



**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](mailto:info@dpss.gov.ua),  
сайт: [www.consumer.gov.ua](http://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](mailto:info@dpss.gov.ua),  
WEB: [www.consumer.gov.ua](http://www.consumer.gov.ua),  
код згідно з ЄДРПОУ 39924774

№ 12.1-14/ 616 від 19.12.2019 р.

**Олені Кутняк**

[foi+request-59997-1f67fb57@dostup.pravda.com.ua](mailto:foi+request-59997-1f67fb57@dostup.pravda.com.ua)

Шановна пані Кутняк!

Державна служба України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів розглянула ваш запит на публічну інформацію від 17 грудня 2019 року щодо погодження перспективного двотижневого меню територіальними органами Держпродспоживслужби у закладах освіти та повідомляє.

Відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України від 06.04.2016р. № 260-р на Державну службу з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів покладено здійснення повноважень та виконання функцій Державної санітарно-епідеміологічної служби України.

Враховуючи вищезазначене, для здійснення заходів, спрямованих на збереження і зміцнення здоров'я дітей та підлітків, керівникам навчально-виховних закладів, підприємств, установ, організацій, які здійснюють навчальні та виховні процеси та забезпечують організацію харчування дітей необхідно погоджувати з територіальними органами Держпродспоживслужби відповідні документи, зокрема:

режим роботи навчально-виховних закладів, тривалість та розклад уроків, питання організації навчання учнів першокласників загальноосвітніх навчальних закладів;

перспективні двотижневі меню для учнів загальноосвітніх навчальних закладів та примірні двотижневі меню для дошкільних навчальних закладів;

перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини для дошкільних навчальних закладів та спеціалізованих загальноосвітніх шкіл.

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.

Згідно із пунктами 22, 23, 25 Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти та науки України від 01.06.2005 № 242/329, зареєстрованого в Міністерстві юстиції від 15 червня 2005 р. за № 661/10941 керівником (навчального або оздоровчого закладу, підприємства громадського харчування або організації, що надають послуги із забезпечення харчування дітей) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

Відповідно до пункту 1.12. «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», затвердженої наказом МОН України, наказом МОЗ України від 17 квітня 2006 року № 298/227 раціональне харчування в дошкільному навчальному закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневе меню складається на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року або на кожен сезон року окремо та погоджується з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України і затверджується керівником навчального закладу. У разі внесення змін примірне двотижневе меню повторно погоджується з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України.

Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку, їдальні навчального, оздоровчого закладу на підставі примірних двотижневих меню, підписується керівником закладу. Меню-розклад складається єдиним для всіх дітей закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування. Щоденний меню-розклад ураховує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину.

Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу.

З повагою

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



**Алла ГРИГОРЕНКО**