



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Директорат дошкільної, шкільної, позашкільної та інклюзивної освіти

пр. Перемоги, 10 м. Київ, 01135, тел.(044)481-47-58, факс (044)481-32-87, e-mail: dps@mon.gov.ua

Марія

foi+request-91779-cc0a3831@
dostup.pravda.com.ua

За результатами розгляду запиту на отримання публічної інформації від 01.09.2021 р. № ЗПІ-М-1588/0-21 щодо організації харчування у закладах загальної середньої освіти в межах компетенції повідомляємо.

Відповідно до статті 32 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні» до власних (самоврядних) повноважень виконавчих органів сільських, селищних, міських рад належить: управління закладами освіти, організація матеріально-технічного, фінансового забезпечення та харчування у закладах, які належать територіальним громадам або передані їм.

Відповідальність за організацію харчування учнів у закладах освіти незалежно від підпорядкування, типу і форми власності, додержання вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та якість харчових продуктів покладається на засновників та керівників відповідних закладів освіти (стаття 32 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні»).

Згідно з Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 (далі - Порядок), визначено принципи планування та механізм організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах освіти.

Зокрема, керівник закладу освіти, закладу оздоровлення та відпочинку: забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії; визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, та положення про бракеражну комісію.

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).

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.

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 °С 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.

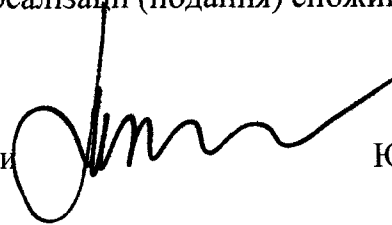
Списання добових проб, які відбираються, Порядком не визначено.

Додатково інформуємо.

Відповідно до пункту 13 *норм харчування* (постанова КМУ №305 від 24.03.21) для здійснення закупівель вага харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, розраховується у брутто згідно з технологічною документацією на страви та виробу.

Пунктом 1.3. Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 року за № 680/6968 (далі – Правила роботи) врегульовано, що технологічна документація на страви та виробу це документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

Начальник Головного управління
загальної середньої та дошкільної освіти



Ю. Г. КОНОНЕНКО