



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
Н А К А З

01.06.2005 N 242/329

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
15 червня 2005 р.
за N 661/10941

**Про затвердження Порядку
організації харчування дітей
у навчальних та оздоровчих закладах**

На виконання постанови Кабміну України від 22.11.04 N 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах"

Н А К А З У Є М О:

1. Затвердити Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах (додається).
2. МОН, МОЗ У, начальникам управлінь освіти і науки, охорони здоров'я обласних, Київської та Севастопольської міських держадміністрацій довести Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах до відома місцевих органів управління освітою, охорони здоров'я та керівників навчальних закладів і забезпечити його виконання.
3. Опублікувати цей наказ в "Інформаційному збірнику МОН України" та розмістити на сайтах міністерств.
4. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника Міністра охорони здоров'я України Бережнова С.П. та заступника Міністра освіти і науки України Огнев'юка В.О.

Міністр охорони здоров'я України
Міністр освіти і науки України

М.Є.Поліщук
С.М.Ніколаєнко

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства
охорони здоров'я України,
Міністерства освіти
і науки України
01.06.2005 N 242/329
Зареєстровано в Міністерстві юстиції України
15 червня 2005 р. за N 661/10941

ПОРЯДОК
ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ
У НАВЧАЛЬНИХ ТА ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДАХ

1. Цей Порядок визначає механізм організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності.
2. При організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах слід керуватися Конституцією України, Законами України "Про освіту», "Про загальну середню освіту", "Про забезпечення

санітарного та епідемічного благополуччя населення», "Про захист населення від інфекційних хвороб», постановами Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах", від 03.11.97 N 1200 "Про Порядок та норми надання послуг з харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільнюються від оподаткування податком на додану вартість", іншими нормативно-правовими актами, що регулюють питання стосовно харчування дітей, та цим Порядком.

3. Процес організації харчування дітей у навчальних закладах складається з: відпрацювання режиму і графіка харчування; визначення постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини; приймання продуктів харчування гарантованої якості; складання меню-розкладу; виготовлення страв; проведення реалізації готових страв і буфетної продукції; надання дітям готових страв і буфетної продукції; ведення обліку дітей, які отримують безоплатне гаряче харчування, а також гаряче харчування за кошти батьків; контроль за харчуванням; інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

4. Відповідальними за організацію харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від підпорядкування, типів і форм власності, за матеріально-технічний стан харчоблоку (їдальні, буфету), додержання вимог санітарного законодавства є засновники (власники), керівники цих закладів та організації (підприємства), що забезпечують харчування дітей.

5. Розподіл коштів на організацію гарячого харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, облік і звітність за використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування, здійснюється відповідно до чинного законодавства.

6. Безоплатне харчування учнів у навчальних закладах з денною формою перебування у закладах здійснюється тільки в робочі дні. У разі відсутності учнів під час навчання компенсація за харчування не проводиться.

7. Харчування дітей, які не підлягають безоплатному харчуванню у загальноосвітніх навчальних закладах, здійснюється за безготівковим розрахунком (попереднього придбання абонементів або талонів один раз на місяць), а також за готівку.

8. Між засновником (власником) навчального, оздоровчого закладу та організацією (підприємством громадського харчування), що має відповідні документи, які дають право на проведення торговельної діяльності у сфері громадського харчування укладається угода.

9. Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах здійснюється відповідно до норм харчування дітей, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 "Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах". Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу.

10. Потреби навчальних закладів на організацію харчування дітей задовольняються державою позачергово відповідно до затверджених нормативів.

11. Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах забезпечується безпосередньо у закладі. При відсутності їдальні, харчоблоку дітей харчують у закладі громадського харчування або поставляються готові страви від підприємства громадського харчування. Між засновником (власником) і організаціями (підприємствами), які здійснюють харчування, укладаються угоди за погодженням з територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби.

12. Якщо харчування учнів здійснюється підприємством громадського харчування, штат харчоблоку (їдальні, буфету) не належить до штатного розпису навчального, оздоровчого закладу.

13. Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішеннями тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби. Під час прийняття рішень тендерними комітетами (комісіями) надається перевага постачальникам з прямими поставками та поставками з найменшою кількістю посередників.

14. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на постачальника, організацію (підприємство), що забезпечують харчування учнів, або керівника закладу, якщо працівники харчоблоку входять до штатного розпису закладу, відповідно до Закону України "Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини".

15. Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити до навчальних та оздоровчих закладів разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).

16. Бракераж сирої продукції здійснюється комірником, завідувачем виробництва, кухарем із залученням медичного працівника закладу.

17. Асортимент шкільних буфетів визначено Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 N 63. Уключення до цього асортименту нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку МОЗ України.

18. Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу складають графіки і маршрути постачання.

19. Керівником закладу (навчального, оздоровчого, підприємства громадського харчування або організації, що надає

послуги з харчування дітей) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

20. Наказом керівника закладу призначається особа, відповідальна за організацію харчування дітей.

До його обов'язків входять: координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням дітей; відпрацювання режиму і графіка харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі; опрацювання інформації щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування (у тому числі дітей пільгових категорій); участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника); контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, буфетної продукції; контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо.

21. Облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, здійснює класний керівник, який вчасно повідомляє про наявність учнів особу, відповідальну за організацію харчування.

22. 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.

23. 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. Щоденне меню-розклад урахує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину.

24. Працівники, пов'язані з організацією харчуванням дітей, повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

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

26. Контроль та державний санітарно-епідеміологічний нагляд за організацією харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах покладається на органи охорони здоров'я.

Директор Департаменту державного
санітарно-епідеміологічного
нагляду МОЗ України

А.М.Пономаренко

Директор Департаменту загальної
середньої та дошкільної освіти
МОН України

П.Б.Полянський