

# Організація харчування дітей в закладах освіти, оздоровлення та відпочинку (основні вимоги)



(фото з відкритих джерел)

Організація харчування дітей в організованих колективах (дитячих садочках, школах, оздоровчих закладах різного профілю та форми власності) є підґрунтям здорового розвитку дітей та підлітків, збереження дитячого здоров'я і важливим елементом профілактики гострих кишкових захворювань, а також харчових отруєнь. Згідно вимог законодавства за безпечність та якість такого харчування відповідають засновники та керівники закладів освіти та оздоровлення, медичний персонал і оператори ринку, що забезпечують організацію харчування дітей.

**Відповідно до статті 20 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" оператори ринку зобов'язані зокрема:**

- забезпечувати дотримання гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;
- забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;
- забезпечувати простежуваність харчових продуктів, що надходять для приготування страв;
- розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках;
- вилучати харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив на здоров'я людини (зіпсовані, пошкоджені шкідливими тваринами та гризунами, з вичерпаним терміном зберігання, містять заборонені складники або не відповідають вимогам щодо гатунку, вмісту цукру, солі, жирності молочних продуктів);

У закладах освіти, оздоровлення та відпочинку, в яких організовано харчування шляхом приготування та реалізації готових страв власного виробництва на харчоблоці або кухні закладу, очільник відповідного органу управління освітою громади або керівник такого закладу самостійно розробляє затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване Міністерством охорони здоров'я України (МОЗ)), а також керівником такого закладу затверджується щоденне меню-розклад. 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, відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року №305 (п. 19 розділу "Організація харчування" Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку).

**Згідно вимог даної постанови у закладах освіти і закладах оздоровлення та відпочинку заборонено 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 молока без кип'ятіння, сиру кисломолочного та сметани без термічної обробки;
- забороняється виготовлення кислого молока "самоквасу", холодців, м'ясних і рибних салатів, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів "по-флотськи" та млинців (із сиром м'яким, сиром кисломолочним або м'ясом), кремів, морсів, напоїв з штучними барвниками, ароматизаторами та підсолоджувачами.

Вимоги до організаційних, санітарно-технічних, технологічних та медичних аспектів безпечного функціонування харчоблоків та приготування страв містяться також у Санітарних регламентах для дошкільних навчальних закладів, закладів загальної середньої освіти, Державних санітарних правил для оздоровчих закладів, а також Гігієнічних вимогах до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти.