



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

пр. Перемоги, 10, м.Київ, 01135, тел. (044) 481-32-21, факс (044) 481-47-96
E - mail: mon@mon.gov.ua, код ЄДРПОУ 38621185

Обласні, Київська міська
державні адміністрації

Про реформування шкільного харчування

Однією зі стратегічних цілей, визначених Національною стратегією розбудови безпечного і здорового освітнього середовища в Новій українській школі, схваленої Указом Президента України 25.05.2020 № 195/2020 (далі – Національна стратегія), є розбудова системи здорового харчування, формування культури харчування та правильних харчових звичок. Реформування системи шкільного харчування відбувається за ініціативи та під патронатом Першої леді України Олени Зеленської.

Наразі в Україні системно здійснюється:

- оновлення нормативно-правової бази організації системи шкільного харчування;
- модернізація харчоблоків;
- оптимізація меню шкільної їдальні;
- системна інформаційна робота з формування культури здорового харчування серед дітей, їх батьків та вчителів.

Нинішній етап реформи шкільного харчування потребує активізації процесу імплементації засновниками закладів загальної середньої освіти змін, внесених до нормативно-правової бази організації системи шкільного харчування, які набувають чинності з 1 вересня 2021 року.

Особливої уваги потребує забезпечення своєчасного прийняття органами місцевого самоврядування рішень:

- щодо вартості харчування у закладах загальної середньої освіти, забезпечення виконання норм харчування, асортименту буфетів тощо;
- впровадження нових підходів до організації шкільного харчування в контексті розроблення нових меню, професійної підготовки кухарів;
- проведення роз'яснювальної роботи з батьками;
- осучаснення матеріально-технічної бази харчоблоків, впровадження в закладах освіти системи безпечності та якості харчових продуктів і процесів виробництва (НАССР);

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
№1/9-394 від 04.08.2021



4269638773

- дієвої комунікації з постачальниками продуктів та послуг харчування (коригування договорів відповідно до змін нормативної бази тощо).

Просимо довести до відома засновників закладів загальної середньої освіти, голів територіальних громад та керівників закладів загальної середньої освіти інформацію щодо реформування шкільного харчування (додаток 1).

Додаток: на 5 арк. в 1 прим.

Міністр



Сергій ШКАРЛЕТ

Щодо реформування шкільного харчування

Оновлення нормативно-правової бази

Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти, що набув чинності 1 січня 2021 року оновлено вимоги до харчових продуктів для організації шкільного харчування, запроваджено можливість забезпечення особливих дієтичних потреб учнів, а також доповнено перелік продуктів, які забороняється продавати у шкільних буфетах та торговельних апаратах.

З 1 вересня 2021 року набуває чинності постанова Кабінету Міністрів від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі – Норми харчування).

Норми харчування, зокрема, встановлюють норми енергетичної цінності (добової та окремо різних прийомів їжі), білків, жирів та вуглеводів, а також норми споживання основних груп харчових продуктів. У нових нормах враховані особливості харчування здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами, як от: цукровим діабетом, харчовою алергією, целиакією (непереносимість глютену), лактозною недостатністю (непереносимість лактози), порушенням метаболізму, визначено особливості харчування у закладах освіти із п'яти-, шести- та семиденним перебуванням, а також окреслено особливості різних прийомів їжі:

- 1) сніданку, обіду, вечері;
- 2) другого сніданку, підвечірку
- 3) для організації одноразового харчування в закладі

Серед новацій – складання примірного чотиритижневого сезонного меню замість двотижневого, що має забезпечити урізноманітнення харчування, достатній цикл зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти/дітям.

Чинність Норм харчування поширюється не лише на заклади дошкільної та загальної середньої освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, але й на заклади професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти.

Впровадження НАССР

До 20 вересня 2019 року всі українські підприємства харчової галузі, зокрема, і заклади освіти, які надають послуги з харчування, а також постачальники та перевізники харчових продуктів, мали впровадити систему управління безпечністю харчування НАССР. Контроль за безпечністю харчування в закладах освіти України наразі здійснюється за новими правилами. Окрім впровадження системи НАССР, суб'єкт господарювання, який надає послуги з харчування в закладах освіти, має бути внесений у Державний реєстр потужностей операторів ринку (або, у разі необхідності, отримати експлуатаційний дозвіл). Оператор ринку повинен мати можливість встановити інших операторів ринку, які постачають йому харчові продукти, тобто забезпечити простежуваність.

НАССР у закладах освіти— важливий інструмент для контролю безпеки харчування. Адміністрація закладів зобов'язана впровадити та постійно підтримувати функціонування принципів системи НАССР на харчоблоках.

Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю за всіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви.

Програма передумов системи НАССР охоплює такі процеси:

1. Належне планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення.
2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок.
3. Вимоги до планування та стану комунікацій – вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо.
4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують із харчовими продуктами.
5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь).
6. Здоров'я та гігієна персоналу.
7. Поводження з відходами виробництва та сміттям, їхній збір і видалення з потужності.
8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їхній появі, засоби профілактики та боротьби.
9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин.
10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками.
11. Зберігання та транспортування.
12. Контроль за технологічними процесами.
13. Маркування харчових продуктів та інформування споживачів.

Система НАССР базується на основних принципах:

1. Аналіз небезпечних чинників.
2. Виявлення критичних контрольних точок.
3. Встановлення критичних меж.
4. Встановлення процедури моніторингу.
5. Розробка коригувальних дій.
6. Зберігання та актуалізація документів.
7. Оцінка ефективності.

Членами груп НАССР можуть бути: заступники директорів з навчально-виховної роботи, шеф-кухарі та кухарі харчоблоків, медичні сестри з дієтичного харчування чи інші медичні працівники закладів.

Ефективність впровадження такої системи постійно контролюється і перевіряється аудитором Держпродспоживслужби України.

Меню та рецепти

При складанні примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету у закладах освіти обов'язково враховуються вимоги, встановлені нормами та Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, а також Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти.

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 самостійно примірне чотиритижнєве 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 готових страв та/або послуг з харчування примірне чотиритижнєве 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. Використання такого меню й асортименту буфету потребує погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

За наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики – сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, що засвідчує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей зі 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.

Організація харчування дітей з особливими освітніми потребами

Організація харчування дітей з особливими освітніми потребами забезпечується нарівні з іншими учнями в шкільній їдальні.

Приміщення їдальні має бути доступним для

Харчування дітей з особливими освітніми потребами має повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до вікових особливостей.

За необхідності організовується дієтичне харчування дітей відповідно до профілю захворювання. Списки дітей, які потребують дієтичного харчування, складаються медичною сестрою з дієтичного харчування закладу освіти та надаються педагогам і кухарям.

Учням початкової школи, які мають особливі освітні потреби, під час обіду допомагають вчитель або асистент вчителя, або сестра медична з дієтичного

харчування. Зокрема, контролюють дотримання особистої гігієни перед прийняттям їжі, допомагають у виборі страви, у разі відмінності меню, визначають чи не гаряча страва тощо.

Варто враховувати, що дитина з особливими освітніми потребами може потребувати більше часу для завершення обіду, необхідно поважати її особливості, виявляти терпіння та спонукати з'їсти всю страву.

Для учнів сліпих або зі зниженим зором потрібно повідомити про розташування стола, предметів на столі та його місця; прочитати вголос меню, якщо меню не надруковано шрифтом Брайля або збільшеним шрифтом. Для дітей зі зниженим зором бажано використовувати чашки контрастних кольорів та посуду (біла тарілка на темній скатертині чи навпаки). Склянку чи чашку з напоєм не слід наповнювати до країв, аби запобігти розливанню.

Приміщення шкільної їдальні має бути архітектурно доступним для дітей з особливими освітніми потребами: широкі двері, неслизька підлога, що мінімізує ризик посковзнутися і впасти; кольорове маркування на дверях, якщо двері скляні або одного кольору зі станами, тощо.

Для дітей з тяжкими порушеннями мовлення та дітей з порушеннями слуху доцільно розмістити в шкільній їдальні відповідні піктограми, умовні позначення, ілюстрації, що сприятимуть їх орієнтації та виборі меню.

Закупівлі харчування для закладів освіти

З урахуванням зазначених вище нормативних змін слід невідкладно:

- проаналізувати наявну договірну базу на відповідність Нормам харчування;

- у разі потреби провести у межах чинного законодавства консультації з постачальниками послуг з організації харчування з метою приведення договірної бази у відповідність до Норм харчування, за можливості укласти додаткові угоди і зменшити обсяги закупівлі на підставі п. 1 ч. 5 ст. 41 Закону України «Про публічні закупівлі» та оголосити нові закупівлі на постачання продуктів харчування або надання послуг з організації харчування у відповідності до оновлених вимог.

Відносини у сфері публічних закупівель регулюються Законом України «Про публічні закупівлі» (далі – Закон), який установлює правові та економічні засади здійснення закупівель товарів, робіт і послуг для забезпечення потреб держави та територіальної громади.

Вимоги до предмета закупівлі та кваліфікаційні вимоги до учасника визначаються замовником у тендерній документації, порядок складання якої визначено статтею 22 Закону. Зокрема, замовник установлює один або декілька з таких кваліфікаційних критеріїв, як наявність обладнання та матеріально-технічної бази, наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід, наявність документально підтвердженого досвіду виконання аналогічного договору, а також перелік документів, що підтверджують інформацію учасників про відповідність їх таким критеріям.

Закупівлі можуть здійснюватися безпосередньо закладом загальної середньої освіти у випадку, якщо він користується фінансовою автономією, або

відповідним органом управління у сфері освіти, якщо бухгалтерія централізована.

Предметом закупівлі можуть бути:

- продукти харчування, якщо харчування в закладах освіти забезпечують їх штатні працівники,
- послуги з організації харчування (кейтеринг або аутсорсинг харчоблоку), якщо заклад освіти немає штатних кухарів.

З огляду на об'єктивні труднощі, пов'язані з імплементацією зазначених вище новацій, Міністерством охорони здоров'я України спільно Міністерством освіти і науки України розроблено проєкт змін до Норм харчування, якими передбачено встановлення гнучкого перехідного періоду реалізації змін з 1 вересня 2021 року до 1 січня 2022 року.

Модернізація шкільних харчоблоків та їдалень

Відповідно до абзацу першого частини шостої статті 25 Закону України «Про освіту» засновник закладу освіти зобов'язаний забезпечити утримання та розвиток матеріально-технічної бази заснованого ним закладу освіти на рівні, достатньому для виконання вимог стандартів освіти та ліцензійних умов.

Водночас, з огляду на пріоритетність покращення ситуації зі шкільним харчуванням для держави, минулого року було виділено 400 млн грн з резерву освітньої субвенції на ремонт та придбання обладнання для їдалень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти. Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 листопада 2019 року № 1106-р «Деякі питання використання у 2019 році освітньої субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам» передбачено здійснення розподіл резерву освітньої субвенції та нерозподілених видатків освітньої субвенції для територій Донецької та Луганської областей, на яких органи державної влади тимчасово не здійснюють свої повноваження.

Цьогоріч модернізація харчоблоків закладів загальної середньої освіти може відбуватись за рахунок коштів субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на реалізацію програми «Спроможна школа для кращих результатів».