



**ДЕРЖАВНА СЛУЖБА
УКРАЇНИ З ПИТАНЬ
БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ
СПОЖИВАЧІВ**

Держпродспоживслужба
вул. Б. Грінченка, 1, м. Київ, 01001,
тел./факс (044) 279-48-83,
тел. (044) 279-12-70
E-mail: info@dpss.gov.ua,
сайт: www.consumer.gov.ua,
код згідно з ЄДРПОУ 39924774

**STATE SERVICE OF
UKRAINE ON FOOD SAFETY
AND CONSUMER
PROTECTION
SSUFSCP**

1, B. Hrinchenko str., Kyiv, 01001,
fax: (044) 279-48-83,
phone (044) 279-12-70
E-mail: info@dpss.gov.ua,
WEB: www.consumer.gov.ua,
код згідно з ЄДРПОУ 39924774

№ _____ від _____ 20__ р.

Сергію Мішину

foi+request-55037-e1169b78@dostup.pravda.com.ua

Шановний пане Сергію!

Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів розглянула Ваш запит від 19.09.2019 щодо дозволених продуктів для вживання в закладах дошкільної освіти, регламентації асортименту меню та відповідальних за порушення санітарного законодавства та повідомляє.

Відповідно до положень розділу IX. Вимоги до організації харчування Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 № 234 та зареєстрованого в Міністерстві юстиції від 14 квітня 2016 р. за № 563/28693 харчування дітей здійснюється відповідно до норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591.

Засновники (власники) та керівники дошкільних навчальних закладів є відповідальними за організацію харчування дітей у дошкільних навчальних закладах відповідно до Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941.

З метою підвищення якості та ефективності організації харчування у дошкільних навчальних закладах засновники (власники) та керівники цих закладів повинні забезпечити виконання Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (далі - Інструкції), затвердженої наказом

UB Держпродспоживслужба
В-460/ВХ/499-ЗПІ від
23.09.2019



Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року за № 523/12397.

Згідно пункту 1.18. зазначеної Інструкції щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв необхідно складати меню-розклад. Меню-розклад складається окремо для двох вікових груп - дітей віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6(7) років відповідно до затверджених норм харчування. В меню-розкладі зазначається кількість порцій для дітей до 3 років, дітей віком від 3 до 6(7) років та дітей, на яких поширюються пільги. Кількість продуктів (вага бруто), що використовуються, записується у меню-розкладі у вигляді дробу: у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на всіх дітей. Обов'язково указується повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи.

Виробники, постачальники продуктів харчування відповідають за якість та безпечність продуктів та сировини, яку постачають у дошкільні навчальні заклади. Засновники (власники) та керівники дошкільного навчального закладу мають зобов'язання перед батьками (опікунами) дітей про те, що будь-яка їжа, яка запропонована дітям, є безпечною, корисною та приготовленою в закладі з дотриманням вимог чинного законодавства.

Медичний персонал дошкільного навчального закладу одночасно з керівництвом закладу повинні здійснювати постійний контроль за організацією харчування, у тому числі за умовами і строками зберігання продуктів харчування та їх реалізації, технологією приготування страв, дотриманням норм харчування тощо.

Держпродспоживслужбою при встановленні порушень вимог санітарного законодавства вживаються відповідні заходи реагування, інформуються органи місцевої влади та місцевого самоврядування, посадовими особами Держпродспоживслужби з метою приведення закладів до відповідних вимог керівникам закладів надаються відповідні приписи (розпорядження) та притягуються до адміністративної відповідальності (штраф).

З повагою

**Начальник Управління державного
нагляду за дотриманням санітарного
законодавства**



Алла ГРИГОРЕНКО

Фенюк 2794948

23.03.19

