сіль.

41. Кількість доданих цукрів у продуктах та стравах, що пропонуються у закладах спортивного профілю, обмежується відповідно до норм харчування та встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти. Вміст цукрів, який природньо міститься у молочних продуктах, фруктах, ягодах та овочах, не обмежується.

42. Під час вибору постачальників сезонних овочів, фруктів, ягід, злакових, бобових продуктів, горіхів та насіння рекомендовано надавати перевагу локальним агропромисловим підприємствам за умови постачання якісної та безпечної продукції. Закупівля харчових продуктів здійснюється відповідно до Закону України “Про публічні закупівлі”.

ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК
документів з організації харчування

1. Наказ про організацію харчування.
 2. Журнал щоденного обліку учнів (студентів), які харчуються.
 3. Журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку).
 4. Примірне двотижнєве сезонне меню.
 5. Щоденне меню.
 6. Меню-розклад.
 7. Технологічна документація на страви та вироби.
 8. Журнал обліку виконання норм харчування.
 9. Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів.
 10. Бракеражний журнал готових страв, виготовлених закладом спортивного профілю самостійно.
-