

ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ

ЗВЯГЕЛЬСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

РІШЕННЯ

### від №

Про затвердження Порядку організації

харчування здобувачів освіти закладів

дошкільної та загальної середньої освіти

Звягельської міської територіальної громади

Керуючись підпунктами 1,6 пункту а статті 32 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», законами України: «Про освіту», «Про охорону дитинства», «Про повну загальну середню освіту», «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального статусу», «Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб», «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім′ям», «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи», постановами Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», від 02.02.2011 № 116 «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість», рішенням Звягельської міської ради від 22.12 2022 № 702 «Про пільги зі сплати за харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади на 2023 рік», враховуючи рішення виконавчого комітету Звягельської міської ради від 27.12.2022 № 602 «Про встановлення вартості харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади у 2023 році», виконавчий комітет міської ради

ВИРІШИВ:

1. Затвердити Порядок організації харчування здобувачів освіти закладів дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади (додаток 1).
2. Погодити режим та спосіб організації харчування здобувачів освіти у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади (додаток 2).
3. Управлінню освіти і науки Звягельської міської ради (Ващук Т.В.):
	1. Харчування здобувачів освіти здійснювати відповідно до Порядку організації харчування здобувачів освіти закладів дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади.
	2. Забезпечити своєчасне визначення контингенту здобувачів освіти, яким надається харчування за рахунок бюджетних коштів.

 4. Контроль за виконанням цього рішення покласти на заступника міського голови Наталію БОРИС.

 Міський голова Микола БОРОВЕЦЬ

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

до проєкту рішення виконавчого комітету міської ради

Про затвердження Порядку організації харчуванння здобувачів освіти закладів дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади

Згідно зі ст. 6 Закону України «Про охорону дитинства» держава гарантує дитині право на охорону здоров'я, сприяє створенню безпечних умов для життя і здорового розвитку дитини, раціонального харчування, формування навичок здорового способу життя.

У зв′язку з реформуванням системи харчування у закладах освіти України відбулося оновлення нормативно-правової бази, що регулює зазначене питання.

За рахунок бюджетних коштів здійснюватиметься безоплатне харчування здобувачів освіти закладів дошкільної та загальної середньої освіти громади 11 категорій, визначених рішенням Звягельської міської ради від 22.12.2022 № 702 «Про пільги зі сплати за харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади на 2023 рік». У Порядку визначено документи, що підтверджують відповідний статус (посвідчення, довідки відповідних органів влади) кожної категорії дітей, що отримуватимуть безоплатне харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти громади.

 Харчування здобувачів освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок місцевого бюджету здійснюється за власні кошти. Харчування здобувачів освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок коштів місцевого бюджету у закладах освіти, здійснюється за готівковим та/або безготівковим розрахунком, зокрема за допомогою електронного платіжного засобу (платіжної картки), що визначається в умовах договору між замовником та постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування.

Режим та спосіб (аутсорсинг, кейтеринг) організації харчування учнів, у тому числі, які харчуються за власні кошти, визначається керівником відповідного закладу освіти за погодженням із засновником (засновниками) такого закладу освіти. Комунальний **з**аклад загальної середньої освіти, з метою попередження виникнення конфліктних ситуацій, доводить до відома батьків або осіб, що їх замінюють, вичерпну інформацію щодо порядку харчування здобувачів освіти у закладі.

Відповідальність за планування та організацію харчування у закладі освіти, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), буфету, безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв, дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, виконання норм харчування, відповідність меню та асортименту буфету несе керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів та/або послуг з харчування.

Начальник управління освіти і науки Тетяна ВАЩУК

Додаток 1

до рішення виконавчого комітету міської ради

від №

**Порядок організації харчування здобувачів освіти закладів дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади**

**Загальна частина**

1. Цей Порядок, розроблений відповідно до «Порядку
організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», затвердженого постановою Кабінету Міністрів України
від 24 березня 2021 р. № 305, визначає принципи планування та механізм організації харчування здобувачів освіти (дітей) у закладах освіти громади з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища.

2. Планування та організація харчування здійснюються відповідно до Законів України», [«Про дошкільну освіту»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2628-14) [«Про повну загальну середню освіту»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/463-20)  [«Про місцеве самоврядування в Україні»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280/97-%D0%B2%D1%80) [«Про оздоровлення та відпочинок дітей»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/375-17)  [«Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12) [«Про захист населення від інфекційних хвороб»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1645-14) [«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80) «[Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19) [«Про забезпечення прав і свобод внутрішньо переміщених осіб»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1706-18)  «[Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3551-12)  [«Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям»,](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1768-14)  санітарного законодавства та цього Порядку.

3. Управління освіти і науки міської ради забезпечує безоплатне гаряче харчування в комунальних закладах освіти за рахунок коштів відповідних бюджетів відповідно до встановленого в закладі освіти режиму (кратності) харчування для:

дітей-сиріт;

дітей, позбавлених батьківського піклування;

дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах (групах);

дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до [Закону України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1768-14) «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям»;

учнів/дітей закладів освіти, відповідно до [Закону України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/796-12) «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи»;

дітей з числа внутрішньо переміщених осіб, дітей, які мають статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів;

дітей з числа осіб, визначених у[статті 10](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank)Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»;

осіб інших категорій, визначених законодавством та/або рішенням міської ради.

Розподіл коштів на організацію безоплатного гарячого харчування здобувачів освіти, облік і звітність за використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування в закладах освіти, здійснюються відповідно до законодавства.

Забезпечення безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів здійснюється на підставі документів, що підтверджують таке право відповідно до законодавства.

Ведення обліку здобувачів освіти, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням, у тому числі здобувачів освіти, які мають особливі дієтичні потреби, здійснюється класним керівником/вихователем, який щодня (сьогодні на завтра) надає відповідну інформацію відповідальній особі та уточнює її зранку поточного дня.

Контингент здобувачів освіти пільгових категорій, яким надається харчування за рахунок бюджетних коштів, визначається щорічно до 1 вересня, у разі потреби впродовж навчального року до нього вносяться необхідні доповнення та зміни, які затверджуються наказом керівника відповідного закладу освіти.

Визначення контингенту здобувачів освіти з числа пільгових категорій, затверджених рішенням міської ради на відповідний календарний рік, здійснюється на підставі документів, що підтверджують таке право відповідно до законодавства:

а) діти-сироти та діти, позбавлені батьківського піклування:

* копія рішення органу опіки та піклування або суду про встановлення опіки чи піклування над дитиною-сиротою або дитиною, позбавленої батьківського піклування;

б) діти з малозабезпечених сімей, що отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім’ям»:

* копія довідки управління соціального захисту населення про отримання державної соціальної допомоги малозабезпеченим сім′ям;

в) діти працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов`язків, згідно з Указом Президента України від 17.03.1998 № 197/98:

* копія посвідчення члена сім'ї військовослужбовця, який загинув (помер) чи пропав безвісті під час проходження військової служби або інший документ, який підтверджує належність дитини до зазначеної категорії;

 г) діти осіб, визнаних учасниками бойових дій відповідно до пунктів 19-21 частини першої статті 6 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»:

* посвідчення учасника бойових дій, за формою згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 12.05.1994 №302 «Про порядок видачі посвідчень і нагрудних знаків ветеранів війни» (копія), та (за необхідністю) будь-який інший офіційний документ, який підтверджує статус учасника бойових дій відповідно до пунктів 19-21 частини першої статті 6 та пунктів 11, 12, 13 статті 7 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» (копія);

д) діти з числа осіб, визначених у статті 10 Закону України «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту»:

- документ, що підтверджує належність дитини до зазначеної категорії (копія);

є) діти з числа внутрішньо переміщених осіб чи діти, які мають статус

дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів:

* довідка про взяття на облік внутрішньо переміщеної особи (копія);
* документ, що підтверджує статус дитини, яка постраждала внаслідок воєнних дій і збройних конфліктів (копія)».

 Заклад дошкільної та загальної середньої освіти, з метою попередження виникнення конфліктних ситуацій, доводить до відома батьків або осіб, що їх замінюють, вичерпну інформацію щодо порядку харчування здобувачів освіти у закладі.

4. Харчування у закладах освіти здійснюється тільки у робочі дні.

5. Компенсація за безоплатне гаряче харчування в закладах освіти здійснюється у випадках, визначених законодавством.

Компенсація не здійснюється:

у разі відсутності здобувачів освіти у закладі освіти під час освітнього процесу за однією з інституційних форм здобуття освіти;

для здобувачів освіти, що здобувають освіту за однією з індивідуальних форм здобуття освіти, а також за дистанційною формою здобуття освіти;

під час організації освітнього процесу з використанням технологій дистанційного навчання протягом дня незалежно від форми здобуття освіти, зокрема у разі виникнення надзвичайних ситуацій, встановлення карантинних обмежень.

6. Харчування здобувачів освіти, що не підлягають безоплатному гарячому харчуванню за рахунок коштів місцевого бюджету у закладах освіти, здійснюється за готівковим та/або безготівковим розрахунком, зокрема за допомогою електронного платіжного засобу (платіжної картки), що визначається в умовах договору між замовником та постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування.

7. Потреби закладів освіти на організацію гарячого харчування задовольняються управлінням освіти і науки міської ради відповідно до [норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#n13), затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі - норми харчування), та вимог цього Порядку.

Вартість харчування в закладах дошкільної освіти переглядається і встановлюється виконавчим комітетом міської ради щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування. Для забезпечення повноцінного раціону обсяги видатків на харчування здобувачів освіти закладів дошкільної освіти за рішенням засновника можуть регулюватися встановленням відсотка батьківської доплати.

Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти встановлюється виконавчим комітетом міської ради закладів щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування.

З метою зменшення вартості порції рекомендується мінімізувати розмір встановлених відповідно до законодавства граничних торговельних надбавок (націнок) на готові страви, що реалізуються у закладах освіти.

8. Управління освіти і науки міської ради, керівники закладів освіти вживають заходів до укомплектування закладів професійними медичними працівниками, працівниками їдалень (харчоблоків) у межах штатного розпису, а також організації підвищення рівня їх професійної підготовки.

9. Управління освіти і науки міської ради, керівники закладів освіти створюють умови для забезпечення харчування здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Забезпечення таким харчуванням здійснюється за наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленням діагнозу.

10. Відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), буфету, безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв, дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, виконання норм харчування, відповідність меню та асортименту буфету несе керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів або послуг з харчування.

 Уповноважені особи забезпечують проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідно до встановленої вартості харчування.

Організація харчування, а також ведення відповідної документації може здійснюватися за допомогою автоматизованої системи.

Для здійснення контролю за дотриманням норм харчування медичний працівник або відповідальна особа веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню-розкладу. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні. Результати проведеного аналізу щомісяця доводяться до відома керівника закладу.

11. Управління освіти і науки Звягельської міської ради забезпечує контроль за станом управлінської діяльності закладів дошкільної та загальної середньої освіти громади щодо планування та організації харчування здобувачів освіти, дотримання вимог санітарного законодавства і законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, виконання норм харчування та дотримання вартісних показників, дотримання санітарно-гігієнічних вимог до приміщень їдалень (харчоблоків) та їх матеріально-технічного забезпечення.

Якість харчування оцінюється за лабораторними дослідженнями (випробуваннями) одного прийому їжі, а також денного раціону. При цьому для лабораторних досліджень (випробувань) відбираються страви одного прийому їжі, а страви інших прийомів їжі цього дня оцінюються теоретично за меню-розкладом.

**Організація харчування**

12. Організація харчування у закладах освіти громади здійснюється з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв здійснюється з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

13. Організація харчування передбачає:

1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/дітей в закладі освіти, його матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;

2) визначення відповідальної особи;

3) здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування;

4) складення примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу;

5) прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв та заповнення відповідних бракеражних журналів (бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів; бракеражного журналу готових страв, виготовлених закладом освіти самостійно та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг); бракеражного журналу готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування для закладів освіти (кейтеринг);

6) ведення обліку здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів та гарячим харчуванням за власні або інші залучені кошти, у тому числі здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами;

7) приготування та реалізацію готових страв, обіг харчових продуктів;

8) здійснення внутрішнього контролю за якістю харчових продуктів та/або готових страв, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів;

9) ведення документації з організації харчування;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, процесу оздоровлення та відпочинку дітей, постачальника (постачальників) харчових продуктів та/або послуг з харчування, засновника, управління освіти і науки, органів соціальної сфери та сфери охорони здоров’я, територіального органу Держпродспоживслужби;

11) постійне оновлення та підтримку у належному робочому стані обладнання та устатковання їдальні (харчоблоку), посуду, меблів, систем енергозабезпечення, водопостачання та водовідведення, вентиляції та очистки повітря, забезпечення створення умов для зберігання харчових продуктів, готових страв;

12) укомплектування штату працівників закладу освіти відповідно до вимог діючих типових штатних нормативів, затверджених центральними органами виконавчої влади, що забезпечують формування державної політики у відповідних сферах;

13) забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.

14. Способами організації харчування є:

1) приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу);

2) організація харчування постачальником харчових продуктів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг). У такому разі штат їдальні (харчоблоку), буфету не належить до штатного розпису відповідного закладу.

У закладах дошкільної освіти кейтеринг застосовується в разі відсутності харчоблоку, а також, як виняток, організація кейтерингу допускається на час проведення ремонтних робіт (реконструкції, капітального ремонту тощо) харчоблоку такого закладу та ремонту чи придбання технологічного обладнання, що використовується на харчоблоці такого закладу;

3) організація роздрібної торгівлі харчовими продуктами через буфет (окремо або у поєднанні з іншим способом, визначеним цим пунктом), крім закладів дошкільної освіти. Харчування учнів буфетною продукцією може організовуватись як додатковий вид харчування, крім гарячого, та як самостійний вид харчування в особливий період за окремим рішенням міської ради.

15. Режим (кратність) харчування може організовуватися:

одноразово - сніданок;

дворазово - сніданок та обід;

триразово - сніданок, обід та підвечірок або вечеря.

У закладах загальної середньої освіти для здобувачів освіти 1-11 (12) класів незалежно від навчальної зміни повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування відповідно до норм харчування.

За заявою одного з батьків або інших законних представників здобувачам загальної середньої освіти можуть надаватися гарячі обіди.

Для здобувачів загальної середньої освіти, зарахованих до груп подовженого дня, залежно від режиму роботи таких груп організовується дворазове (сніданок та обід). Батьки або інші законні представники здобувачів освіти можуть відмовитися від послуг з харчування.

16. У закладах дошкільної освіти режим (кратність) харчування залежить від режиму роботи закладу.

У комунальних закладах дошкільної освіти тривалість сніданку і підвечірку повинна становити не менше ніж 20 хвилин, обіду - 25-30 хвилин.

Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час з інтервалами у три - чотири години.

Якщо діти перебувають у закладі дошкільної освіти чотири та менше годин, їх за заявою одного з батьків або інших законних представників харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у закладі більше чотирьох годин, обов’язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим (кратність) харчування може бути одно- або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше трьох - чотирьох годин. Це може бути сніданок та/або обід.

У закладах дошкільної освіти, в яких встановлено режим роботи чотири та менше години на добу, харчування організовується за рішенням їх засновника.

У разі перебування дітей у закладі дошкільної освіти більше ніж вісім годин, режим (кратність) харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп - сніданок з 8 години до 8 години 20 хвилин, обід з 11 години 30 хвилин до 12 години, вечеря з 15 години 30 хвилин до 16 години; для дошкільних груп - сніданок з 8 години 30 хвилин до 8 години 50 хвилин, обід з 12 години 30 хвилин до 13 години, вечеря з 16 години 30 хвилин до 16 години 50 хвилин.

17. Формами організації харчування є:

монопрофільне меню, що визначає один набір страв та не передбачає самостійного вибору споживачами його компонентів;

мультипрофільне меню, що містить кілька наборів страв, передбачає їх вибір або вибір їх компонентів споживачами та може бути реалізовано як комплексне меню, два - три меню на вибір, «шведський стіл» тощо з обов’язковою видачею страв працівником їдальні (харчоблоку) (крім закладів дошкільної освіти).

Примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність, наявні харчові продукти, порцію страв для різних вікових груп, а також відповідати вимогам санітарного законодавства та нормам харчування.

18. Керівник закладу освіти:

1) забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії;

2) визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, та положення про бракеражну комісію;

3) за погодженням із управлінням освіти і науки міської ради визначає режим та спосіб організації харчування з урахуванням наявної матеріально-технічної бази; вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; типу закладу освіти; особливостей організації освітнього та оздоровчого процесів; тривалості перебування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти; віку здобувачів освіти/дітей; наявності груп подовженого дня, а також пропозицій органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності);

4) з урахуванням пропозицій відповідальної особи, відповідних органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності) визначає форму організації харчування та графік харчування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти;

5) у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти, самостійно затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад;

6) у разі наявності організовує роботу буфету та затверджує його асортимент з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, [переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та торговельних апаратах у закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank).

19. Відповідальна особа:

1) здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні (харчоблоку) та медичного працівника закладу освіти з питань організації харчування, зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану їдальні (харчоблоку), буфету;

2) у разі відсутності у закладі освіти медичного працівника складає примірне чотиритижневе сезонне меню та щоденне меню-розклад (у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно), здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов’язки, що пов’язані з організацією харчування здобувачів освіти/дітей, обов’язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує керівника закладу, здійснює зняття проби готових страв;

3) надає керівнику закладу освіти пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей;

4) веде загальний облік здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі безоплатним гарячим харчуванням, а також здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами;

5) бере участь у роботі бракеражної комісії;

6) здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти; відповідністю харчових продуктів, що реалізуються через буфет, встановленим МОЗ [вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank); дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

20. Медичний працівник закладу освіти:

1) складає примірне чотиритижневе сезонне меню (в разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом самостійно). Дозволяється використовувати меню, рекомендоване МОЗ, без погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби;

2) разом із кухарем складає щоденне меню-розклад (у разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно);

3) здійснює контроль за проходженням працівниками закладу, які виконують посадові обов’язки, що пов’язані з організацією харчування здобувачів освіти/дітей, обов’язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства; дотриманням правил особистої гігієни, наявністю гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників їдальні (харчоблоку) та інформує керівника закладу;

4) бере участь у роботі бракеражної комісії.

21. Управління освіти і науки міської ради, керівник закладу освіти під час планування закупівель харчових продуктів для приготування страв або для асортименту буфетів та/або послуг з харчування (кейтеринг або аутсорсинг) у закладах повинні дотримуватися встановлених МОЗ вимог щодо організації харчування, [переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах у закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank), та керуватися нормами харчування для відповідних вікових груп здобувачів освіти/дітей.

Закупівлі харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються з урахуванням доступності продовольства, рецептури та необхідності зміни страв у примірному чотиритижневому сезонному меню.

Заплановані закупівлі харчових продуктів та/або послуг з харчування повинні на 100 відсотків відповідати вимогам норм харчування.

22. Харчові продукти для приготування страв або для асортименту буфетів, готові страви та/або послуги з харчування повинні супроводжуватися документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

23. Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальника харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються бракеражною комісією закладу освіти. Інформація про проведений бракераж вноситься до відповідного бракеражного журналу окремо за кожним харчовим продуктом та готовою стравою, що надходять до закладу, у хронологічному порядку.

У бракеражному журналі харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, зокрема, зазначається назва харчового продукту; оператор ринку харчових продуктів, що постачає харчовий продукт (його найменування та реєстраційний номер потужності або номер експлуатаційного дозволу); дата, час надходження, номер супровідного документа; кількість харчового продукту (кілограмів, літрів, штук); мінімальний термін придатності харчових продуктів або термін придатності, який зазначається датою «вжити до» (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); результати оцінки якості харчового продукту (доброякісний/недоброякісний) за зовнішнім виглядом, кольором, запахом, розміром; підпис відповідальної особи.

До бракеражного журналу харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів, вноситься інформація щодо таких харчових продуктів, як м’ясо охолоджене/заморожене (яловичина, свинина, телятина, птиця), риба морська свіжоморожена, молоко, кефір, сметана, сир (твердий, кисломолочний, м’який), масло вершкове, яйця курячі, інші продукти з терміном придатності, який зазначається датою «вжити до».

У бракеражному журналі готових страв, виготовлених закладом освіти самостійно та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) закладу (аутсорсинг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; вихід готової страви; час закінчення технологічного процесу приготування страви; термін придатності, який зазначається датою «вжити до»; готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

У бракеражному журналі готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування для закладів освіти (кейтеринг), зокрема, зазначається дата; назва готової страви; оператор ринку харчових продуктів, що постачає готові страви (його найменування та реєстраційний номер потужності); дата, час надходження, номер супровідного документа; час закінчення технологічного процесу приготування готових страв; термін придатності, який зазначається датою “вжити до” (зазначений у супровідному документі оператора ринку харчових продуктів); готова страва доброякісна/недоброякісна; до видачі дозволено/не дозволено з проставленням підпису відповідальної особи; примітка (у разі заміни).

У разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв, виявлення нестачі або надлишку харчового продукту та/або готової страви складається акт бракеражу у трьох примірниках.

Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику закладу або уповноваженого ним органу відповідного закладу. У такому разі постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одноденний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин.

24. Працівники, до посадових обов’язків яких належить організація харчування здобувачів освіти/дітей, повинні проходити обов’язкові профілактичні медичні огляди відповідно до законодавства.

Керівники закладів освіти, а також постачальники харчових продуктів та/або послуг з харчування несуть відповідальність за допуск до роботи працівників виключно за умови наявності у них [особистої медичної книжки](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank) встановленого МОЗ зразка.

Управління освіти і науки міської ради, керівники закладів освіти, постачальники харчових продуктів та/або послуг з харчування несуть відповідальність за організацію проходження працівниками, до посадових обов’язків яких належить організація харчування, обов’язкових профілактичних медичних оглядів та гігієнічної підготовки (навчання) відповідно до законодавства.

Щодня кухар та інші працівники їдальні (харчоблоку) особисто розписуються у журналі здоров’я працівників їдальні (харчоблоку) про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. У журналі здоров’я, зокрема, зазначається дата; прізвище, ім’я, по батькові, особистий підпис працівника про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій, підпис медичного працівника закладу про відсутність у працівника гнійничкових захворювань.

25. Процес вибору та споживання їжі здобувачами освіти/дітьми організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти всіх вікових груп отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

26. У закладах загальної середньої освіти тривалість перерви між навчальними заняттями для організації прийому їжі для здобувачів освіти 1-4 класів повинна становити не менше ніж 30 хвилин, для здобувачів освіти 5-11 (12) класів - не менше ніж 20 хвилин.

27. Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування.

Кухар несе відповідальність за зберігання та використання денного запасу продуктів, повноту закладки продуктів і вихід страв, якість і своєчасне приготування їжі, дотримання технології виготовлення, відбір та зберігання добової проби страв, додержання правил особистої гігієни, санітарний стан приміщень харчоблоку.

Під час приготування страв та виробів, що не містять глютену, слід дотримуватися вимог щодо запобігання потраплянню глютену до таких страв.

28. Реалізація (видача) готових страв здійснюється після закінчення їх приготування та бракеражу.

Під час бракеражу готових страв проводиться зняття проби медичним працівником закладу освіти 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).

Фактичний об’єм перших, третіх страв встановлюється виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що зазначається ззовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлет, птиці, хлібо-булочних виробів, борошняних кулінарних виробів тощо) їх зважують у кількості п’ять - десять порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

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.

29. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону.

У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти 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.

**Формування принципів здорового харчування**

30. На початку та періодично протягом навчального року, а також оздоровчого/літнього періоду необхідно інформувати здобувачів освіти/дітей про правила поведінки під час прийому їжі, надавати інформацію щодо впливу харчування на здоров’я, доступну для сприйняття здобувачами освіти/дітьми відповідного віку.

31. Приміщення для прийому їжі (їдальня) здобувачам освіти/дітям повинні сприяти здоровому вибору у харчуванні.

Візуальні матеріали, спрямовані на популяризацію здорового харчування, повинні містити цікаву та доступну для здобувачів освіти/дітей всіх вікових груп інформацію про користь і важливість овочів, фруктів та ягід щодня, під час кожного прийому їжі.

32. Миття рук водою з милом перед прийомом їжі є обов’язковим заходом для запобігання поширенню інфекцій серед здобувачів освіти/дітей. Миття рук повинно бути належним чином організоване як складова частина відповідного прийому їжі з ретельним наглядом з боку працівників закладу освіти.

33. Усі страви та вироби, які пропонуються здобувачам освіти/дітям, повинні формувати здоровий, повноцінний раціон харчування. Меню їдальні та асортимент буфету щодня розміщуються на відведеному для цього стенді, веб-сайті закладу або доводиться через інші канали комунікації, доступні для здобувачів освіти/дітей та їх батьків або інших законних представників.

**Планування меню**

34. З метою забезпечення різноманітності харчування, достатнього циклу зміни страв, що пропонуються здобувачам освіти/дітям, складаються примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності).

Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до режиму (кратності) приймання в їжу овочів, фруктів, м’яса, риби, яєць, горіхів, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування.

Під час складання примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету обов’язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ [вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank).

35. Незалежно від способу організації харчування розроблення примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету може бути забезпечене засновником або уповноваженим ним органом 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, закладом оздоровлення та відпочинку самостійно примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися медичним працівником разом кухарем їдальні (харчоблоку) закладу та затверджуватися керівником закладу.

У разі постачання до закладу освіти готових страв та/або послуг з харчування примірне чотиритижневе 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.

Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

36. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно складення щоденного меню-розкладу здійснюється медичним працівником відповідного закладу разом із кухарем їдальні (харчоблоку) та підписується керівником відповідного закладу.

У разі постачання до закладу готових страв та/або послуг з харчування меню-розклад складається постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва тощо) та підписується керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.

Меню-розклад складається на основі примірного чотиритижневого сезонного меню з урахуванням технологічної документації на страви та вироби. Заміна страв та продуктів харчування у меню-розкладі допускається у разі виникнення об’єктивних причин (проблема з постачанням або якістю чи безпечністю окремого харчового продукту) та здійснюється в межах примірного чотиритижневого сезонного меню (зокрема, меню четверга може бути запропоновано в понеділок, відповідно меню понеділка - в четвер).

Складається єдине меню-розклад для відповідного закладу, але з різною кількістю продуктів відповідно до норм харчування для кожної вікової групи здобувачів освіти/дітей. В меню-розкладі обов’язково зазначається назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи, кількість порцій для різних вікових категорій здобувачів освіти/дітей, кількість продуктів харчування, необхідних для виконання меню (вага брутто/нетто): у чисельнику - на одного здобувача освіти/дитину, у знаменнику - на всіх здобувачів освіти/дітей.

У технологічній документації на страви та вироби обов’язково враховуються вимоги цього Порядку та встановлені МОЗ [вимоги щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank).

37. Планування та приготування страв для харчування здобувачів освіти/дітей в закладах освіти повинно враховувати національні кулінарні традиції. Водночас необхідно пропонувати різноманітні сучасні страви, які відповідають інтернаціональним кулінарним тенденціям та виявляють повагу до певних релігійних обмежень.

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

39. Готові страви повинні містити обмежену кількість солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ [вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank).

40. Овочі, фрукти та ягоди повинні бути представлені у максимальному розмаїтті, різних формах, у складі готових страв.

У різні сезони можуть пропонуватися свіжі, морожені, сушені та квашені овочі, фрукти та ягоди з вмістом солі, цукру та жиру відповідно до встановлених МОЗ [вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank).

Картопля у вигляді окремої страви пропонується не більше двох разів на тиждень (у разі п’ятиденного перебування).

Не допускається відварювання овочів для приготування салатів на наступний день. Салати необхідно заправляти безпосередньо перед видачею.

41. Каші та макаронні вироби слід пропонувати у вигляді самостійних страв або як гарніри. Перевага надається продуктам з вищим вмістом харчових волокон (зокрема, гречана крупа у порівнянні з рисовою).

42. Хліб за вмістом солі повинен відповідати встановленим МОЗ [вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank). Слід надавати перевагу цільнозерновим хлібо-булочним виробам з високим вмістом клітковини, з додаванням висівок, насіння.

43. Бобові продукти (зелений горошок, квасоля, горох, сочевиця) та страви з їх вмістом слід пропонувати як гарніри або самостійні страви.

44. Молоко та молочні продукти, що пропонуються, за вмістом цукру повинні відповідати встановленим МОЗ [вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank). Доцільно включати до асортименту буфетів та готувати страви із застосуванням молока та молочних продуктів, до яких додано вітамін D. Молоко та кефір повинні бути з масовою часткою жиру від 2,5 до 3,2 відсотка, йогурт - від 1,5 до 2,5 відсотка, сир кисломолочний - не менше 5 відсотків, сметана - не менше 15 відсотків.

45. Для приготування страв з м’яса слід використовувати м’ясо птиці (курки, індички), очищене від шкіри, нежирну свинину, телятину, яловичину.

Кількість страв з м’яса, птиці, риби, що пропонуються протягом тижня, повинна відповідати нормам харчування.

М’ясні страви слід якомога частіше комбінувати з овочевими гарнірами та/або салатами.

46. У закладах освіти заборонено замовляти та використовувати /реалізовувати технологічно-оброблені м’ясні та рибні продукти, м’ясо та яйця водоплавної птиці, річкову рибу, харчові продукти (в тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів, непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені з непастеризованого молока, гриби, каву та кавові напої, рибні, м’ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої, непастеризовані соки, продукцію домашнього виробництва.

Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип’ятіння, сиру кисломолочного (за відсутності первинного пакування) та фляжної сметани без термічної обробки.

Забороняється виготовлення кислого молока «самоквасу», холодців, м’ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів «по-флотськи» із сиром м’яким, сиром кисломолочним або м’ясом, млинців із сиром м’яким, сиром кисломолочним або м’ясом, кремів, морсів, напоїв із штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

47. Рослинна олія (соняшникова, кукурудзяна, оливкова) рекомендується для приготування салатів, а також є пріоритетним вибором під час приготування інших страв, які потребують додавання жиру.

Насичені жири, зокрема вершкове масло, не повинні становити більше 10 відсотків загальної кількості калорій.

48. Одним з найбільш корисних компонентів складних страв, зокрема салатів, можуть бути очищені горіхи та насіння. Горіхи та насіння можуть пропонуватися в індивідуальній упаковці або порційно, та/або у складі готових страв, без глазурі, без додавання солі чи цукру.

Інформація про вміст у готових стравах горіхів, а також інших поширених харчових алергенів повинна зазначатися в меню відповідно до норм харчування, бути зрозуміло та доступно надана здобувачам освіти/дітям, які мають алергічні реакції, їх батькам та іншим законним представникам. Біля меню розміщується інформація щодо розшифровки індексів харчових алергенів відповідно до норм харчування.

49. Питна вода повинна бути постійно доступною у закладі освіти під час вживання їжі та у будь-який інший час. Засновник або уповноважений ним орган та керівники відповідних закладів повинні забезпечити здобувачів освіти/дітей чистою та безпечною питною водою, що відповідає [вимогам](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank), встановленим МОЗ.

Пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів може пропонуватися в обмеженій кількості відповідно до норм харчування.

50. Вміст солі є одним з основних критеріїв відбору продуктів та страв, які пропонуються у закладах освіти та повинен відповідати нормам харчування, а також встановленим МОЗ[вимогам щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank). Під час приготування страв слід використовувати йодовану сіль.

51. Кількість доданих цукрів у продуктах та стравах, що пропонуються у закладах освіти обмежується відповідно до норм харчування та встановлених МОЗ [вимог щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти](file:///C%3A%5CUsers%5CUser%5CDownloads%5C_blank). Вміст цукрів, який природньо міститься у молочних продуктах, фруктах, ягодах та овочах, не обмежується.

52. Під час вибору постачальників сезонних овочів, фруктів, ягід, злакових, бобових продуктів, горіхів та насіння рекомендовано надавати перевагу локальним агропромисловим підприємствам за умови постачання якісної та безпечної продукції.

Закупівля харчових продуктів здійснюється відповідно до [Закону України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/922-19) «Про публічні закупівлі».

53. Управління освіти і науки міської ради та керівники закладів освіти повинні забезпечити зміну страв, їх приготування та врахування відгуків і пропозицій здобувачів освіти/дітей, їх батьків або інших законних представників та персоналу закладів щодо задоволення якістю харчування з метою обмеження обсягу харчових відходів.

Міський головаМикола БОРОВЕЦЬ

Додаток 2

до рішення виконавчого комітету міської ради

від №

Режим та спосіб харчування дітей

у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Звягельської міської територіальної громади

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  Заклади освіти | Режим (кратність) харчування | Спосіб харчування | Примітка |
| всі заклади дошкільноїосвіти міста (№ ЗДО) | триразово: сніданок, обід та підвечірок | приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно | наявний штат кухарів у закладі |
| заклади дошкільної освіти- Пилиповицький ЗДО, Великомолодьківський ЗДО | триразово: сніданок, обід та підвечірок | приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно на базі Пилиповицького ліцею, Великомолодьківської гімназії | відсутній харчоблок у закладі |
|  заклади загальної середньої освіти міста |  дворазово: сніданок та обід для ГПД |  Аутсорсинг/ кейтерінг | надаються послуги з організації харчування суб'єктами господарювання з використанням або без використання матеріально-технічної бази закладу |
| заклади загальної середньої освіти -Пилиповицький ліцей , Великомолодьківська гімназія, Наталівська гімназія |  дворазово: сніданок та обід для ГПД | приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно | наявний штат кухарів у закладі |
| Майстрівська філія Пилиповицького ліцею | буфетна продукція | організовується Пилиповицьким ліцеєм | відсутній харчоблок у закладі |
| Дідовицька філія Пилиповицького ліцею | одноразово: сніданок | приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно на базі Дідовицького ЗДО | відсутній харчоблок у закладі |

Примітка: В особливий період організація харчування може здійснюватися буфетною продукцією за окремим рішенням міської ради

Міський голова Микола БОРОВЕЦЬ