



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

вул. М. Грушевського, 7, м. Київ, 01601, тел. (044) 253-61-94, E-mail: moz@moz.gov.ua,
web: http://www.moz.gov.ua, код ЄДРПОУ 00012925

від _____ 2021 р. № _____

На № _____ від _____

Державна регуляторна служба України

Міністерство охорони здоров'я України в доповнення до листа від 23.02.2021 № 26-02/5685/2-21 надсилає на погодження проєкт постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі – проєкт Постанови).

З урахуванням пункту 11 витягу з протоколу № 5 засідання Урядового комітету з питань цифрової трансформації, розвитку громад і територій, освіти, науки та інновацій, охорони здоров'я, захисту довкілля, економічної, фінансової, правової політики та правоохоронної діяльності від 18.02.2021, просимо розглянути та погодити його в найкоротший термін.

Додаток:

1. Проєкт акта на 75 арк.
2. Копія пояснювальної записки на 4 арк.
3. Аналіз регуляторного впливу на 14 арк.
4. Повідомлення про оприлюднення на 1 арк.

**Заступник Міністра –
головний державний
санітарний лікар України**

Віктор ЛЯШКО

Тетяна Скапа 253 72 71
(050) 934 92 81



АСУД "ДОК ПРОФ З"
Міністерство охорони здоров'я України
№26-02/6792/2-21 від 03.03.2021
КЕП Ляшко Віктор Кирилович
58E2D9E7F900307B040000001D9A2D0021AD7D00

Міністерство охорони здоров'я України
26-02/6792/2-21 від 03.03.2021





КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від

2021 р. №

Київ

Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

Кабінет Міністрів України **постановляє:**

1. Затвердити такі, що додаються:
норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку;
Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.
2. Визнати такими, що втратили чинність, постанови Кабінету Міністрів України згідно з переліком, що додається.
3. Міністерствам, іншим центральним органам виконавчої влади в шестимісячний строк привести власні нормативно-правові акти у відповідність із цією постановою.
4. Ця постанова набирає чинності з дня її опублікування, крім абзацу другого пункту 1 та пункту 2 цієї постанови, пунктів 1—3, 8—54 Порядку, затвердженого цією постановою, які набирають чинності з 1 вересня 2021 року.

Прем'єр-міністр України

Д. ШМИГАЛЬ

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 2021 р. №

НОРМИ
харчування у закладах освіти та дитячих закладах
оздоровлення та відпочинку

1. Енергетична та поживна цінність їжі (вміст макро- і мікронутрієнтів) у закладах дошкільної, загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі — заклади) повинна відповідати загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ.

2. Планування частки калорійності їжі у загальних енергетичних потребах залежить від режиму (кратності) харчування в закладі.

3. У разі споживання лише сніданку калорійність повинна становити 25—30 відсотків добової потреби, відповідна частка для обіду збільшується до 30—35 відсотків. Орієнтовна кількість калорій на сніданок, обід та вечерю, добова калорійність для різних вікових груп наведена в таблиці 1.

Таблиця 1

Вікова група	Енергетична цінність сніданку, вечері, ккал	Енергетична цінність обіду, ккал	Добова енергетична цінність, ккал
1—4 роки	350—415	415—485	1385
4—6 (7) років	425—510	510—595	1700
6*—11 років	525—630	630—735	2100
11—14 років	600—720	720—840	2400
14—18 років	675—810	810—945	2700

4. М'ясо, риба, молоко та молочні продукти, яйця, бобові та горіхи є основними джерелами білку. Додатковим джерелом корисних білків є злакові продукти. Кількість білків для сніданку, обіду та вечері, а також добова потреба в білку для різних вікових груп наведені у таблиці 2.

Таблиця 2

Вікова група	Кількість білку на сніданок, вечерю, грамів	Кількість білку на обід, грамів	Добова потреба у білку, грамів
1—4 роки	13—15	15—18	53
4—6 (7) років	14—17	17—20	58
6*—11 років	18—21	21—25	72
11—14 років	21—25	25—29	84
14—18 років	23—27	27—32	93

5. Загальну кількість жирів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено у таблиці 3.

Щонайменше дві треті жиру, який споживається здобувачами освіти/дітьми, повинен надходити у вигляді ненасиченого жиру (ненасичених жирних кислот). Ненасичені жири включають незамінні жирні кислоти та жиророзчинні вітаміни, тому їх споживання обов'язкове для належного структурного та функціонального стану організму та його органів і систем, зокрема головного мозку, нервової системи, серця, кровоносних судин, ендокринної системи, органу зору, шкіри та волосся.

Надходження насичених жирів повинно бути обмежено на рівні не більше ніж 10 відсотків загальної добової калорійності та калорійності окремих страв.

Зменшення споживання насичених жирів переважно тваринного походження асоційоване із зменшенням ризику захворювань системи кровообігу.

Доцільною є заміна насичених жирів тваринного походження ненасиченими жирами рослинного походження та регулярна присутність морської риби у чергуванні страв.

Таблиця 3

Вікова група	Кількість жирів на сніданок, вечерю, грамів	Кількість жирів на обід, грамів	Добова потреба у жирах, грамів
1—4 роки	11—13	13—15	44
4—6 (7) років	14—16	16—19	56
6*—11 років	17—21	21—24	70
11—14 років	21—25	25—29	84
14—18 років	23—27	27—32	92

6. Здобувачі освіти/діти повинні регулярно споживати харчові продукти та страви з вмістом вуглеводів. Пріоритетними продуктами цієї

групи є рослинні продукти з високим вмістом харчових волокон. Кількість вуглеводів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено в таблиці 4.

Вміст цукрів у харчових продуктах, призначених для продажу у буфетах, торговельних апаратах, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, та у харчових продуктах, що використовуються для приготування готових страв, обмежується на рівні не більше 10 грамів на 100 грамів/мілілітрів харчового продукту.

Овочі та фрукти у свіжому та переробленому вигляді пропонуються без додавання цукрів, вміст цукрів, який міститься природньо, не обмежується.

Під час приготування страв кількість цукрів, що додаються, не повинна перевищувати 5 грамів на 100 грамів/мілілітрів готової страви.

Харчові продукти, призначені для продажу у буфетах, торговельних апаратах, та страви, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, повинні бути без додавання підсолоджувачів, синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсилювачів смаку та аромату.

Таблиця 4

Вікова група	Кількість вуглеводів на сніданок, вечерю, грамів	Кількість вуглеводів на обід, грамів	Добова потреба у вуглеводах, грамів
1—4 роки	48—58	58—67	194
4—6 (7) років	60—72	72—84	240
6*—11 років	73—88	88—103	295
11—14 років	81—98	98—114	327
14—18 років	93—112	112—131	375

7. Під час організації в закладах три-, чотири- або п'ятиразового харчування розрахунок калорійності за окремими прийомами їжі, кількості білків, жирів та вуглеводів проводиться відповідно до таблиці 5.

Таблиця 5

Прийоми їжі	Граничні норми добової калорійності для відповідної енергетичної та поживної (кількість білків, жирів та вуглеводів) цінності**, відсотків
Сніданок	25—30
Обід	30—35
Сніданок та обід	55—65

Прийоми їжі	Граничні норми добової калорійності для відповідної енергетичної та поживної (кількість білків, жирів та вуглеводів) цінності**, відсотків
Сніданок, обід та вечеря	80—100
Сніданок, другий сніданок, обід та вечеря	85—100
Сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря	90—100

8. Ротація готових страв у примірному чотиритижневому сезонному меню планується відповідно до норм споживання основних груп харчових продуктів на сніданок/вечерю, обід та перекуси (другий сніданок/підвечірок), які наведено у додатках 1—9, 11 і 14, з урахуванням вимог, встановлених додатком 15.

Вага порції солі, що наведена у додатку 5 застосовується з 1 січня 2023 року. Розрахунок додаткової норми солі для приготування готових страв у період з 1 вересня 2021 року до 31 грудня 2022 року проводиться відповідно до таблиці 6.

Таблиця 6

Період	Додаткова норма
з 1 вересня 2021 року до 31 грудня 2021 року	75 відсотків норми для відповідної вікової групи
з 1 січня 2022 року до 31 серпня 2022 року	50 відсотків норми для відповідної вікової групи
з 1 вересня 2022 року до 31 грудня 2022 року	25 відсотків норми для відповідної вікової групи

9. До груп харчових продуктів не включені харчові продукти (наприклад, борошно, дріжджі, спеції, прянощі, сухарі панірувальні, томатна паста, лимонна кислота, цукор ванільний, крохмаль, сода, оцет), що використовуються для приготування страв та видаються згідно із технологічною документацією на страви та вироби.

10. Під час комбінації харчових продуктів, що відносяться до однієї групи, їх вага розраховується пропорційно до ваги однієї порції (наприклад, сирники із сметаною — сир кисломолочний дві треті порції та сметана одна третя порції або в іншій пропорції залежно від страви).

Відхилення ваги порції для конкретного прийому їжі допускається на рівні 5—10 відсотків з дотриманням загальної ваги порцій протягом тижня.

11. Злакові, бобові та картопля, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну вагу порцій злакових, бобових та картоплі для всіх прийомів їжі (сніданок, обід та вечеря) на тиждень.

12. Здобувачам освіти/дітям з харчовою алергією на молоко та молочні продукти (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, в якій зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) для харчування пропонуються рослинні напої.

13. Для здійснення закупівель вага харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, розраховується у брутто згідно з технологічною документацією на страви та вироби.

14. Згідно з нормами споживання основних груп харчових продуктів, що встановлені додатками 1—8, 11 і 14, з урахуванням вимог, встановлених додатком 15, також забезпечуються харчуванням діти, які перебувають в закладах сфери соціального захисту.

15. Норми споживання основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти/дітей віком від 14 років і старше, що встановлені додатками 5—8, також поширюються на здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти.

16. Норми споживання основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти/дітей віком від 14 років і старше, що встановлені додатком 8, поширюються на здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти, які відповідно до законодавства перебувають на державному забезпеченні, здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти, які відповідно до законодавства перебувають на повному державному забезпеченні або яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника, та інші категорії здобувачів освіти закладів професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти відповідно до законодавства.

У разі відсутності можливості для організації повноцінного харчування категоріям здобувачів освіти, встановленим законодавством, у закладі освіти може виплачуватися грошова компенсація у розмірі вартості харчування у закладах освіти з цілодобовим перебуванням, у складі яких є пансіон, відповідного регіону з урахуванням торговельних націнок. Особам, яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника, виплачується вартість обіду.

17. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані мікобактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2001 р. № 1752 “Про норми харчування у протитуберкульозних закладах

для осіб, хворих на туберкульоз, та малолітніх і неповнолітніх осіб, інфікованих мікобактеріями туберкульозу” (Офіційний вісник України, 2001 р., № 52, ст. 2366; 2012 р., № 87, ст. 3544).

18. Учні ліцеїв з посиленою військово-фізичною підготовкою забезпечуються харчуванням згідно з нормою № 6 — ліцейська, затвердженою постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв’язку та захисту інформації, поліцейських, осіб рядового та начальницького складу підрозділів Державної фіскальної служби, осіб рядового, начальницького складу органів і підрозділів цивільного захисту” (Офіційний вісник України, 2002 р., № 14, ст. 739; 2014 р., № 97, ст. 2776; 2016 р., № 3, ст. 172, № 68, ст. 2281).

* Здобувачі освіти в закладах загальної середньої освіти.

** Енергетична та поживна цінність для кожного прийому їжі: сніданок — 25—30 відсотків; другий сніданок — 5—10 відсотків; обід — 30—35 відсотків; підвечірок — 5—10 відсотків; вечеря — 25—30 відсотків.



НОРМИ
споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід або вечерю
у закладах дошкільної освіти у разі п’ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Овочі	різноманітні, сезонні, крім картоплі; свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню	15 порцій	60 грамів	80 грамів
		квашені овочі можуть пропонуватися дітям, віком від 4 років не частіше ніж три рази на тиждень (по одному разу на сніданок, обід та вечерю)			
Фрукти та ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	щодня на сніданок або вечерю, а також на обід	10 порцій	60 грамів	80 грамів
Соки	фруктові, овочеві, фруктово-	два рази на тиждень	дві порції	120 мілілітрів	180 мілілітрів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Фрукти та ягоди сушені	ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	під час сніданку або вечері			
	різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів	три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	20 грамів	25 грамів
Злакові та бобові	перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, слід чергувати з бобовими, в перших стравах	щодня у чергуванні із стравами з картоплі під час сніданку, обіду та вечері бобові пропонуються принаймні три рази на тиждень	15 порцій	80 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)	100 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)
Картопля	відварена без шкірки, запечена, тушкована або картопляне пюре, в перших	під час сніданку, обіду або вечері з таким чергуванням:	чотири порції	80 грамів	100 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Хліб	стравах	одна страва з картоплі на чотири — п'ять страв із злакових/бобових			
	цільнозерновий хліб з пшеничного або житнього борошна, з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	щодня під час сніданку або вечері та під час обіду	10 порцій	30 грамів	30 грамів
Риба	різні сорти морської риби, вага порції — розморожена риба потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	40 грамів	60 грамів
Птиця	охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції	шість разів на тиждень під час	по дві порції на сніданок, обід та	45 грамів	60 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Свинина, телятина, яловичина	без шкіри та кісток	сніданку, обіду або вечері	вечерю		
	охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м'яса) частини тушки, вага порції без кістки	два рази на тиждень під час обіду	дві порції	45 грамів	60 грамів
Яйця	варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	одна штука	одна штука
Молоко та молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня по одній порції під час сніданку та вечері	10 порцій	150 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 100 мілілітрів йогурту або кефіру, або 100 грамів сиру	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани або 10 грамів сиру твердого, або 15 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
сметани					
Насичені жири тваринного походження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	два рази на тиждень під час обіду	дві порції	10 грамів сиру твердого або 15 грамів сметани	15 грамів сиру твердого або 25 грамів сметани
				1,5 грама	1,5 грама
				3,5 мілілітра	3,5 мілілітра
Рослинні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	3,5 мілілітра	3,5 мілілітра
Сіль	кількість солі в готових продуктах і стравах обмежується, використовується лише йодована сіль	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	0,7 грама	1 грам
Цукор	обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок, обід та вечерю	до трирічного віку додавання цукру не дозволяється	7,5 грама на сніданок, 10 грамів на обід та 7,5 грама на вечерю
від 3 до 4 років					

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
7,5 грама на сніданок, 10 грамів на обід та 7,5 грама на вечерю					
Какао	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	5 грамів	6 грамів
Чай	без вмісту кофеїну, без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	0,2 грама	0,3 грама

НОРМИ

споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку у закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
Овочі	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п'ять порцій	60 грамів	80 грамів
Фрукти і ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі, сушені або заморожені	п'ять порцій свіжих або заморожених овочів під час другого сніданку або підвечірку дві порції сушених фруктів або ягід під час другого сніданку або підвечірку	сім порцій	60 грамів	80 грамів
Борошняні кулінарні вироби	з вмістом солі до 0,3 грама на 100 грамів готового виробу, повинен	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п'ять порцій	30 грамів готового виробу	50 грамів готового виробу

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи	
				від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років

містити не більше
5 грамів цукру, доданого
під час приготування
виробу, та не більше
10 грамів жиру на
100 грамів готового
виробу

Молоко та молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітамін D та мінеральні речовини	з вмістом цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п'ять порцій	150 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 100 мілілітрів йогурту, або 50 грамів сиру	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 70 грамів сиру
				кисломолочного	кисломолочного

Примітки:

- Протягом дня повинна бути комбінація груп харчових продуктів з їх щоденною ротацією (наприклад, у разі п'ятиразового харчування: перший день — на другий сніданок борошняні кулінарні вироби та овочі, на підвечірок молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами; другий день — на другий сніданок овочі та фрукти і ягоди, на підвечірок борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами).
- У разі чотириразового режиму харчування (з другим сніданком або підвечірком) повинна здійснюватися комбінація груп харчових продуктів (наприклад, перший день — овочі та борошняні кулінарні вироби, другий день — фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами, третій день — фрукти і ягоди та овочі, четвертий день — борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами, п'ятий день — овочі і молоко та молочні продукти).

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ
споживання основних груп харчових продуктів у закладах
дошкільної освіти у разі шестиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	одна порція щодня під час сніданку, обіду, вечері, а також одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися дітям віком від 4 років не частіше ніж чотири рази на тиждень (одна порція на сніданок, дві — на обід та одна — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду, вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Картопля	п'ять порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п'ять страв із злакових/бобових

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Хліб	картопля, що використовується для приготування перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної	шість порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена	три порції на тиждень під час обіду
Яйця	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку і вечері, другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Какао	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Чай	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Примітки: 1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені в додатках 1 і 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № .

2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку та підвечірку

наведено у додатку 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № .

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ
споживання основних груп харчових продуктів у закладах
дошкільної освіти у разі семиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері, а також одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися дітям віком від 4 років не частіше ніж шість разів на тиждень (дві порції на сніданок, дві — на обід та дві — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	шість порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Картопля	шість порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п'ять страв із злакових/бобових картопля, що використовується для приготування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
	перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Хліб	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної	сім порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена	чотири порції на тиждень під час обіду
Яйця	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку та вечері, одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	одна порція щодня під час другого сніданку або підвечірку
Шоколад	три порції на тиждень, шоколад пропонується дітям віком від 4 років
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Какао	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Чай	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Примітки: 1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені у додатках 1 і 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № . Розмір порції шоколаду становить 15 грамів.

2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку та підвечірку

наведено у додатку 2 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № .

НОРМИ

споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Овочі	різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	щодня на сніданок, обід та вечерю разом із зеленню	15 порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
	квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж три рази на тиждень (по одному разу на сніданок, обід та вечерю)					
Фрукти та ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	щодня на сніданок або вечерю, а також на обід	10 порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Соки	фруктові, овочеві, фруктовов-ягідні, фруктовов-овочеві пастеризовані соки без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	два рази на тиждень під час сніданку або вечері	дві порції	200 мілілітрів	200 мілілітрів	200 мілілітрів
Фрукти та ягоди сушені	різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів	три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	25 грамів	25 грамів	25 грамів
Злакові та бобові	перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, слід чергувати з бобовими, в перших стравах	щодня в чергуванні із стравами з картоплі під час сніданку, обіду та вечері бобові пропонуються принаймні три рази на тиждень	15 порцій	120 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)	150 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)	150 грамів готової страви (каші або бобових, або макаронів)
Картопля	відварена без шкірки,	під час сніданку,	чотири порції	120 грамів	150 грамів	150 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Хліб	запечена, тушкована або картопляне пюре, в перших стравах	обіду або вечері з таким чергуванням: одна страва з картоплі на чотири — п'ять страв із злакових/бобових	10 порцій	30 грамів	50 грамів	50 грамів
	цільнозерновий хліб з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	щодня під час сніданку або вечері та під час обіду				
Риба	різні сорти морської риби, вага порції — розморожена риба (потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток)	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	60 грамів	90 грамів	120 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Птиця	охолоджена/заморожена, крім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток	шість разів на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	п'ять порцій під час сніданку або вечері, одна порція під час обіду	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Свинина, телятина, яловичина	охолоджена/заморожена, нежирні (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м'яса) частини тушки, вага порції без кістки	три рази на тиждень під час обіду	три порції	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Яйця	варені, смажені з додаванням мінімальної кількості жиру, приготовлені до повної готовності	три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	одна штука	одна штука	одна штука
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня по одній порції під час сніданку та вечері	10 порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
мінеральні речовини				кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани
		три рази на тиждень під час обіду	три порції	75 грамів сиру м'якого або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	75 грамів сиру м'якого або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	75 грамів сиру м'якого або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани
Насичені жири тваринного походження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок та вечерю	2 грами	2,5 грама	3,5 грама
			п'ять порцій на обід	2 грами	3 грами	5 грамів
Рослинні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок та вечерю	3,5 мілілітра	5 мілілітрів	6,5 мілілітра
			п'ять порцій на обід	7 мілілітрів	7 мілілітрів	10 мілілітрів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Сіль	поліненасичених жирів					
	кількість солі в готових продуктах і стравах обмежується, використовується лише йодована сіль	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	1 грам	1,5 грама	1,5 грама
Цукор	обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок та вечерю	7,5 грама	7,5 грама	7,5 грама
			п'ять порцій на обід	10 грамів	10 грамів	10 грамів
Какао	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	6 грамів	6 грамів	6 грамів
Чай	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	0,5 грама	0,5 грама	0,5 грама

НОРМИ

споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Овочі	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п'ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Фрукти і ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі, сушені або заморожені	п'ять порцій свіжих або заморожених овочів для другого сніданку або підвечірку дві порції сушених фруктів або ягід для другого сніданку або підвечірку	сім порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	Кількість порцій на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Борошняні кулінарні вироби	з вмістом солі до 0,3 грама на 100 грамів готового виробу, повинен містити не більше 5 грамів цукру, доданого під час приготування виробу, та не більше 10 грамів жиру на 100 грамів готового виробу	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	три порції	60 грамів готового виробу	80 грамів готового виробу	80 грамів готового виробу
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з вмістом цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	п'ять порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 100 грамів сиру кисломолочного	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 100 грамів сиру кисломолочного	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту, або 100 грамів сиру кисломолочного
Горіхи	без додавання цукрів, меду та солі, заборонені у разі наявності алергії	одна порція під час другого сніданку або підвечірку	дві порції	30 грамів	30 грамів	30 грамів

Примітки:

1. Протягом дня повинна бути комбінація груп харчових продуктів з їх щоденною ротацією (наприклад, у разі п'ятиразового харчування: перший день — на другий сніданок борошняні кулінарні вироби та овочі, на підвечірок молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами; другий день — на другий сніданок овочі та фрукти і ягоди, на підвечірок борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами; третій день — на другий сніданок фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами, на підвечірок горіхи та овочі).
 2. У разі чотириразового режиму харчування (з другим сніданком або підвечірком) повинна здійснюватися комбінація груп харчових продуктів (наприклад, перший день — овочі та борошняні кулінарні вироби, другий день — фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами, третій день — овочі та горіхи, четвертий день — молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами, п'ятий день — борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами).
-

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ

споживання основних груп харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі шестиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	по одній порції щодня під час сніданку, обіду та вечері, а також під час другого сніданку або підвечірку протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж п'ять разів на тиждень (одна — дві порції на сніданок, дві — три — на обід та одна — дві — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктові-ягідні, фруктові-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в загальну кількість (вагу) порцій на тиждень

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Картопля	п'ять порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п'ять страв із злакових/бобових; картопля, що використовується для приготування перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій за тиждень
Хліб	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної	сім порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена	три порції на тиждень під час обіду
Яйця	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку і вечері, під час другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Горіхи	три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Какао	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
--------------------------	--

Чай

п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Примітки:

1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені у додатках 5 і 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № .
2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку і підвечірку наведено у додатку 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № .

ОСОБЛИВОСТІ НОРМ

споживання основних груп харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі семиденного перебування

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Овочі різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	по одній порції щодня під час сніданку, обіду та вечері, а також під час другого сніданку або підвечірку протягом тижня квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж шість разів на тиждень (одна — дві порції на сніданок, три — чотири — на обід та одна — дві — на вечерю)
Фрукти та ягоди свіжі або заморожені	по одній порції щодня під час двох прийомів їжі (на сніданок або на вечерю та обід), а також під час другого сніданку або підвечірку
Соки фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані без додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	дві порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Фрукти та ягоди сушені	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Злакові та бобові	одна порція щодня під час сніданку, обіду, вечері, протягом тижня повинно бути дві — три порції страв з бобових злакові та бобові, що використовуються для приготування перших страв, враховуються в

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
	загальну кількість (вагу) порцій на тиждень
Картопля	шість порцій на тиждень з такою частотою чергування: одна порція страви з картоплі на чотири — п'ять страв із злакових/бобових; картопля, що використовується для приготування перших страв, враховується в загальну кількість (вагу) порцій за тиждень
Хліб	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Риба морська	три порції на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Птиця охолоджена/заморожена, крім водоплавної	вісім порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Свинина, телятина, яловичина охолоджена/заморожена	чотири порції на тиждень під час обіду
Яйця	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	по одній порції щодня під час сніданку і вечері, під час другого сніданку або підвечірку, а також три порції на тиждень під час обіду
Борошняні кулінарні вироби	чотири порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Горіхи	три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Насичені жири тваринного походження (масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Рослинні жири (олія)	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Сіль	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Цукор	одна порція щодня під час сніданку, обіду та вечері
Шоколад	три порції на тиждень
Какао	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або

Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
Чай	вечері п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері

Примітки:

1. Розмір порцій та характеристики груп харчових продуктів зазначені у додатках 5 і 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № . Розмір порції шоколаду становить 20 грамів.
2. Приклад комбінації груп харчових продуктів для другого сніданку і підвечірку наведено у додатку 6 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № .

НОРМИ

споживання основних груп харчових продуктів для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Овочі	різноманітні, сезонні, крім картоплі, свіжі, заморожені або квашені	щодня разом із зеленню квашені овочі можуть пропонуватися не частіше ніж один раз на тиждень	п'ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Фрукти та ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені	щодня	п'ять порцій	100 грамів	100 грамів	100 грамів
Соки	фруктові, овочеві, фруктово-ягідні, фруктово-овочеві пастеризовані соки без	один раз на тиждень	одна порція	200 мілілітрів	200 мілілітрів	200 мілілітрів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
	додавання цукрів та підсолоджувачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентну кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту					
Фрукти та ягоди сушені	різноманітні, без додавання цукрів і підсолоджувачів	один раз на тиждень	одна порція	25 грамів	25 грамів	25 грамів
Злакові та бобові	перевага надається злаковим кашам та макаронним виробам з вищим вмістом харчових волокон, рекомендується чергування з бобовими	чотири рази на тиждень, при цьому бобові пропонуються принаймні один раз на тиждень	чотири порції	120 грамів готової каші або бобових, або макаронів	150 грамів готової каші або бобових, або макаронів	150 грамів готової каші або бобових, або макаронів
Картопля	відварена без шкірки, запечена, тушкована або картопляне пюре	один раз на тиждень	одна порція	120 грамів	150 грамів	150 грамів
Хліб	цільнозерновий хліб з	три рази на	три порції	30 грамів	50 грамів	50 грамів

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Риба	високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	тиждень				
	різні сорти морської риби, вага порції — розморожена риба потрошена без голови (тушка) або розrobлена на філе із шкірою і реберними кістками, або розrobлена на філе із шкірою без кісток, або розrobлена на філе без шкіри та кісток	один раз на тиждень	одна порція	60 грамів	90 грамів	120 грамів
Птиця	охолоджена/заморожена, два рази на кірім водоплавної, вага порції без шкіри та кісток	два рази на тиждень	дві порції	70 грамів	100 грамів	120 грамів
Яйця	варені, смажені з	один раз на	одна порція	одна штука	одна штука	одна штука

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
додаванням мінімальної тиждень кількості жиру, приготовлені до повної готовності						
Молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини	з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молоко та молочні продукти, до яких додано вітамін D	щодня	п'ять порцій	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани	200 мілілітрів молока або рослинних напоїв або 125 мілілітрів йогурту або кефіру, або 125 грамів сиру кисломолочного, або 75 грамів сиру м'якого, або 15 грамів сиру твердого, або 25 грамів сметани
Насичені жири тваринного походження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня	п'ять порцій	2 грами	2,5 грама	3,5 грама

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Рослинні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів	щодня	п'ять порцій	3,5 мілілітра	5 мілілітрів	6,5 мілілітра
Сіль	кількість солі в готових продуктах і стравах обмежується, використовується лише йодована сіль	щодня	п'ять порцій	1 грам	1,5 грама	1,5 грама
Цукор	обмежується додавання цукру та меду під час приготування страв і напоїв	щодня	п'ять порцій	7,5 грама	7,5 грама	7,5 грама
Какао	без додавання цукрів та підсолоджувачів	один раз на тиждень	одна порція	6 грамів	6 грамів	6 грамів
Чай	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень	дві порції	0,5 грама	0,5 грама	0,5 грама

ДОБОВА ПОТРЕБА
у рідині для дітей і підлітків різних вікових груп

Вікова група	Об'єм рідини, літрів
Від 1 до 4 років	1 —1,3
Від 4 до 6 років	1,2—1,7
Від 6 до 11 років	1,5—2
Від 11 до 14 років	1,7—2,3
Від 14 до 18 років	2,3—3,2

Примітка. Потреба у рідині забезпечується за рахунок питної води та безкалорійних напоїв без урахування рідких страв та напоїв з калоріями (молочні напої, сік тощо).

ОСОБЛИВОСТІ

забезпечення харчуванням здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами

Причини особливих дієтичних потреб	Обов'язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
Цукровий діабет	кількість вуглеводів у страві, напої; загальна кількість вуглеводів на основні прийоми їжі чи перекуси забезпечення відповідності часу прийому їжі, кількості вуглеводів, фізичних навантажень рекомендаціям лікаря загальної практики — сімейного лікаря чи лікаря-педіатра	відсутня	відсутня	у разі підозри виникнення гіпоглікемічного стану — вимірювання рівня глюкози (якщо отриманні результати становлять < 4 ммоль/л, вживання простих вуглеводів (соку, твердих цукерок, таблеток з глюкозою)
Харчова алергія	перелік алергенів у готових стравах (молоко, яйця, риба та морепродукти, злакові продукти, горіхи, бобові продукти тощо відповідно до додатка 1 до Закону	відсутня	у разі підтвердженої харчової алергії (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено	у разі наявності ознак анафілаксії — внутрішньо-м'язова ін'єкція епінефрину (адреналіну)

Причини особливих дієтичних потреб	Обов'язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
	України “Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів”)		особливі дієтичні потреби (на підставі галузевих стандартів у сфері охорони здоров'я) здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) необхідно ретельно дотримуватися рекомендацій, зазначених лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці, щодо повного виключення харчових продуктів і страв із вмістом харчових алергенів	
Целіакія (непереносимість глютену)	наявність глютену та його слідів	відсутня	у разі підтвердження діагнозу целіакія (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби (на підставі галузевих стандартів у сфері охорони здоров'я) здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) необхідно ретельно	відсутня

Причини особливих дієтичних потреб	Обов'язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
Лактазна недостатність (непереносимість лактози)	кількість лактози у страві чи напої	відсутня	дотримуватися безглютенової дієти у разі наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом непереносимість лактози (на підставі галузевих стандартів у сфері охорони здоров'я), необхідно обмежити споживання лактози відповідно до рекомендацій, наданих лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці	відсутня
Вроджені порушення метаболізму (фенілкетонурія тощо)	наявність рослинного або тваринного білка у страві чи напої	відсутня	у разі наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби	відсутня

Причини особливих дієтичних потреб	Обов'язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв (калорійності)	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень
------------------------------------	--	---	--	--

здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом фенілкетонурія, інші вродженні порушення метаболізму, необхідно виключити звичайні харчові продукти із вмістом білка та замінити їх лікувальним харчуванням (спеціальні харчові продукти, дієтичні добавки, призначені для хворих на фенілкетонурію, інші вродженні порушення метаболізму) відповідно до рекомендацій, наданих лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром у довідці

- Примітки:
1. Забезпечення лікувального харчування для здобувачів освіти/дітей, хворих на фенілкетонурію, інші вродженні порушення метаболізму, здійснюється відповідно до законодавства.
 2. Здобувачам освіти/дітям з підтвердженим діагнозом целіакія (непереносимість глютену) з метою дотримання безглютенової дієти повинні пропонуватися продукти та страви, що не містять глютену та його слідів.

ІНФОРМАЦІЯ
про харчові продукти щодо вмісту глютену

Харчові продукти, які не містять глютену

Овочі
Картопля
Кукурудза
Гарбуз
Фрукти
Ягоди
Бобові
Злакові — рис, гречка, кіноа
Горіхи
Насіння
Яйця
М'ясо та риба без паніровки
Молочні продукти
Рослинна олія
Вода
Фруктовий та овочевий сік
Чай
Какао

Харчові продукти, які містять глютен та повинні бути виключенні із
харчування у разі целіакії

Пшениця
Жито
Ячмінь
Овес контамінований глютенном
Тритікале
Хліб, борошняні кулінарні вироби з пшениці або жита
Макаронні вироби
М'ясо та риба у паніровці
Напої на основі солоду ячміню, пшениці або жита

ІНФОРМАЦІЯ
про вміст речовин та готові страви/вироби, які
призводять до алергічних реакцій або непереносимості

Індекс алергену або непереносимої речовини	Розшифровка індексів алергенів або непереносимих речовин
Г	глютен або його сліди
Л	лактоза
Ф	фруктоза
ЗП	злакові продукти
РП	ракоподібні продукти
Я	яйця
Р	риба
А	арахіс
СБ	соеві боби
МП	молочні продукти
ГХ	горіхи
С	селера
ГЦ	гірчиця
К	кунжут
ЛП	люпін
М	молюски

- Примітки:
- Інформація про наявність у складі готової страви/виробу алергену або непереносимої речовини обов'язково зазначається в меню відповідним індексом в дужках після назви готової страви/виробу (наприклад, сирники із сметаною (Л, МП), що вказує на наявність у страві лактози та молочних продуктів).
 - Інформація з розшифровкою індексів алергенів або непереносимих речовин розміщується біля меню.

НОРМИ
споживання грудного молока, дитячих сумішей (початкових
та для подальшого годування) та харчових продуктів прикорму
для дітей першого року життя

Вік дитини	Грудне молоко або дитяча суміш початкова або для подальшого годування (бажано до якої додано залізо)	Злакові продукти	Фрукти та овочі	М'ясо та інша білкова їжа
0—4 місяці	вісім — дванадцять годувань, 60—180 мілілітрів на годування, 600—900 мілілітрів на день			
4—6 місяців	чотири — шість годувань, 120—180 мілілітрів на годування, 600—900 мілілітрів на день			
6—8 місяців	три — п'ять годувань, 180—240 мілілітрів на годування, 800—1000 мілілітрів на день	дві — три порції на день: злакова каша для дітей грудного віку (бажано до якої додано залізо) хліб (20 грамів), крекери для дітей грудного віку (дві штуки)	одна порція на день — дитяче пюре, пюре з фруктів/овочів; уникати комбінації м'яса та овочів	одна порція на день — пюре з м'яса або бобових
8—10 місяців	три — чотири годування, 210—240 мілілітрів на годування, 800—1000 мілілітрів на день	дві — три порції на день: злакова каша для дітей грудного віку (бажано до якої додано залізо) хліб (20 грамів),	дві — три порції на день — дитяче пюре, пюре з фруктів/овочів; уникати комбінації м'яса та овочів	30—60 грамів на день — пюре з м'яса або бобових, страви із сиру кисломолочного

Вік дитини	Грудне молоко або дитяча суміш початкова або для подальшого годування (бажано до якої додано залізо)	Злакові продукти	Фрукти та овочі	М'ясо та інша білкова їжа
10—12 місяців	три — чотири годування, 210—240 мілілітрів на годування, 800—1000 мілілітрів на день	крекери для дітей грудного віку (дві штуки) чотири порції на день: злакова каша для дітей грудного віку (бажано до якої додано залізо) хліб (20 грамів), крекери для дітей грудного віку (дві штуки)	чотири порції на день — м'які овочі та фрукти або пюре	30—60 грамів на день — пюре з м'яса або бобових, рубленого м'яса, сиру кисломолочного

ОЗНАКИ голоду та насичення

Ознаки	Вік дитини				
	0—4 місяці	4—6 місяців	6—8 місяців	8—10 місяців	10—12 місяців
Ознаки голоду	плач або збудження, пильний погляд на вихователя, відкриття рота під час годування, піднесення ручок до рота	плач або збудження, пильний погляд на вихователя, відкриття рота під час годування	протягування ручок до ложки або їжі, вказування на їжу	протягування ручок до ложки або їжі, вказування на їжу, прояви збудження під час отримання їжі	прояви бажання до отримання певної їжі за допомогою звуків або слів
Ознаки насичення	припинення смоктання, проливання, випльовування соски, засинання	відвертання голови, припинення смоктання, відволікання на сторонні речі	уповільнення споживання їжі, закриття рота, відштовхування їжі або гра з нею	відштовхування їжі, уповільнення споживання їжі	хитання головою, показуючи, що більше не хоче

- Примітки:
1. Застосування суміші дозволяється лише у разі неможливості грудного вигодовування або за медичними показаннями.
 2. Одна порція становить дві столові ложки.

3. Розрахунок потреби харчових продуктів для закупівлі здійснюється з розрахунку максимальної потреби дітей відповідних вікових груп у харчових продуктах.

ОСОБЛИВОСТІ

харчування здобувачів освіти, які активно займаються спортом

Добова енергетична цінність харчування
для здобувачів освіти, які активно займаються спортом (за статтю і віком)

Вік (років)	Хлопці (ккал на день)	Дівчата (ккал на день)
6—9	2100	2100
9—10	2275	2125
10—11	2475	2300
11—12	2700	2475
12—13	2925	2625
13—14	3175	2725
14—15	3450	2855
15—16	3650	2875
16—17	3825	2875
17—18	3925	2875

Додаткова кількість
основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти, які
активно займаються спортом (за віковими групами)

Група харчових продуктів	Додаткова норма харчових продуктів для вікової групи		
	6—10 років	11—14 років	14—18 років
Фрукти і ягоди	одна порція після тренування		
Злакові, хліб та бобові	150 грамів готової каші, хлібу, бобових або макаронів на добу		
Картопля	25 відсотків норми для відповідної вікової групи		
Риба	25 відсотків норми для відповідної вікової групи	50 відсотків норми для відповідної вікової групи	
Птиця	25 відсотків норми для	50 відсотків норми для відповідної вікової групи	

Група харчових продуктів	Додаткова норма харчових продуктів для вікової групи		
	6—10 років	11—14 років	14—18 років
	відповідної вікової групи		
Свинина, телятина, яловичина	25 відсотків норми для відповідної вікової групи	50 відсотків норми для відповідної вікової групи	
Яйця	три штуки на тиждень	п'ять штук на тиждень	сім штук на тиждень
Молоко і молочні продукти	25 відсотків норми для відповідної вікової групи		

Додаткова потреба
у білках, вуглеводах та рідині для здобувачів освіти, які
активно займаються спортом

Назва речовини	Додаткова потреба
Білок	1,2—1,8 грама на 1 кілограм маси тіла на добу (м'ясо, риба, яйця, молочні продукти, злакові, бобові, горіхи) після тренування — 20 грамів білка після фізичного навантаження
Вуглеводи	під час тренування — 30—60 грамів на одну годину тренування (для тренувань, які тривають понад одну годину) після тренування — 1—1,5 грама на 1 кілограм маси тіла протягом 30 хвилин після фізичного навантаження
Рідина	перед тренуванням — 5—7 мілілітрів на 1 кілограм маси тіла за чотири години перед тренуванням під час тренування — залежно від рівня потовиділення для підтримки маси тіла під час фізичного навантаження після тренування — 900—1350 мілілітрів, доцільно також відновити баланс натрію в разі значного потовиділення
Примітка.	Додаткова потреба визначається з урахуванням норм споживання, встановлених додатками 5—8 до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № .

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 2021 р. №

ПОРЯДОК
організації харчування у закладах освіти та дитячих
закладах оздоровлення та відпочинку

Загальна частина

1. Цей Порядок визначає принципи планування та механізм організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах дошкільної освіти, закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що проводять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти (далі — заклади освіти), дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі — заклади оздоровлення та відпочинку) з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища та безпечних умов для оздоровлення та відпочинку.

2. Планування та організація харчування здійснюються відповідно до Законів України “Про освіту”, “Про дошкільну освіту”, “Про повну загальну середню 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”, санітарного законодавства та цього Порядку.

3. У цьому Порядку терміни вживаються в такому значенні:

1) аутсорсинг — спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку;

2) бракераж — оцінка кількості харчових продуктів та/або готових страв, їх 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, який зазначається датою “вжити до”;

3) бракеражний журнал — пронумерований, прошнурований журнал, завірений підписом керівника закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку та печаткою такого закладу;

4) відповідальна особа — працівник, визначений наказом керівника закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку відповідальним за організацію харчування у закладі;

5) готова страва — харчовий продукт (страва чи виріб, напій), готовий до споживання здобувачем освіти/дитиною;

6) кейтеринг — спосіб організації харчування здобувачів освіти/дітей, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування;

7) меню-розклад — документ, складений на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби, наявних харчових продуктів, в якому зазначається повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для здобувачів освіти/дітей різних вікових категорій, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага бруutto/нетто): у чисельнику — на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику — на всіх здобувачів освіти/дітей;

8) постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування — оператор ринку харчових продуктів, що здійснює постачання харчових продуктів, готових страв та/або послуг з харчування;

9) примірне чотиритижнєве сезонне меню — документ, що містить набір страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп, враховує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність (осінь, зима, весна, літо);

10) технологічно-оброблені м'ясні та рибні харчові продукти — харчові продукти, що піддавалися переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкаралупи або іншої оболонки, охолодження, замороження, розмороження та в своєму складі містять інші компоненти, крім риби і м'яса.

Інші терміни вживаються у значенні, наведеному, зокрема, в Законах України “Про освіту”, “Про дошкільну освіту”, “Про повну загальну середню освіту”, “Про оздоровлення та відпочинок дітей”.

4. Засновник (засновники) закладів освіти забезпечують безоплатне гаряче харчування в державних і комунальних закладах освіти за рахунок коштів відповідних бюджетів відповідно до встановленого в закладі освіти режиму (кратності) харчування для:

дітей-сиріт;

дітей, позбавлених батьківського піклування;

дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та 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, що 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 та/або рішенням органу місцевого самоврядування.

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.

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

У вихідні та святкові дні здійснюється харчування здобувачів освіти, що проживають у пансіоні закладу освіти (за заявою одного з батьків або інших законних представників).

Харчування дітей у чергових групах закладів дошкільної освіти у вихідні, неробочі та святкові дні здійснюється відповідно до цього Порядку.

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

6. 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.

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), що визначається в умовах договору між замовником та постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування.

8. Потреби закладів освіти на організацію гарячого харчування задовольняються засновником (засновниками) таких закладів першочергово відповідно до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 2021 р. № (далі — норми харчування), та вимог цього Порядку.

Вартість харчування в закладах дошкільної освіти переглядається і встановлюється засновником (засновниками) таких закладів 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 засновника (засновників) можуть регулюватися встановленням відсотка батьківської доплати.

Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, встановлюється засновником (засновниками) таких закладів щороку

відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування.

З метою зменшення вартості порції рекомендується мінімізувати розмір встановлених відповідно до законодавства граничних торговельних надбавок (націнок) на готові страви, що реалізуються у закладах освіти.

9. Засновник (засновники), керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку 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. Засновник (засновники), керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку 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/дитини із встановленням діагнозу.

Для здобувачів освіти/дітей, 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 (засновників), керівників зазначених закладів.

У разі прийняття рішення засновником (засновниками) таких закладів здобувачі освіти/діти, що потребують лікувального харчування (спеціальних харчових продуктів, дієтичних добавок, призначених для хворих на фенілкетонурію та інші вроджені порушення метаболізму), можуть забезпечуватися таким харчуванням.

11. Відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, 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 засновник (засновники), керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів та/або послуг з харчування.

Засновник (засновники) зазначених закладів забезпечує проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування 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 відповідного закладу.

12. Контроль за організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та 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.

Організація харчування

13. Організація харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку 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).

14. Організація харчування передбачає:

1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/дітей в закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;

2) визначення відповідальної особи;

3) здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування;

4) складення примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;

5) 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 або закладом оздоровлення та відпочинку 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/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;

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. Орієнтовний перелік документів наведено в додатку;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, процесу оздоровлення та відпочинку дітей, постачальника (постачальників) харчових продуктів та/або послуг з харчування, засновників відповідних закладів, органів управління у сфері освіти, соціальній сфері та у 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, готових страв;

12) укомплектування штату працівників закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів, затверджених центральними органами виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах;

13) забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.

15. Способами організації харчування є:

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

2) організація харчування постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг). У такому разі штат їдальні (харчоблоку), буфету не належить до штатного розпису відповідного закладу.

У закладах дошкільної освіти кейтеринг застосовується в разі відсутності харчоблоку, а також, як виняток, організація кейтерингу

допускається на час проведення ремонтних робіт (реконструкції, капітального ремонту тощо) харчоблоку такого закладу та ремонту чи придбання технологічного обладнання, що використовується на харчоблоці такого закладу;

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

16. Режим (кратність) харчування може організовуватися:

одноразово — сніданок;

дворазово — сніданок та обід;

триразово — сніданок, обід та підвечірок або вечеря;

чотириразово — сніданок, обід, підвечірок, вечеря;

п'ятиразово — сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря.

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 триразове (сніданок, обід та підвечірок) харчування (для 1—4 класів) та дворазове (для 5—9 класів) харчування. Батьки або інші законні представники здобувачів освіти можуть відмовитися від послуг з харчування.

Режим (кратність) харчування в закладах оздоровлення та відпочинку з денним перебуванням понад чотири години залежить від режиму роботи такого закладу. Інтервал між прийомами їжі не повинен перевищувати чотири години.

У закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку з цілодобовим перебуванням здобувачів освіти/дітей повинно бути організовано п'ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

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

У державних (комунальних) 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/або обід.

У закладах дошкільної освіти, в яких встановлено режим роботи чотири та менше години на добу, харчування організовується за рішенням їх засновника (засновників).

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.

У закладі дошкільної освіти з цілодобовим перебуванням повинно бути організовано п'ятиразове харчування з не менше ніж триразовим споживанням гарячої їжі.

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/дітей (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, закладу оздоровлення та відпочинку:

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 засновником (засновниками) відповідного закладу 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, закладу оздоровлення та відпочинку; особливостей організації освітнього та оздоровчого процесів; тривалості перебування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку; віку здобувачів освіти/дітей; 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/дітей у закладі освіти, закладі оздоровлення та відпочинку;

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 територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), 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.

20. Відповідальна особа:

1) здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні (харчоблоку) та медичного працівника закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку 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/дітей, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника відповідного закладу, здійснює зняття проби готових

страв (крім закладів оздоровлення та відпочинку з цілодобовим перебуванням);

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

4) 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;

5) бере участь у роботі бракеражної комісії;

6) здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти або закладі оздоровлення та відпочинку; 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, закладу оздоровлення та відпочинку:

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 територіальним органом Держпродспоживслужби;

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/дітей, 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. Засновник (засновники), керівник закладу освіти та закладу оздоровлення та відпочинку під час планування закупівель харчових продуктів для приготування страв або для асортименту буфетів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг) у закладах повинні дотримуватися встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування,

переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти, та керуватися нормами харчування для відповідних вікових груп здобувачів освіти/дітей.

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

Заплановані закупівлі харчових продуктів та/або послуг з харчування повинні на 100 відсотків відповідати вимогам норм харчування.

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

24. Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються бракеражною комісією закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку. 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, який зазначається датою “вжити до”.

У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом освіти або закладом оздоровлення та відпочинку самостійно та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування

безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг), зокрема, 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 бракеражному журналі готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку (кейтеринг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; оператор ринку харчових продуктів, що постачає готові страви (його найменування та реєстраційний номер потужності); дата, час надходження, номер супровідного документа; час закінчення технологічного процесу приготування готових страв; термін придатності, який зазначається датою “вжити до” (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу у трьох примірниках.

Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) відповідного закладу. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одnodенний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин.

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

Керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку, а також постачальники харчових продуктів та/або послуг з харчування несуть відповідальність за допуск до роботи працівників виключно за умови наявності у них особистої медичної книжки встановленого МОЗ зразка.

Засновник (засновники) таких закладів, постачальники харчових продуктів та/або послуг з харчування несуть 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.

26. Процес вибору та споживання їжі здобувачами освіти/дітьми організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти всіх вікових груп отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

27. 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.

28. 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.

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.

Під час приготування страв та виробів, що не містять глютену, слід дотримуватися вимог щодо запобігання потраплянню глютену до таких страв.

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

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку або особою, що його заміняє. 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, їх 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 почищені 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.

30. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти або закладом оздоровлення та відпочинку самостійно добові проби відбираються кухарем відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії.

У разі постачання до закладу готових страв та/або послуг з харчування добові проби відбираються членом бракеражної комісії.

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. 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 готується та/або постачається, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.

Формування принципів здорового харчування

31. На початку та періодично протягом навчального року, а також оздоровчого/літнього періоду необхідно інформувати здобувачів освіти/дітей про правила поведінки під час прийому їжі, надавати інформацію щодо впливу харчування на здоров'я, доступну для сприйняття здобувачами освіти/дітьми відповідного віку.

32. Приміщення для прийому їжі (їдальня), організація в разі наявності лінії роздачі їжі здобувачам освіти/дітям повинні сприяти здоровому вибору у харчуванні. Близько 75 відсотків обраної їжі повинні бути продуктами рослинного походження. Овочі, салати, злакові, фрукти та ягоди доцільно розташовувати на початку лінії роздачі їжі.

Візуальні матеріали, спрямовані на популяризацію здорового харчування, повинні містити цікаву та доступну для здобувачів

освіти/дітей всіх вікових груп інформацію про користь і важливість овочів, фруктів та ягід щодня, під час кожного прийому їжі.

33. Миття рук водою з милом перед прийомом їжі є обов'язковим заходом для запобігання поширенню інфекцій серед здобувачів освіти/дітей. Миття рук повинно бути належним чином організоване як складова частина відповідного прийому їжі з ретельним наглядом з боку працівників закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку.

34. 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.

Планування меню

35. З метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти/дітям, 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, горіхів, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування.

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

36. Незалежно від способу організації харчування розроблення примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету може бути забезпечене засновником (засновниками) державних та комунальних закладів освіти як для одного окремого закладу, так і для групи таких закладів.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися медичним працівником разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) такого закладу та затверджуватися керівником відповідного закладу.

У разі постачання до закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку готових страв та/або послуг з харчування примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва) та затверджуватися керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

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

37. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно складення щоденного меню-розкладу здійснюється медичним працівником відповідного закладу разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) та підписується керівником відповідного закладу.

У разі постачання до закладу готових страв та/або послуг з харчування меню-розклад складається постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва тощо) та підписується керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

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 в понеділок, відповідно меню понеділка — в четвер).

Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти/дітей. В меню-розкладі обов'язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти/дітей, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага бруutto/нетто): у чисельнику — на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику — на всіх здобувачів освіти/дітей.

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.

38. Планування та приготування страв для харчування здобувачів освіти/дітей в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку повинно враховувати національні кулінарні традиції. Водночас необхідно пропонувати різноманітні сучасні страви, які відповідають інтернаціональним кулінарним тенденціям та виявляють повагу до певних релігійних обмежень.

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

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

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

У різні сезони можуть пропонуватися свіжі, морожені, сушені та квашені овочі, фрукти та ягоди з вмістом солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

Картопля у вигляді окремої страви пропонується не більше двох разів на тиждень (у разі п'ятиденного перебування) та трьох разів на тиждень (у разі шести-, семиденного перебування).

Не допускається відварювання овочів для приготування салатів на наступний день.

Салати необхідно заправляти безпосередньо перед видачею.

42. 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).

43. 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.

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

45. Молоко та молочні продукти, що пропонуються, за вмістом цукру повинні відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в

зкладах 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.

46. 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.

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

47. У закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку заборонено замовляти та використовувати/реалізовувати технологічно-оброблені м'ясні та рибні продукти, м'ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (в 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.

Забороняється виготовлення кислого молока "самоквасу", холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, млинців із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

48. 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.

49. 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 здобувачам освіти/дітям, які мають алергічні реакції, їх батькам та іншим законним представникам. Біля меню розміщується інформація щодо розшифровки індексів харчових алергенів відповідно до норм харчування.

50. Питна вода повинна бути постійно доступною у закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку під час вживання їжі та у будь-який інший час. Засновник (засновники) та керівники відповідних закладів повинні забезпечити здобувачів освіти/дітей 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.

51. Вміст солі є одним з основних критеріїв відбору продуктів та страв, які пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, 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.

52. Кількість доданих цукрів у продуктах та стравах, що пропонуються у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, 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.

53. 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".

54. Засновник (засновники) та керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку повинні забезпечити зміну страв, їх приготування та врахування відгуків і пропозицій здобувачів освіти/дітей, їх батьків або інших законних представників та персоналу закладів щодо задоволення якістю харчування з метою обмеження обсягу харчових відходів.



ОРІЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК
документів з організації харчування

Наказ про організацію харчування

Журнал щоденного обліку здобувачів освіти/дітей, які харчуються

Журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку)

Примірне чотиритижневе сезонне меню

Щоденне меню

Меню-розклад

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, виготовлених закладом освіти
або дитячим закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, та/або
оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування
безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг)

Бракеражний журнал готових страв, що надійшли від оператора ринку
харчових продуктів, який надає послуги з харчування (кейтеринг)

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 2021 р. №

ПЕРЕЛІК
постанов Кабінету Міністрів України, що втратили чинність

1. Постанова Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591 “Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” (Офіційний вісник України, 2004 р., № 47, ст. 3107).

2. Постанова Кабінету Міністрів України від 26 червня 2007 р. № 873 “Про внесення зміни у додаток 4 до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591” (Офіційний вісник України, 2007 р., № 48, ст. 1973).

3. Пункт 2 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 8 серпня 2012 р. № 734 “Про організацію діяльності загальноосвітніх шкіл та професійних училищ соціальної реабілітації” (Офіційний вісник України, 2012 р., № 60, ст. 2437).

4. Постанова Кабінету Міністрів України від 28 листопада 2012 р. № 1086 “Про внесення зміни до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591” (Офіційний вісник України, 2012 р., № 91, ст. 3679).

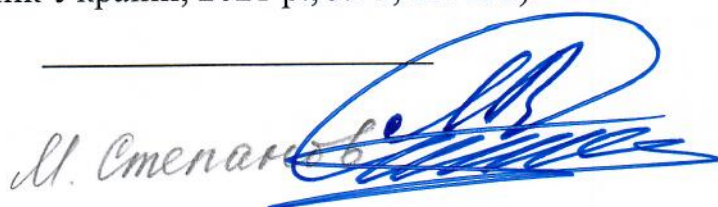
5. Постанова Кабінету Міністрів України від 6 серпня 2014 р. № 353 “Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591” (Офіційний вісник України, 2014 р., № 68, ст. 1896).

6. Пункт 2 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України від 12 липня 2004 р. № 882 і від 22 листопада 2004 р. № 1591, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 23 березня 2016 р. № 211 (Офіційний вісник України, 2016 р., № 26, ст. 1026).

7. Пункт 4 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 6 лютого 2019 р. № 73 (Офіційний вісник України, 2019 р., № 16, ст. 549).

8. Пункт 12 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 19 лютого 2020 р. № 132 (Офіційний вісник України, 2020 р., № 20, ст. 763).

9. Пункт 6 змін, що вносяться до постанов Кабінету Міністрів України, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 23 грудня 2020 р. № 1313 “Про затвердження Положення про мистецький ліцей” (Офіційний вісник України, 2021 р., № 3, ст. 158).


М. Степанов

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА
до проекту постанови Кабінету Міністрів України
«Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах
освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

1. Мета

Проект акта розроблено з метою врегулювання організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку з урахуванням принципів здорового харчування та приведення енергетичної цінності раціону, структури харчування у відповідність до Норм фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах і енергії, затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03 вересня 2017 року № 1073, зареєстрованих в Міністерстві юстиції України 02 жовтня 2017 року за № 1206/31074, з урахуванням рекомендацій ВООЗ щодо споживання жирів, цукру, солі.

2. Обґрунтування необхідності прийняття акта

Захворюваність і поширеність хвороб дитячого населення є найбільш важливими критеріями, що характеризують стан здоров'я у всіх вікових періодах. За результатами дослідження актуальної структури харчування українців (2018-2019 роки) відомо, що діти шкільного віку та підлітки споживають – 67 грамів вільного цукру на день (при максимально допустимій кількості за рекомендаціями Всесвітньої організації охорони здоров'я (далі – ВООЗ) для дорослих – 50 грамів на добу); 20% страв з м'яса становлять ковбасні вироби і сосиски, які є високообробленими харчовими продуктами зі значним вмістом солі; на недостатньому рівні знаходиться споживання овочів та фруктів, які є джерелом клітковини, яка є важливою складовою раціонального харчування; на досить високому рівні є споживання хліба та інших борошняних виробів (майже 400 грамів на день); крім цукру, діти різних вікових груп вживають забагато картоплі, насичених жирів, що сприяє набору зайвої ваги та зростанням ризику небезпечних хронічних захворювань – цукрового діабету, атеросклеротичних уражень серцево-судинної системи та раку.

Відповідно до рекомендацій ВООЗ рівень енергії (калорій), що споживається повинен бути збалансованим з її витратами. З метою попередження надмірної ваги та ожиріння споживання жирів не повинно перевищувати 30 % від загальної енергії (калорій), що споживаються. Насичені жири повинні становити не більше 10 %.

Скорочення споживання цукру є складовою здорового харчування. Зменшення споживання солі на рівні менше 5 г на добу сприяє профілактиці гіпертонії та знижує ризик розвитку захворювань серцево-судинної системи та інсультів у дорослому віці.

Разом з цим, кількість молока та кисломолочних продуктів, що передбачена діючими Нормами харчування для організації одноразового харчування дітей в закладах освіти, затвердженими постановою Кабінету

Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591 (далі – Норми харчування) знаходиться на рівні 18-20 грамів на одну дитину на добу. Діючі Норми харчування передбачають набір продуктів харчування в кількості, що не відповідає потребам дітей в основних харчових речовинах та енергії відповідно до рекомендацій ВООЗ (кількість енергії (калорій) значно більше ніж рекомендована), що є фактором ризику розвитку надмірної ваги тіла та ожиріння серед дітей, а також містить харчові продукти.

Разом з цим, у 2020 році набула чинності низка нормативних актів, відповідно яких виникла потреба у розробці Норм харчування для учнів у закладах освіти.

Такими документами є Закон України «Про повну загальну середню освіту», Закон України від 16 січня 2020 року № 474-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей внутрішньо переміщених осіб», Закон України від 05 листопада 2020 року № 978-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей, один із батьків яких загинув (пропав безвісти), помер під час захисту незалежності та суверенітету України», розпорядження Кабінету Міністрів України від 5 серпня 2020 року № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування».

3. Основні положення проекту акта

Проектом акта передбачено порядок організації харчування відповідно до якого засновник (засновники) та керівники закладів освіти та дитячих закладів оздоровлення та відпочинку можуть вибрати найефективнішу модель організації харчування з урахуванням особливостей відповідного закладу – кейтеринг, шляхом здачі харчоблоку закладу в оренду для організації харчування дітей та власними силами закладу.

Також передбачено структуру харчування з урахуванням рекомендацій ВООЗ щодо принципів здорового харчування та з урахуванням фізіологічних потреб дітей в основних харчових речовинах та енергії.

4. Правові аспекти

Підставою для розроблення проекту акта є:

Закони України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про оздоровлення та відпочинок дітей», «Про повну загальну середню освіту», Закон України від 16 січня 2020 року № 474-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей внутрішньо переміщених осіб», Закон України від 05 листопада 2020 року № 978-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей, один із батьків яких загинув (пропав безвісти), помер під час захисту незалежності та суверенітету України», розпорядження Кабінету Міністрів України від 5 серпня 2020 року № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування».

5. Фінансово-економічне обґрунтування

Прийняття та реалізація проекту акта не потребує додаткового фінансування з державного та/або місцевого бюджетів.

6. Позиція заінтересованих сторін

Проект акта пройшов процедуру громадського обговорення. З метою отримання зворотного зв'язку проект акта було оприлюднено на офіційному вебсайті МОЗ України.

Реалізація проекту акта не стосується питань функціонування місцевого самоврядування, прав та інтересів територіальних громад, місцевого та регіонального розвитку, соціально-трудової сфери, прав осіб з інвалідністю, функціонування і застосування української мови, як державної.

Проект акта не стосується сфери наукової та науково-технічної діяльності.

Проект акта погоджено без зауважень Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України, Міністерством соціальної політики України, Міністерством молоді та спорту України, Уповноваженим Верховної Ради України з прав людини, Вінницькою, Волинською, Житомирською, Київською, Луганською, Миколаївською, Одеською, Полтавською, Рівненською, Сумською, Тернопільською, Хмельницькою, Чернігівською, Івано-Франківською обласними державними адміністраціями, із зауваженнями які враховано Міністерством з питань реінтеграції тимчасово окупованих територій України, Дніпропетровською, Закарпатською, Херсонською обласними державними адміністраціями, із зауваженнями, які враховано частково Міністерством освіти і науки України, Міністерством фінансів України, Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Донецькою, Кіровоградською, Львівською, Чернівецькою обласними та Київською міською державними адміністраціями. Запорізька, Черкаська та Харківська обласні державні адміністрації відповідно до § 50 Регламенту Кабінету Міністрів України вважаються такими, що погодили проект акта без зауважень.

7. Оцінка відповідності

У проекті акта відсутні положення, що стосуються: зобов'язань України у сфері Європейської інтеграції; прав та свобод, гарантованих Конституцією про захист прав людини і основоположних свобод; що впливають на забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків; містять ризики вчинення корупційних правопорушень та правопорушень, пов'язаних з корупцією; створюють підстави для дискримінації.

Антикорупційна експертиза Національним агенством з питань запобігання корупції проекту акта не проводилась.

Проект акта не потребує проведення громадської антикорупційної, громадської антидискримінаційної та громадської гендерно-правової експертизи.

8. Прогноз результатів

Очікуваним впливом реалізації акта на інтереси громадян і держави є забезпечення безоплатним гарячим харчуванням дітей пільгових категорій, визначених статтями 21, 56 ЗУ «Про освіту» та осіб інших категорій, визначених законодавством; доступ здобувачів освіти/дітей всіх вікових категорій до повноцінного харчування з урахуванням принципів здорового харчування, зокрема тих, що відвідують та перебувають у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, а також дитячих закладах соціальної сфери.

Впровадження вимог проекту акту дозволить знизити споживання цукру до 25 г на добу, солі на рівні менше 5 г на добу, насичених жирів до 10 % добового раціону, що сприяє профілактиці гіпертонії та знижує ризик розвитку захворювань серцево-судинної системи та інсультів у дорослому віці.

Очікується позитивний соціально-економічний ефект, зокрема за рахунок зниження рівня неінфекційних захворювань асоційованих з нездоровими харчовими звичками, та як наслідок зменшення витрат держави на фінансування виплат у зв'язку з тимчасовою втратою працездатності, збільшенню тривалості здорового життя та зміцнення здоров'я підрастаючого покоління.

ІНФОРМАЦІЯ до пояснювальної записки

Заінтересована сторона	Ключовий інтерес	Пояснення (чому саме реалізація акта призведе до очікуваного впливу)
Учні/діти	В короткостроковому періоді негативний, в середньостроковому періоді позитивний	В короткостроковому періоді несприйняття змін через сталі харчові звички. В середньостроковому періоді задоволення змінами через підходи щодо організації харчування. Встановлюються вимоги до переліку продуктів, що можуть пропонуватись учням/дітям для задоволення потреб у харчуванні в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку.
Батьки, опікуни, піклувальники	В короткостроковому періоді негативний, в середньостроковому періоді позитивний	В короткостроковому періоді несприйняття змін через усталені харчові звички. В середньостроковому періоді позитивне сприйняття через зміни харчових звичок, за рахунок зменшення споживання цукру, солі, жирів, не споживання технологічно оброблених м'ясних та рибних страв, що сприятимуть профілактиці розвитку надлишкової ваги та ожиріння, розвитку захворювань серцево-судинної системи, у тому числі гіпертензії та інсультів, цукрового діабету у дорослому віці.
Засновники, керівники та педагогічні працівники закладів усіх форм власності	В короткостроковому періоді негативний, в середньостроковому періоді позитивний	В короткостроковому періоді негативний вплив через супротив змінам. В середньостроковому періоді очікується позитивний вплив через сприяння у формуванні навиків здорового способу життя, як складової освітнього процесу.

**Міністр
охорони здоров'я України**

«___» _____ 2020 р.

Максим СТЕПАНОВ

АНАЛІЗ РЕГУЛЯТОРНОГО ВПЛИВУ
проекту постанови Кабінету Міністрів України
«Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах
освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

I. Визначення проблеми

Дев'ять з десяти передчасних смертей (у віці до 70 років) в українців зумовлені неінфекційними захворюваннями. Серед останніх найбільш поширеними є чотири групи нозологій – серцево-судинні захворювання (ССЗ), рак, діабет та хронічні обструктивні захворювання легень. ССЗ стали причиною 67% смертей в Україні у 2017 році.

У дослідженні Асоціації дієтологів України та IPSOS (2019 рік) встановлено, що українські діти споживають суттєво більше солі ніж рекомендовано навіть для дорослих людей. Діти дошкільного віку у середньому вживають 6,4 г солі на добу, молодші школярі – 7,4 грами щодня, а підлітки – 9,2 грамів солі на добу.

Також за результатами дослідження відомо, що українські діти всіх вікових груп споживають значно більше рекомендованої кількості цукру: діти молодшого віку (1-3 р.) – 47 г/добу; дошкільного віку (4-6 р.) – 56 г/добу; школярі – 67 г на день, при рекомендованому Всесвітньою організацією охорони здоров'я рівні – 25 грамів на добу.

Надмірне споживання цукру демонструє потужну асоціацію з низкою неінфекційних захворювань - ожирінням, серцево-судинними хворобами, цукровим діабетом (Hauner et al, 2012), карієсом зубів (Sheiham et al, 2014).

Значна присутність доданого та вільного цукру у харчуванні збільшує надходження калорій, порушує енергетичний баланс, сприяє набору зайвої ваги та одночасно обмежує споживання корисних харчових продуктів. Вищеперераховані захворювання виникають вже у дитячому та підлітковому віці.

У «Керівництві по споживанню цукрів дорослими та дітьми (2015)» ВООЗ рекомендує підтримувати низький рівень споживання вільного та доданого цукру протягом всього життя, обмежуючи його частку у загальній калорійності менше 10%.

Результати дослідження STEPS в Україні (2019-2020 роки) встановили, що у третини населення (34,8%) був підвищений артеріальний тиск або гіпертензія, або вони приймали антигіпертензивні препарати на момент обстеження.

Також дослідженням STEPS вперше в Україні було об'єктивно визначено поширеність надмірної ваги та ожиріння на великій вибірці (4600 респондентів – чоловіків та жінок віком від 18 до 69 років).

З'ясувалось, що 59,1% українців має зайву вагу, включаючи 24,8% хворих на ожиріння. Майже кожна третя жінка (29,8%) має ожиріння та наражається на небезпеку розвитку його небезпечних наслідків, включаючи серцево-судинні захворювання, рак, діабет, психологічні та соціальні проблеми.

За допомогою найбільш інформативної технології (дослідження вмісту натрію у добовій сечі) у дослідженні STEPS Україна встановлено, що середній добовий рівень споживання солі становить 12,6 грамів, що перевищує у понад два з половиною рази рекомендовану кількість у 5 грамів (ФАО/ВООЗ, 2003 р.; МОЗ України, 2017 р.). Лише 13% респондентів споживали 5 грамів солі на добу.

Найбільш небезпечним наслідком надмірного споживання солі є підвищення артеріального тиску. Асоційовані з ним захворювання (ішемічна хвороба серця, інсульт, серцева та ниркова недостатність) є провідними причинами захворюваності та смертності у світі. За оцінками 47% випадків ішемічної хвороби серця та 54% випадків інсульту пов'язані із підвищеним артеріальним тиском.

Рівень артеріального тиску на індивідуальному та в цілому на популяційному рівні є наслідком комбінації багатфакторних впливів: спадковості, харчування (вага тіла, склад дієти), віку та клінічних факторів (наприклад, функція нирок). Серед них, дієта, включаючи рівень споживання солі, є одним із небагатьох чинників, вплив яких можна ефективно модифікувати.

Слід зазначити, що харчування у навчальних закладах складає значну частину загального харчування дітей та підлітків, тому суттєво впливає на формування вибору та харчових звичок, починаючи з самого раннього віку. Саме тому, встановлення сучасних вимог до організації процесу харчування здобувачів освіти/дітей, пропозиції щодо складання меню є ключовими елементами для свідомого здорового вибору у харчуванні та формуванні здорових харчових звичок у дітей та молоді, а також як наслідок закріплення здорових харчових звичок у дорослому віці.

На сьогодні, на жаль, діючими нормативними документами не врегульовано можливість організації харчування за моделлю кейтерингу чи іншим способом.

За інформацією Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України результати вибіркового обстеження закладів загальної середньої освіти (відповідно до репрезентативної вибірки Міністерства освіти і науки України обстежено 500 закладів), проведених на виконання доручення Прем'єр-міністра України від 26 лютого 2020 року № 6115/2/1-20, свідчать про те, що в них переважає модель організації харчування безпосередньо закладами загальної середньої освіти, а саме в 260 закладах (з них 138 - у міських населених пунктах, та 122 - у сільських населених пунктах); комунальними підприємствами в 72 закладах (з них 56 - у міських населених пунктах та 16 - у сільських населених пунктах). Використовують підхід щодо орендованого харчоблоку у 156 закладах (з них 132 - у міських населених пунктах та 24 - у сільських населених пунктах).

Відповідно до вимог статті 21 Закону про безпечність лише у 92 закладах запроваджено або в стадії запровадження постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (з них 65 - у міських населених пунктах та 27 - у сільських

населених пунктах), що становить близько 18% від загальної кількості обстежених закладів загальної середньої освіти.

Забезпечено гарячим харчуванням 196 357 учнів з 315 581, що становить 63 % від загальної кількості учнів. Безкоштовним гарячим харчуванням користуються 105158 учнів, що становить 33 % від загальної кількості учнів. Аналіз отриманої інформації також вказує на гостру проблему з наявності дієтичного харчування та забезпеченості персоналу з даного питання. Зокрема 3726 учнів потребують харчування, з них 3439 – у закладах загальної середньої освіти міст та 287 – сіл.

За результатами опитування «Задоволеність батьків та учнів шкільним харчуванням» проведеного Міністерством освіти і науки України у 2020 році шкільними їдальнями користуються понад 50% школярів, а основними причинами, через які учні відмовляються від харчування у школі, є несмачна та холодна їжа або поганий вигляд та запах страв (<https://mon.gov.ua/ua/news/yak-uchni-ta-batki-ocinyuyut-harchuvannya-ta-yidalni-u-shkolah-oprilyudneno-rezultati-opituvannya>). В опитуванні взяли участь 923 учні та 3 519 батьків зі всіх областей України та міста Києва, окрім тимчасово окупованих територій Донецької та Луганської областей і АР Крим.

Так, 51,28% батьків стверджують, що їхні діти користуються шкільним буфетом, 33,1% – не користуються ним, а 15,6% повідомили про відсутність буфету в школі. Водночас лише 11,5% батьків зазначили, що дітям подобаються страви та продукти зі шкільного буфету. Сукупність тих, кому страви шкільного буфету «скоріше не подобаються» та «не подобаються», становить 26,3%.

Згідно з відповідями батьків, у шкільних буфетах трапляються продукти і страви, що на сьогодні заборонені до продажу у школах. 24,9% батьків підтвердили продаж солодких газованих напоїв, 21,3% – кондитерських виробів з кремами, 3,1% – нарізних салатів зі сметаною, майонезом чи оцтом. Також трапляються випадки продажу молока-самоквасу, морозива, грибів.

Це підтвердили і відповіді учнів: 31,7% анкет інформують про наявність у продажу кондитерських виробів з кремами, 0,6% – морозива, 24,1% – солодких газованих напоїв. Водночас більшість опитаних учнів – 73,9% – не купують таких продуктів.

Відповіді батьків засвідчили, що більшість дітей – 63,1% – користуються гарячим харчуванням у школі. Втім, майже половина респондентів зазначила, що страви шкільної їдальні не подобаються дітям, натомість подобаються вони лише 7,2% дітей. Відповіді учнів показали, що шкільне харчування подобається лише 10% із них, не подобається – більш ніж 31%.

Разом з цим, у 2020 році було прийнято Закон України «Про повну загальну середню освіту» відповідно до якого передбачено, що норми та порядок організації харчування учнів у закладах освіти встановлюються Кабінетом Міністрів України.

Законами України від 16 січня 2020 року № 474-IX «Про внесення змін до деяких законів України щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей внутрішньо переміщених осіб», від 05 листопада 2020 року № 978-IX «Про

внесення змін до деяких законів України щодо забезпечення безкоштовним харчуванням дітей, один із батьків яких загинув (пропав безвісти), помер під час захисту незалежності та суверенітету України» внесено зміни до Законів України «Про освіту», «Про дошкільну освіту», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» щодо забезпечення визначених категорій дітей харчуванням у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

У зв'язку з викладеним, МОЗ розроблено проект постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі - проект Постанови).

Проектом Постанови передбачено порядок організації харчування відповідно до якого засновник (засновники) та керівники закладів освіти та дитячих закладів оздоровлення та відпочинку можуть вибрати найефективнішу модель організації харчування з урахуванням особливостей відповідного закладу – кейтеринг, шляхом здачі харчоблоку закладу в оренду для організації харчування дітей (аутсорсинг) та власними силами закладу.

Також передбачено структуру харчування з урахуванням рекомендацій ВООЗ щодо принципів здорового харчування та з урахуванням фізіологічних потреб дітей в основних харчових речовинах та енергії.

Наприклад, при розробці меню рекомендується враховувати тривалість перебування у відповідному закладі, вікову категорію, особливі дієтичні потреби. Кратність харчування залежить від часу перебування в закладі освіти, дитячому закладі оздоровлення та відпочинку та становить від одного до п'яти разів.

З метою формування у дітей правильних харчових звичок та запобігання розвитку хронічних неінфекційних захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням, у закладах освіти приготування та реалізація харчової продукції повинні здійснюватись у відповідності до основних принципів здорового харчування, тобто обмеження вживання солі, цукру, жиру та інші високо оброблені продукти.

Згідно з статистичними даними, підготовленими Інститутом освітньої аналітики, у 2019/2020 навчальному році в Україні здійснювало діяльність у сфері загальної середньої освіти 15194 заклади.

Із них 14912 закладів освіти засновано на державній та комунальній власності, 282 заклади на приватній власності.

Відповідно до інформації Державної служби статистики України у 2019 році діяло 14800 дошкільних навчальних закладів http://www.ukrstat.gov.ua/operativ/operativ2005/osv_rik/osv_u/dz_u.html, а також 9150 дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, у тому числі 435 закладів оздоровлення та 8715 закладів відпочинку.

Основні групи (підгрупи), на які проблема справляє вплив:

Групи (підгрупи)	Так	Ні
Громадяни	+	-
Держава	+	-
Зклади загальної середньої освіти	+	-

У разі не вирішення проблеми підходи до організації харчування залишатимуться такими, що не відповідають сучасним потребам дітей в поживних речовинах та енергії та підходам щодо організації харчування.

II. Цілі державного регулювання

Цілями державного регулювання є:

збереження і зміцнення здоров'я всіх учасників освітнього та оздоровчого і відпочинкового процесів;

удосконалення системи харчування в організованих колективах;

забезпечення єдиного підходу до організації харчування, набору харчових продуктів, що використовуються для харчування дітей.

III. Визначення та оцінка альтернативних способів досягнення цілей

1. Визначення альтернативних способів

Вид альтернативи	Опис альтернативи
Альтернатива 1 Збереження status quo Залишення ситуації без змін	Альтернатива передбачає відсутність змін у системі харчування дітей в закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку. В такий спосіб не забезпечується досягнення цілей, зазначених в розділі II цього аналізу регуляторного впливу, оскільки жоден нерегуляторний механізм не може в цьому випадку замінити державне регулювання.
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Альтернатива передбачає зміна підходів до організації харчування з урахуванням сучасних підходів та можливостей. Обраний спосіб сприятиме запровадженню єдиного підходу до встановлення вимог до забезпечення здорового та повноцінного харчування в закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, дозволить вирішити проблему організації харчування для дітей з особливими дієтичними проблемами, а також забезпечення дітей збалансованим харчуванням з урахуванням вікових потреб в енергії та поживних речовинах. Перевагами цього регуляторного акта є: - прийняття акта відповідає принципам державної регуляторної політики (доцільності, ефективності, збалансованості, передбачуваності); - формування у дітей правильних харчових звичок та запобігання розвитку хронічних неінфекційних захворювань, пов'язаних з неправильним харчуванням.

2. Оцінка обраних альтернативних способів досягнення цілей

Дія проекту акта поширюватиметься на усі типи закладів дошкільної, загальної середньої освіти, дитячі заклади оздоровлення та відпочинку.

Оцінка впливу на сферу інтересів держави

Вид	Вигоди	Витрати*
Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб	Мінімальні (діють застарілі вимоги щодо організації харчування, набір харчових продуктів містить	Заходи державного нагляду (контролю) (5300 грн./21 дні × 2 дні × 20 зах./рік = 10095 грн. на рік на одного спеціаліста (особу)

оцінюється як такий, що не забезпечує досягнення цілей державного регулювання	надмірну кількість солі, цукру, жирів, хлібо-булочних виробів, а також харчові продукти з їх вмістом, що не відповідає принципам здорового харчування).	(10095 грн. × 15620) = 157 683 900 грн/рік) (планові заходи державного нагляду (контролю) закладів освіти проводилися 1 раз на 5 років, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку 1 раз на рік в середньому 15620 заходів на рік)
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Високі Забезпечення здобувачів освіти/дітей повноцінним харчуванням з урахуванням фізіологічних потреб дітей в основних харчових речовинах та енергії та принципів здорового харчування, що сприяє профілактиці гіпертонії та знижує ризик розвитку захворювань серцево-судинної системи та інсультів у дорослому віці. Як наслідок очікується зниження рівня неінфекційних захворювань асоційованих з нездоровими харчовими звичками та відповідно збільшення тривалості здорового життя та зміцнення здоров'я підростаючого покоління.	Додаткових витрат коштів із державного бюджету не передбачається

***Примітка:**

- 5300 грн – мінімальний посадовий оклад головного спеціаліста територіального органу
- 2 дні – мінімальний строк проведення перевірки
- 5 заходів – кількість перевірених суб'єктів господарювання на 1 працівника територіального органу Держпродспоживслужби в рік на одну особу
- 252 грн – заробітна плата головного спеціаліста територіального органу за 1 день (8 годин)
- 15194 – кількість закладів загальної середньої освіти,
- 14800 – кількість дошкільних навчальних закладів,
- 9150 – кількість дитячих закладів оздоровлення та відпочинку,
- 15620 – кількість закладів, що підлягають перевірці за рік.

Оцінка впливу на сферу інтересів громадян

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Без змін (ситуація щодо задоволеності батьків станом організації харчування залишається незадовільною, діти відмовляються від страв та обирають перекуси з надмірним вмістом солі, цукру, що в свою чергу негативно впливає на стан здоров'я та рівень поширеності	Припустивши, що 37% дітей не харчуються в закладах загальної середньої освіти, батьки змушені

регулювання	неінфекційних захворювань)	давати дітям їжу зсобою
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Позитивний вплив на здоров'я дітей, формування здорових харчових звичок у здобувачів освіти/дітей та відповідно збільшення тривалості здорового життя та зміцнення здоров'я підростаючого покоління.	Витрати, пов'язані з впровадженням проекту акта у громадян, відсутні

Оцінка впливу на сферу інтересів суб'єктів господарювання

Показник	Великі	Середні	Малі	Мікро	Разом
Кількість суб'єктів господарювання, що підпадають під дію регулювання, одиниць	0	37187	1957	0	39144
Питома вага групи у загальній кількості, відсотків	0 %	95 %	5 %	0 %	100

У 2019/2020 навчальному році в Україні здійснювало діяльність у сфері загальної середньої освіти 15194 заклади, 14800 дошкільних навчальних закладів, а також 9150 дитячих закладів оздоровлення та відпочинку.

Дані наведені без урахування тимчасово окупованої території Автономної Республіки Крим, м. Севастополя та частини зони проведення операції об'єднаних сил.

Вид альтернативи	Вигоди	Витрати
Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Відсутні Наразі відсутні чіткі механізми щодо взаємодії засновників (засновника) та операторів ринку щодо організації різних моделей харчування.	Якщо взяти до уваги, що лише 63,1% – користуються гарячим харчуванням у школі, то 37 % коштів, що виділяється на організацію харчування витрачається марно (діти не їдять приготовану їжу і відповідно вона утилізується). При цьому, порушення режиму харчування асоційовано із розвитком хвороб органів травлення, що в свою чергу впливає на видатки охорони здоров'я.
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Високі Засновник (засновники) та керівники закладів освіти та дитячих закладів оздоровлення та відпочинку за власним рішенням можуть вибрати найефективнішу модель організації харчування з урахуванням особливостей відповідного закладу – кейтеринг (постачання готової продукції операторами ринку харчових продуктів), аутсорсинг (шляхом	Прогнозні мінімальні витрати на одного с/г в перший рік регулювання складатимуть – 36,11 гривень. На всіх суб'єктів господарювання прогнозні мінімальні витрати – 1 413 490 гривень. Це пов'язано з необхідністю ознайомлення з новими вимогами регулювання.

	здачі харчоблоку закладу в оренду для організації харчування) та власними силами закладу. Створено умови за яких можливо використовувати готові меню та не витрачати ресурс для розробки власних меню та їх погодження.	
--	---	--

36,11 грн – 1 год. для ознайомлення з новими вимогами регулювання

Сумарні витрати за альтернативами*	Сума витрат, грн.
Альтернатива 1	37 % коштів, що виділяється на організацію харчування витрачається марно (діти не їдять приготовану їжу і відповідно вона утилізується)
Альтернатива 2	Витрати на одного с/г в перший рік регулювання складатимуть – 36,11 гривень. На всіх суб'єктів господарювання прогностичні мінімальні витрати – 1 413 490 гривень. Це пов'язано з необхідністю ознайомлення з новими вимогами регулювання.

IV. Вибір найбільш оптимального альтернативного способу досягнення цілей

Враховуючи вищенаведені позитивні та негативні сторони альтернативних способів досягнення цілі, доцільно прийняти розроблений проект акта.

Здійснити вибір оптимального альтернативного способу з урахуванням системи бальної оцінки ступеня досягнення визначених цілей.

Вартість балів визначається за чотирибальною системою оцінки ступеня досягнення визначених цілей, де:

4 - цілі прийняття регуляторного акта, які можуть бути досягнуті повною мірою (проблема більше існувати не буде);

3 - цілі прийняття регуляторного акта, які можуть бути досягнуті майже повною мірою (усі важливі аспекти проблеми існувати не будуть);

2 - цілі прийняття регуляторного акта, які можуть бути досягнуті частково (проблема значно зменшиться, деякі важливі та критичні аспекти проблеми залишаться невирішеними);

1 - цілі прийняття регуляторного акта, які не можуть бути досягнуті (проблема продовжує існувати).

Рейтинг результативності (досягнення цілей під час вирішення проблеми)	Бал результативності (за чотирибальною системою оцінки)	Коментарі щодо присвоєння відповідного бала
Альтернатива 1 Збереження status quo Спосіб оцінюється як такий, що не забезпечує досягнення цілей державного регулювання	1	Мінімальний бал. Такий спосіб не дозволяє запровадити зміни щодо підходів організації процесу харчування. Цілі не можуть бути досягнуті (проблема продовжує існувати).

Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	4	Максимальний бал. Запровадження цієї альтернативи повною мірою забезпечує досягнення поставленої цілі.
---	---	---

Рейтинг результативності	Вигоди (підсумок)	Витрати (підсумок)	Обґрунтування відповідного місця альтернативи у рейтингу
Альтернатива 1 Збереження status quo	У разі залишення наявної на сьогодні ситуації без змін, вигоди для держави, громадян та суб'єктів господарювання відсутні.	Припустивши, що 37% дітей не харчуються в закладах загальної середньої освіти, батьки змушені давати дітям їжу з собою. Додаткові витрати відсутні.	Залишення ситуації, яка існує на сьогодні, не вирішує проблему та не сприяє створенню сучасних умов харчування та вихованню здорових харчових звичок у дітей та молоді.
Альтернатива 2 Обраний спосіб забезпечує досягнення цілей державного регулювання	Високі. Забезпечуються умови безпечного середовища для повноцінного та здорового розвитку дітей та підлітків. Формування довіри суспільства до системи та закладів освіти. Засновник (засновники) та керівники закладів освіти та дитячих закладів оздоровлення та відпочинку за власним рішенням можуть вибрати найефективнішу модель організації харчування з урахуванням особливостей відповідного закладу. Створено умови за яких можливо використовувати готові меню та не витрачати ресурс для розробки власних меню та їх погодження. Сприятиме свідомому здоровому вибору у харчуванні та вихованню здорових харчових	У громадян та держави витрати, пов'язані із запровадженням проєкту акту відсутні. У суб'єктів господарювання (закладів загальної середньої освіти): додаткові прогнозні мінімальні витрати на одного с/г в перший рік регулювання складатимуть – 36,11 грн. Додаткові прогнозні мінімальні витрати на всіх суб'єктів господарювання складатимуть – На всіх суб'єктів господарювання прогнозні мінімальні витрати – 1 413 490 гривень. Це пов'язано з необхідністю ознайомлення з новими вимогами регулювання.	Цей спосіб повністю відповідає вимогам законодавства.

звичок у дітей та молоді.		
Рейтинг	Аргументи щодо переваги обраної альтернативи/причини відмови від альтернативи	Оцінка ризику зовнішніх чинників на дію запропонованого регуляторного акта
Альтернатива 2	Прийняття акта забезпечить у повному обсязі досягнення задекларованих цілей та є єдиним необхідним і достатнім способом вирішення проблеми.	Вплив зовнішніх факторів на дію регуляторного акта не очікується.
Альтернатива 1 Збереження status quo	Залишення наявної на сьогодні ситуації без змін не забезпечить досягнення цілей.	Вплив зовнішніх факторів на дію регуляторного акта не очікується.

V. Механізми та заходи, які забезпечать розв'язання визначеної проблеми

Для розв'язання проблеми, визначеної у пункті 1 цього аналізу регуляторного впливу, передбачається:

удосконалення системи харчування в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, шляхом запровадження можливості вибору моделей організації харчування;

вимоги щодо організації дієтичного харчування для здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами (непереносимість лактози, глютену, фенілаланіну) та порушеннями стану здоров'я;

оновлено набір харчових продуктів, що використовується для харчування здобувачів освіти/дітей з урахуванням рекомендацій ВООЗ та відповідно до вікових потреб.

Для впровадження вимог державного регулювання Міністерству охорони здоров'я України необхідно забезпечити інформування про вимоги регуляторного акта шляхом оприлюднення регуляторного акта на своєму офіційному вебсайті.

Суб'єктам господарювання у разі необхідності впровадження вимог регулювання необхідно:

ознайомитися з вимогами регулювання (пошук та опрацювання регуляторного акту в мережі Інтернет);

організувати виконання вимог регулювання.

VI. Оцінка виконання регуляторного акта залежно від ресурсів, якими розпоряджаються органи виконавчої влади чи органи місцевого самоврядування, фізичні та юридичні особи, які повинні впроваджувати або виконувати ці вимоги

Реалізація регуляторного акта не потребуватиме додаткових витрат та ресурсів органів виконавчої влади та юридичних осіб.

Дія проекту акта не розповсюджується на малий бізнес, тому М-ТЕСТ не проводився.

VII. Обґрунтування запропонованого строку дії регуляторного акта

Враховуючи безперервність діяльності закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, проєкт регуляторного акта доцільно запровадити на необмежений термін.

Зміна строку дії регуляторного акта можлива в разі зміни законодавчих актів України вищої юридичної сили на виконання яких розроблений цей проєкт регуляторного акта.

Проєкт регуляторного акта набирає чинності з 1 вересня 2021 року.

VIII. Визначення показників результативності дії регуляторного акта

Прогнозними значеннями показників результативності регуляторного акту є:

1. Розмір надходжень до бюджету пов'язаних з дією акта: не передбачається.

2. Кількість суб'єктів господарювання та/або фізичних осіб, на яких поширюватиметься дія акта: не обмежується.

3. Кількість коштів і часу, що витратиметься суб'єктами господарювання, пов'язаними з виконанням вимог акта – середня у зв'язку із тим, що заходи, які необхідно буде виконати із введенням в дію проєкту акта, будуть мати масовий характер одноразово (наприклад, ознайомлення з вимогами акту). Надалі всі заходи будуть здійснюватися в робочому порядку.

4. Рівень поінформованості суб'єктів господарювання з основних положень регуляторного акта – вище середнього за рахунок: а) суб'єкти господарювання можуть ознайомитися з проєктом регуляторного акта, який розміщено на офіційному вебсайт Міністерства охорони здоров'я України (www.moz.gov.ua); б) у разі прийняття, постанову буде розміщено на сайті Верховної Ради України (www.rada.gov.ua).

Статистичні показники, за результатами діяльності Держпродспоживслужби:

кількість закладів дошкільної та загальної середньої освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку;

кількість закладів, в яких проведено перевірку дотримання вимог санітарного законодавства, врегульованих цим актом;

кількість закладів, в яких виявлено порушення вимог законодавства.

IX. Визначення заходів, за допомогою яких здійснюватиметься відстеження результативності дії регуляторного акта

Базове відстеження результативності регуляторного акта буде здійснюватися після того, як регуляторний акт вступить в дію шляхом аналізу статистичної інформації, статистичним методом.

З метою оцінки ступеня досягнення цим актом визначених цілей, повторне відстеження результативності планується здійснити через рік після того, як акт вступить в дію, але не пізніше двох років після того, як акт вступить в дію. За результатами проведеного відстеження відбуватиметься порівняння показників базового та повторного обстеження. У разі виявлення неврегульованих та проблемних питань шляхом аналізу значень показників дії цього акта, ці питання будуть врегульовані шляхом внесення відповідних змін.

Періодичне відстеження здійснюватиметься раз на три роки, починаючи з дня виконання заходів з повторного відстеження, шляхом порівняння показників із аналогічними показниками, що встановлені під час повторного відстеження.

Відстеження результативності буде здійснюватися за допомогою статистичних даних.

З огляду на те, що відстеження результативності регуляторного акта буде здійснюватися за допомогою статистичних даних цільові групи осіб для проведення відстеження не залучатимуться.

До проведення відстеження результативності дії регуляторного акта залучатиметься Держпродспоживслужба України.

**Міністр
охорони здоров'я України**

Максим СТЕПАНОВ

_____ 20 р.



ВИТРАТИ

на одного суб'єкта господарювання великого і середнього підприємництва, які виникають внаслідок дії регуляторного акта

Порядковий номер	Витрати	За перший рік	За п'ять років
1.	Витрати на придбання основних фондів, обладнання та приладів, сервісне обслуговування, навчання/підвищення кваліфікації персоналу тощо, гривень	-	
2.	Податки та збори (зміна розміру податків/зборів, виникнення необхідності у сплаті податків/зборів), гривень	-	
3.	Витрати, пов'язані із веденням обліку, підготовкою та поданням звітності державним органам, гривень	-	
4.	Витрати, пов'язані з адмініструванням заходів державного нагляду (контролю) (перевірок, штрафних санкцій, виконання рішень/приписів тощо), гривень	-	
5.	Витрати на отримання адміністративних послуг (дозволів, ліцензій, сертифікатів, атестатів, погоджень, висновків, проведення незалежних/обов'язкових експертиз, сертифікації, атестації тощо) та інших послуг (проведення наукових, інших експертиз, страхування тощо), гривень	-	
6.	Витрати на оборотні активи (матеріали, канцелярські товари тощо), гривень	-	
7.	Витрати, пов'язані із наймом додаткового персоналу, гривень	-	
8.	Інше (уточнити), гривень.	36,11*	
9.	РАЗОМ (сума рядків: 1 + 2 + 3 + 4 + 5 + 6 + 7 + 8), гривень	36,11	
10.	Кількість суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на яких буде поширено регулювання, одиниць	Всього – 39144 закладів дошкільної та загальної середньої освіти і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку	Всього – 39144 закладів дошкільної та загальної середньої освіти і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку
11.	Сумарні витрати суб'єктів господарювання великого та середнього підприємництва, на виконання регулювання (вартість регулювання)	Всього – 1 413 490 гривень	Всього – 1 413 490 гривень

	(рядок 9 x рядок 10), гривень		
--	-------------------------------	--	--

*Фінансові витрати пов'язані з необхідністю ознайомлення з новими вимогами регулювання.

Проект постанови Кабінету Міністрів України

moz.gov.ua/article/public-discussions-archive/proekt-postanovi-kabinetu-ministriv-ukraini-pro-zatverdzhennja-norm-ta-porjadku-organizacij-harchuvannja-u-zakladah-osviti-ta-ditjachih-zakladah-ozdorovlennja-ta-vidpochinku

МІНІСТЕРСТВО
ОХОРОНИ
ЗДОРОВ'Я
УКРАЇНИ

Інформація
про
COVID-19

Контакт-центр МОЗ з питань COVID-19

0 800 60 20 19

ДЛЯ ЛЮДЕЙ З ПОРУШЕННЯМ ЗОРУ

Facebook

YouTube

Twitter

Telegram

Пошук

ПРО МІНІСТЕРСТВО

ТРАНСФОРМАЦІЯ СИСТЕМИ

ГРОМАДЯНАМ

МЕДИЧНИМ ПРАЦІВНИКАМ

ПРЕСЦЕНТР

ДОКУМЕНТИ

КОНТАКТИ

Головна | Документи | Громадське обговорення (архів) |

Проект постанови Кабінету Міністрів України "Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку"

ГРОМАДСЬКЕ ОБГОВОРЕННЯ (АРХІВ)

НАКАЗИ МОЗ

ГОЛОВНИЙ ДЕРЖАВНИЙ
САНІТАРНИЙ ЛІКАР УКРАЇНИ

КЕРІВНИК РОБІТ З ЛІКВІДАЦІЇ
НАСЛІДКІВ НАДЗВИЧАЙНОЇ
СИТУАЦІЇ (COVID-19)

ГРОМАДСЬКЕ ОБГОВОРЕННЯ

ГРОМАДСЬКА РАДА МОЗ

ГРОМАДСЬКА ЕКСПЕРТИЗА

ДОКУМЕНТИ З ПИТАНЬ
ЕКОНОМІКИ ТА ФІНАНСІВ

НАЦІОНАЛЬНА РАДА З ПИТАНЬ
ПРОТИДІЇ ТУБЕРКУЛЬОЗУ ТА
ВІЛ/СНІД

ДОКУМЕНТИ

ГРОМАДСЬКЕ ОБГОВОРЕННЯ
(АРХІВ)

Проект постанови Кабінету Міністрів України "Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку"

19 жовтня 2020 14935

ПОДІЛИТИСЬ

Facebook

Twitter

G+

LinkedIn

Проект Постанови Кабінету Міністрів України

Норми харчування

Додатки до Норм

Порядок

Додатки до Порядка

Перелік

Прогноз впливу

Пояснювальна записка

Повідомлення про оприлюднення

Аналіз регуляторного впливу

Додаток 1 до АРВ

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

Введіть пошуковий запит тут

Taskbar icons

9:46

03.03.2021