

НАЙПОШИРЕНІШІ ПИТАННЯ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ГАРЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ У 2026-2027 НАВЧАЛЬНОМУ РОЦІ



ОРГАНІЗАЦІЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ПИТАННЯ

Чи є рекомендований перелік документів, які громади мають підготувати до 1 вересня 2026 року для організації безоплатного харчування відповідно до законодавства?

ВІДПОВІДЬ

Порядком та умовами надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2024 р. № 1456 передбачено, що органи місцевого самоврядування під час використання субвенції забезпечують організацію харчування учнів відповідно до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (далі – Порядок), затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305, вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів.

Порядком визначено принципи планування та механізм організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах освіти з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища та безпечних умов для оздоровлення та відпочинку.

Відповідно до пункту 11 Порядку відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, 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 засновник (засновники) або уповноважені ним (ними) органи, керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів та/або послуг з харчування.

Засновник (засновники) або уповноважені ним (ними) органи зазначених закладів забезпечує проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідно до встановленої вартості харчування.

Відповідно до пункту 14 Порядку організація харчування передбачає:

- 1) визначення режиму (кратності), способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти/дітей в закладі освіти та закладі оздоровлення та відпочинку, їх матеріально-технічного забезпечення, наявності відповідних приміщень;
- 2) визначення відповідальної особи;
- 3) здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування;
- 4) складення примірною чотириденного сезонного меню та щоденного меню-розкладу;
- 5) прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв та заповнення відповідних бракеражних журналів;
- 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;

8-1) списання харчових продуктів та/або готових страв, непридатних до використання/вживання, зокрема внаслідок впливу обставин воєнного стану (неможливість завершення технологічного процесу приготування страв та/або реалізації готових страв у зв'язку з оголошенням повітряної тривоги, відсутністю електропостачання тощо);

9) ведення документації з організації харчування. Орієнтовний перелік документів наведено в додатку;

10) взаємодію учасників освітнього процесу, процесу оздоровлення та відпочинку дітей, постачальника (постачальників) харчових продуктів та/або послуг з харчування, засновників відповідних закладів, органів управління у сфері освіти, соціальній сфері та у сфері охорони здоров'я, територіальних органів Держпродспоживслужби;

11) постійне оновлення та підтримку у належному робочому стані обладнання та устаткування 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 або закладу оздоровлення та відпочинку 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.

Додатком до Порядку визначено орієнтовний перелік документів з організації харчування, який включає:

- Наказ про організацію харчування
- Журнал щоденного обліку здобувачів освіти/дітей, які харчуються
- Журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку)
- Примірне чотириричне сезонне меню
- Щоденне меню
- Меню-розклад
- Технологічна документація на страви та вироби
- Журнал обліку виконання норм харчування
- Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів
- Бракеражний журнал готових страв, виготовлених закладом освіти або дитячим закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг)
- Бракеражний журнал готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування (кейтеринг)

Чи обов'язково забезпечувати з 1 вересня 2026 року одноразовим безоплатним гарячим харчуванням усіх учнів 5–11 класів?

Відповідно до пункту 4 **Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти**, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2024 р. № 1456 (далі - Порядок) субвенція спрямовується на забезпечення одноразовим харчуванням учнів, які здобувають початкову, базову та профільну середню освіту у закладах загальної середньої освіти комунальної форми власності, зокрема шляхом організації педагогічного патронажу з проведенням для них навчальних занять, консультацій, оцінювання в закладі освіти, про що зазначено в індивідуальному навчальному плані, незалежно від встановленого закладом освіти режиму (кратності) харчування з урахуванням спроможності органів місцевого самоврядування забезпечити таке харчування.

Як діяти у випадку, якщо дитина (здобувач освіти) не бажає харчуватися в ЗЗСО/? Чи мають право батьки відмовитися від безоплатного харчування для учня (здобувача освіти)?

Чи рекомендує МОЗ, МОН змінювати розклад уроків або тривалість перерв для забезпечення організації харчування учнів 1-11 класів в ЗЗСО?

Відповідно до пункту 4¹ Порядку надання субвенції розподіл субвенції між обласними бюджетами та бюджетом м. Києва здійснюється з урахуванням спроможності органів місцевого самоврядування забезпечити таке харчування.

Так, батьки мають право відмовитися від безоплатного харчування для учня (здобувача освіти).

На виконання пункту 2 доручення Прем'єр-міністра України від 28.05.2026 № 19332/0/1-26 МОЗ разом із МОН та ДПСС підготовлено **Рекомендації для закладів загальної середньої освіти з організації харчування у пристосованих приміщеннях** (далі – Рекомендації). Рекомендаціями, зокрема, передбачено організацію харчування у декілька змін, збільшення кількості часових проміжків для харчування дітей та розподіл потоків учнів за віковими групами. Листом Міністерства освіти і науки України від 17.06.2026 року №1/13114-26 Рекомендації направлено до обласних, Київської міської військової адміністрацій з проханням їх поширення серед територіальних громад та засновників закладів, що надають загальну середню освіту.

Розділом III Рекомендацій (щодо алгоритму дій для організації харчування у пристосованих приміщеннях) рекомендовано з метою реалізації державної політики щодо забезпечення безоплатним гарячим харчуванням здобувачів освіти 1–11 класів закладів загальної середньої освіти з 01 вересня 2026 року:

розробити та затвердити на рівні закладу освіти поетапний (рознесений у часі) графік харчування з урахуванням змінності навчання, контингенту здобувачів освіти, освітнього процесу та матеріально-технічного забезпечення, передбачивши, що першочерговим приміщенням для прийому їжі є спеціально обладнана шкільна їдальня (буфет).

Водночас Порядком надання субвенції (постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2024 № 1456) визначено, що органи місцевого самоврядування під час використання субвенції забезпечують організацію харчування учнів відповідно до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305, вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів.

Вимоги до організації освітнього процесу в закладах загальної середньої освіти встановлені **Санітарним регламентом для закладів загальної середньої освіти** (далі – Санітарний регламент), затвердженим наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205 (zareestrovanim в Міністерстві юстиції України 10.11.2020 за № 1111/35394).

Санітарним регламентом встановлено вимоги до організації освітнього процесу у закладах загальної середньої освіти, включаючи правила складання розкладу навчальних занять та розподілу навчального навантаження протягом тижня (додаток 7 до Санітарного регламенту), початку та закінчення навчального дня, змінності навчання, тривалості навчальних занять для різних вікових груп учнів, тривалості перерв між навчальними заняттями для різних вікових груп учнів.

Таким чином, з метою забезпечення організації харчування здобувачів освіти 1–11 класів заклади загальної середньої освіти можуть розробити та затвердити поетапний (рознесений у часі) графік харчування з урахуванням змінності навчання, контингенту здобувачів освіти, освітнього процесу та матеріально-технічного забезпечення закладу.

Щодо застосування Порядку надання послуг з харчування вихованців у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 2 лютого 2011 року №116.

Правові основи оподаткування ПДВ встановлено розділом V та підрозділом 2 розділу XX ПКУ.

Згідно з підпунктом «б» пункту 185.1 статті 185 розділу V ПКУ об'єктом оподаткування ПДВ є операції платників податку з постачання послуг, місце постачання яких відповідно до статті 186 розділу V ПКУ розташоване на митній території України.

Під постачанням послуг розуміється будь-яка операція, що не є постачанням товарів, чи інша операція з передачі права на об'єкти права інтелектуальної власності та інші нематеріальні активи чи надання інших майнових прав стосовно таких об'єктів права інтелектуальної власності, а також надання послуг, що споживаються в процесі вчинення певної дії або провадження певної діяльності (підпункт 14.1.185 пункту 14.1 статті 14 розділу I ПКУ).

Згідно з підпунктом «г» підпункту 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 розділу V ПКУ звільняються від оподаткування ПДВ операції з постачання послуг з харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах та громадян у закладах охорони здоров'я. Порядок надання таких послуг затверджується Кабінетом Міністрів України (Порядок № 116).

Пунктами 2 – 4 Порядку № 116 передбачено, що організація надання послуг з харчування вихованців у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти державної та комунальної форми власності здійснюється засновником (засновниками) таких закладів освіти або уповноваженим ним (ними) органом.

Надання послуг з харчування вихованців у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти здійснюється за місцем навчання та організовується закладами освіти самостійно або постачальниками послуг з харчування, з якими засновником (засновниками) закладів освіти або уповноваженим ним (ними) органом укладено договір.

Від обкладення ПДВ звільняються операції з надання послуг з харчування вихованців у закладах дошкільної освіти, учнів у закладах загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти у межах грошової норми, визначеної відповідно до затверджених норм харчування в грамах.

Розмір денної грошової норми на одного вихованця, учня визначається з урахуванням загальних вікових потреб згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначених відповідно до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (далі — Постанова № 305), та вартості продуктів харчування в регіоні з урахуванням торговельних націнок.

Надання послуг з харчування вихованців, учнів, які не належать до категорій, яким законодавством та/або рішенням органу місцевого самоврядування передбачено безоплатне харчування, здійснюється за кошти батьків, власні кошти або інші залучені кошти (пункт 7 Порядку № 116).

Відповідно до Порядку № 116 організація харчування учнів здійснюється закладами освіти, які можуть залучати постачальників послуг харчування.

Таким чином, умовами для застосування звільнення від оподаткування ПДВ, передбаченого підпунктом «г» підпункту 197.1.7 пункту 197.1 статті 197 розділу V ПКУ, зокрема, є:

- надання послуг з харчування дітей саме у дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, які виступають організаторами або замовниками харчування у постачальників таких послуг, з якими укладено відповідні договори;
- організація харчування здійснюється в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України (зокрема, із дотриманням встановлених норм харчування або грошової норми та правил фінансування).

Чи планується затвердження сезонних меню для ЗЗСО, розроблених відповідно до вимог законодавства, зокрема постанови Кабінету Міністрів України № 305, та могли б використовуватися закладами без розроблення власних меню та їх окремого погодження, за аналогією з меню для ЗДО?

Яким чином організувати харчування учнів 1-11 класів ЗЗСО, якщо потужність харчоблоку (їдальні) є недостатньою для забезпечення фактичної кількості учнів?

Куди і в який спосіб можна звернутися, залишити відгук або подати скаргу щодо якості шкільного харчування?

Наказом Міністерства охорони здоров'я України від 08 лютого 2023 року № 243 затверджено рекомендоване Примірне чотиритижневе сезонне меню для організації одноразового харчування дітей віком від 6 до 18 років у закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на осінній період.

Розроблення та затвердження рекомендованих примірних чотиритижневих сезонних меню для організації харчування дітей шкільного віку на інші сезони наразі планується.

З урахуванням положень пункту 30¹ Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305, Рекомендацій для закладів загальної середньої освіти з організації харчування у пристосованих приміщеннях, підготовлених на виконання пункту 2 доручення Прем'єр-міністра України від 28.05.2026 № 19332/0/1-26, у разі недостатньої місткості обідньої зали можуть застосовуватися організаційні рішення, спрямовані на розподіл потоків здобувачів освіти, зокрема поетапний (рознесений у часі) графік харчування, організація харчування у декілька змін, збільшення кількості часових проміжків для прийому їжі, а також використання пристосованих приміщень закладу освіти для прийому їжі.

У разі недостатньої виробничої потужності харчоблоку можуть застосовуватися інші способи та технологічні моделі організації харчування, передбачені Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305, зокрема кейтеринг, централізоване постачання готової гарячої їжі з опорної кухні або готової охолодженої їжі з фабрики-кухні, з урахуванням матеріально-технічних можливостей закладу та місцевих умов.

У разі порушення вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, необхідно звернутися до територіального органу Держпродспоживслужби за посиланням: <https://dpss.gov.ua/sluzhba/teritorialniorgani>



ФІНАНСУВАННЯ ТА СУБВЕНЦІЯ

ПИТАННЯ

Який механізм фінансування програми безоплатного харчування учнів у закладах загальної середньої освіти за кошти субвенції та співфінансування з місцевих бюджетів?

ВІДПОВІДЬ

Порядок та умови надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2024 р. № 1456.

Змінами до постанови 1456 виключено розмір обов'язкового співфінансування з місцевих бюджетів. Тепер засновники закладів освіти самостійно визначають обсяг співфінансування в залежності від вартості порції в громаді.

Кошти субвенції спрямовуються на придбання харчових продуктів або оплату вартості харчових продуктів у структурі послуги з харчування (кейтеринг або аутсорсинг). Решта витрат - за кошти місцевих бюджетів або інших джерел не заборонених законодавством.

Чи передбачена додаткова фінансова підтримка для модернізації харчоблоків?

У частині реалізації проєктів з модернізації їдалень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності держава продовжує надавати фінансову підтримку місцевим бюджетам.

У державному бюджеті передбачена бюджетна програма **2211820 «Субвенція з державного бюджету місцевим бюджетам на реалізацію публічного інвестиційного проєкту на придбання обладнання, створення та модернізацію (проведення реконструкції та капітального ремонту) їдалень (харчоблоків) закладів освіти, зокрема військових (військово-морських, військово-спортивних) ліцеїв, ліцеїв із посиленою військово-фізичною підготовкою».**

Фінансування модернізації шкільних їдалень (харчоблоків) здійснюється державою протягом кількох років поспіль. Зокрема, у 2024 році на відповідну субвенцію було передбачено 1,5 млрд гривень, у 2025 році 960 млн гривень, а у 2026 році — 1 млрд гривень. У 2026 році кошти спрямовуються як на реалізацію нових проєктів, так і на завершення окремих проєктів, розпочатих у попередньому періоді.

Порядок та умови надання субвенції визначені постановою Кабінету Міністрів України від 16 лютого 2022 року № 120 **«Про затвердження Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на реалізацію публічного інвестиційного проєкту на придбання обладнання, створення та модернізацію (проведення реконструкції та капітального ремонту) їдалень (харчоблоків) закладів освіти, зокрема військових (військово-морських, військово-спортивних) ліцеїв, ліцеїв з посиленою військово-фізичною підготовкою».**

Головним розпорядником субвенції є Міністерство освіти і науки України. Субвенція спрямовується на реалізацію публічних інвестиційних проєктів, включених до галузевого (секторального) проєктного портфеля держави та таких, що відповідають напряму програми публічних інвестицій **«Забезпечення доступу до якісного та безпечного харчування у закладах освіти шляхом розвитку сучасної інфраструктури їдалень (харчоблоків)».**

У межах цієї субвенції можуть реалізовуватися комплексні інвестиційні проєкти з модернізації їдалень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності. **Такі проєкти можуть передбачати:**

- проведення реконструкції або капітального ремонту приміщень їдальні чи харчоблоку;
- заміну, придбання та встановлення сучасного технологічного обладнання;
- переоснащення харчоблоку відповідно до обраної моделі організації харчування;
- виконання інших пов'язаних робіт і заходів, передбачених затвердженою проєктною документацією та умовами відповідної бюджетної програми.

Отже, громада може подавати не лише проєкт на придбання окремого обладнання, а передусім **комплексний проєкт модернізації**, який поєднує будівельні роботи, оновлення інженерних мереж, придбання та встановлення технологічного обладнання.

Водночас наявність відповідної субвенції у державному бюджеті не означає автоматичного виділення додаткових коштів кожній громаді або кожному закладу освіти у зв'язку з розширенням програми безоплатного харчування.

Для отримання фінансування громаді необхідно:

1. визначити потребу в модернізації конкретного харчоблоку;
2. підготувати інвестиційний проєкт і необхідну проєктно-кошторисну документацію;
3. внести інформацію про проєкт до цифрової екосистеми DREAM;
4. забезпечити відповідність проєкту встановленим вимогам і критеріям;
5. подати проєкт на секторальну оцінку держави;
6. подати проєкт для проходження відбору;
7. у разі його відбору забезпечити співфінансування та виконання інших умов, установлених Порядком та умовами надання субвенції.

Розподіл коштів здійснюється за результатами оцінювання та відбору проєктів у межах наявного обсягу державного фінансування. У 2024–2026 роках подання та оцінювання відповідних проєктів здійснювалося із використанням екосистеми DREAM.

Модернізацію шкільних їдалень (харчоблоків) також включено до системи середньострокового публічного інвестування держави та Єдиного проєктного портфеля здійснення публічних інвестицій. Це свідчить про те, що оновлення інфраструктури шкільного харчування визначене не як одноразовий захід, а як один із напрямів державних інвестицій в освітню інфраструктуру.

Таким чином, громадам, у яких наявні потреби у проведенні капітального ремонту, реконструкції та переоснащенні харчоблоків, рекомендується завчасно:

- провести технічне обстеження наявних приміщень та обладнання;
- визначити модель організації харчування, яка застосовуватиметься;
- підготувати якісну проєктну документацію;
- передбачити необхідне співфінансування у місцевому бюджеті;
- передбачити у середньостроковому плані публічних інвестицій громади сектор «Освіта і наука» та відповідні напрями інвестування;
- забезпечити внесення та актуалізацію інформації про проєкт у DREAM;
- відстежувати оголошення МОН щодо подання та відбору проєктів на відповідний бюджетний період.

Окремо слід зазначити, що зазначена субвенція має **інвестиційний характер**. Вона призначена для створення і модернізації інфраструктури та придбання обладнання і, як правило, не може використовуватися на покриття поточних витрат закладів освіти, зокрема на оплату електроенергії, природного газу, теплопостачання, водопостачання, заробітної плати та утримання додаткових штатних одиниць.

Отже, **державна фінансова підтримка на придбання обладнання та модернізацію харчоблоків передбачена**, однак вона надається на конкурсній основі для реалізації належним чином підготовлених публічних інвестиційних проєктів і не є автоматичною компенсацією всіх додаткових витрат громади, що виникають у зв'язку з розширенням програми безоплатного шкільного харчування.

Яким буде механізм фінансування харчування дітей, постраждалих внаслідок аварії на ЧАЕС?

Такий самий, як і для решти учнів. Немає поділу на пільгові чи не пільгові категорії учнів. Безоплатне харчування учнів відбувається відповідно до **Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти**, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2024 р. № 1456.

В той же час діти, які постраждали внаслідок аварії на ЧАЕС, мають право на компенсацію вартості харчування від Міністерства соціальної політики, сім'ї та єдності України.

Яким чином підтверджувати вартість продуктів харчування у складі послуги кейтерингу чи аутсорсингу при використанні субвенції?

Для визначення очікуваної вартості замовником може використовуватися **Примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі**, затверджена наказом Мінекономрозвитку від 18.02.2020 № 275 (зі змінами) (далі - методика) на виконання пункту 11 частини першої статті 9 Закону України "Про публічні закупівлі", яка може застосовуватися замовником до закупівель, що здійснюються у відповідності до Закону, у тому числі із застосуванням описаних методів визначення очікуваної вартості.

Згідно з пунктом 2 розділу I методики очікувана вартість - розрахункова вартість предмета закупівлі на конкретних умовах поставки із зазначенням інформації про включення/невключення до очікуваної вартості податку на додану вартість (ПДВ) та інших податків і зборів. Ця методика має рекомендаційний характер. Замовник самостійно здійснює розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі, враховуючи його специфіку та може керуватися методикою.

Яким чином при організації безоплатного гарячого харчування за рахунок субвенції враховуються учні 1–11 класів, які перебувають на педагогічному патронажі або навчаються за індивідуальною формою?

Чи передбачено поширення субвенції на забезпечення безоплатним харчуванням дітей, які навчаються у пансіонах, дошкільних групах при школах, закладах дошкільної освіти, а також учнів 9–12 класів закладів професійної освіти?

Які спеціальні умови надання субвенції або інші механізми фінансової підтримки передбачено для громад з природними та логістичними обмеженнями, де організація харчування ускладнена через відсутність харчоблоків, віддаленість і стан доріг?

До субвенції включаються учні, що навчаються за індивідуальною формою - педагогічний патронаж, якщо для них проводяться навчальні заняття, консультації, оцінювання в закладі освіти, про що зазначено в індивідуальному навчальному плані. Тобто коли такий учень приходить до школи.

Решта учнів на індивідуальній формі навчання до розрахунку обсягів субвенції не включаються.

Фінансування дошкільної освіти здійснюється за рахунок коштів місцевого бюджету.

Спрямування коштів субвенції для закладів професійної освіти розглядається та планується у 2027 році.

Додаткових умов надання субвенції для зазначених громад немає.



ЗАКУПІВЛІ ТА ДОГОВОРИ

ПИТАННЯ

Як правильно здійснювати закупівлю послуг кейтерингу або аутсорсингу, якщо субвенція покриває лише продукти харчування, а послуга фінансується з місцевого бюджету: як визначити предмет закупівлі, оформити договір і проводити оплату?

Чи потрібно вносити зміни до вже укладених договорів на організацію харчування у зв'язку зі змінами до нормативно-правових актів у сфері шкільного харчування і, якщо так, то яким чином це зробити без порушення законодавства про публічні закупівлі?

ВІДПОВІДЬ

Мінекономіки розроблено методичні рекомендації щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти, затверджені наказом від 02.03.2025 № 1507, та розміщені за посиланням: <https://lnk.ua/yxE8r4nzs>



Ці Методичні рекомендації містять інформацію щодо особливостей здійснення закупівель послуг у сфері організації харчування в закладах освіти за кодами ДК 021:2015 : 55520000-1 “Кейтерингові послуги”, 55510000-8 “Послуги їдалень” (далі – Послуги).

При цьому тендерна документація та проєкт договору в конкретних випадках та у залежності від специфіки складаються замовником самостійно та з дотриманням вимог чинного законодавства.

Зміна істотних умов договорів про закупівлю допускається виключно у випадках, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178.

Чи планується розроблення типових договорів, примірної тендерної документації та/або методичних рекомендацій для закупівель у сфері шкільного харчування, зокрема послуг кейтерингу та аутсорсингу?

Як діяти у разі зміни цін на продукти харчування під час виконання договору на кейтеринг чи аутсорсинг?

Які процедури має пройти оператор ринку, щоб надавати послугу аутсорсингу в ЗЗСО: чи достатньо виграти закупівлю послуг харчування, чи необхідно також окремо оформити право користування харчоблоком закладу освіти?

Чи планується розвиток Prozorro Market?

Наразі не планується, оскільки повноваження щодо розроблення типових договорів у Мінекономіки відсутні. Водночас Закон України “Про публічні закупівлі” від 27.05.2026 № 4888-IX, який вводиться в дію з 24.03.2027, передбачає можливість для Уряду затверджувати типові договори.



Методичні рекомендації щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти, затверджені наказом від 02.03.2025 № 1507, та розміщені за посиланням: <https://lnk.ua/Hvc3c75GF>

Зміна істотних умов договорів про закупівлю допускається виключно у випадках, передбачених постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178.

Перемога у процедурі закупівлі сама по собі не замінює виконання оператором ринку вимог законодавства про безпечність харчових продуктів.

У межах компетенції Держпродспоживслужби оператор ринку, який здійснюватиме діяльність з використанням їдальні (харчоблоку) закладу освіти, повинен забезпечити державну реєстрацію відповідної потужності або отримання експлуатаційного дозволу у випадках, визначених законодавством, а також виконання гігієнічних вимог та запровадження і постійне застосування процедур, заснованих на принципах HACCP.

Питання оформлення права користування приміщенням, обладнанням та іншим майном закладу освіти не належить до компетенції Держпродспоживслужби та вирішується власником (засновником) такого майна відповідно до законодавства.

Так, робота над розвитком електронного каталогу Prozorro Market триває. Зокрема, розширюються його функціональні можливості та збільшується кількість товарних категорій. Окрема увага приділяється розвитку категорій продуктів харчування. Планується розширення асортименту, удосконалення технічних специфікацій і кваліфікаційних вимог до постачальників, що дозволить забезпечити замовникам ширший вибір якісної продукції, підвищити рівень конкуренції та врахувати особливості закупівлі окремих видів харчової продукції.

Крім того, розвиток електронного каталогу здійснюється за такими напрямками:

- шляхом трансформації відповідно до положень Закону України “Про публічні закупівлі” № 4888, з реалізацією функціоналу динамічних систем закупівель (ДСЗ) та електронного маркетплейсу. У межах цієї трансформації планується впровадження низки важливих новацій, зокрема:

- можливості закупівлі через маркетплейс не лише товарів, а й послуг та робіт; можливості звернення за роз’ясненнями на етапі кваліфікації постачальників і під час проведення умов закупівель; можливості оскарження до Антимонопольного комітету України умов кваліфікації, умов закупівлі та рішень замовників і централізованих закупівельних організацій. - шляхом запровадження можливості застосування нецінових критеріїв оцінки. Це дозволить замовникам, зокрема під час закупівлі шкільного харчування, враховувати не лише ціну, а й якісні характеристики продукції та інші важливі критерії.

Чи потрібно вносити зміни до вже укладених договорів на організацію харчування у зв'язку із розширення програми шкільного харчування з 1 вересня 2026 року на учнів 1-11 класів і, якщо так, то яким чином це зробити без порушення законодавства про публічні закупівлі?

Чи є запровадження безоплатного харчування всіх учнів 1-11 класів достатньою правовою підставою для внесення змін до чинних договорів на постачання електроенергії (збільшення обсягів споживання) відповідно до пункту 19 Особливостей, затверджених постановою КМУ № 1178? Чи планує Мінекономіки надати офіційне роз'яснення щодо алгоритму внесення таких змін та їх документального обґрунтування?

Планування закупівель та придбання здійснюється замовниками самостійно та з дотриманням постанови Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178. При цьому зміна істотних умов договорів про закупівлю допускається виключно у випадках, передбачених зазначеною постановою 1178.

Планування закупівель та придбання здійснюється замовниками самостійно та з дотриманням постанови Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178. При цьому зміна істотних умов договорів про закупівлю допускається виключно у випадках, передбачених зазначеною постановою 1178.



ІНФРАСТРУКТУРА

ПИТАННЯ

Чи планується у 2027 році та в наступних бюджетних періодах продовження програми з надання субвенції на модернізацію харчоблоків (їдалень)?

ВІДПОВІДЬ

На сьогодні державна політика та документи середньострокового планування свідчать про намір продовжувати підтримку придбання обладнання, створення та модернізації (проведення реконструкції та капітального ремонту) **їдалень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності** у наступних бюджетних періодах.

Відповідну субвенцію було передбачено у державному бюджеті протягом трьох років поспіль:

- у 2024 році – 1,5 млрд гривень;
- у 2025 році – 960 млн гривень;
- 2026 році – 1 млрд гривень.

Таким чином, фінансування придбання обладнання, створення та модернізації **їдалень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності** (далі - їдалень (харчоблоків)) протягом трьох бюджетних років поспіль свідчить про системний, а не разовий характер державної підтримки цього напрямку.

Кошти спрямовуються на реалізацію комплексних публічних інвестиційних проєктів, які передбачають придбання сучасного технологічного обладнання, реконструкцію або капітальний ремонт їдалень (харчоблоків), а також на завершення окремих проєктів, розпочатих у попередньому році.

Таким чином, фінансування цього напрямку протягом трьох бюджетних років поспіль свідчить про його системний, а не разовий характер. Крім того, модернізація інфраструктури шкільного харчування врахована у системі середньострокового планування публічних інвестицій держави.

Це створює передумови для подальшого фінансування відповідних проєктів у 2027 році та наступних бюджетних періодах.

Водночас необхідно враховувати, що рішення про передбачення субвенції та визначення її конкретного обсягу приймається щороку під час формування та ухвалення Закону України «Про Державний бюджет України» на відповідний рік. Тому остаточно підтвердити наявність та обсяг субвенції на 2027 рік можна буде після ухвалення Державного бюджету України на 2027 рік та прийняття відповідних рішень Кабінету Міністрів України.

Отже, **продовження програми у 2027 році очікується з огляду на її системне фінансування у 2024–2026 роках та включення цього напрямку до державних інвестиційних пріоритетів**, однак конкретний обсяг коштів і умови їх надання визначатимуться в межах бюджетного процесу на відповідний рік.

Разом із цим громадам важливо вже зараз проводити не лише оцінку технічного стану окремих харчоблоків, а й **комплексне моделювання організації харчування в усій мережі закладів освіти громади**.

Таке моделювання має передбачати формування перспективної мережі відповідно до трьох технологічних моделей організації харчування. Проведення такого моделювання дасть змогу громаді:

- визначити, у яких закладах доцільно зберегти або створити базові кухні;
- визначити заклади, які можуть виконувати функції опорних кухонь;
- сформувати мережу закладів – отримувачів готової їжі;
- оцінити доцільність створення фабрики-кухні для обслуговування значної кількості закладів;
- правильно розрахувати виробничі потужності, потребу в обладнанні, персоналі, енергоносіях і транспорті;
- визначити послідовність модернізації об'єктів та пріоритетність інвестицій;
- уникнути модернізації харчоблоків, які надалі не використовуватимуться повною мірою або не відповідатимуть перспективній моделі організації харчування;
- підготувати взаємопов'язані інвестиційні проєкти, які охоплюватимуть не один окремих заклад, а всю систему організації харчування в громаді;
- забезпечити ефективніше використання коштів державного та місцевих бюджетів.

Вибір однієї з технологічних моделей організації харчування вже враховується серед умов підготовки проєктів для участі у відборі на отримання субвенції.

Тому громадам рекомендується завчасно:

- проаналізувати наявну мережу закладів загальної середньої освіти та фактичне охоплення учнів харчуванням;
- провести моделювання перспективної мережі їдалень (харчоблоків) з урахуванням трьох технологічних моделей – базової кухні, опорної кухні та фабрики-кухні;
- визначити технологічну модель організації харчування для кожного закладу та сформувати перспективну мережу базових і опорних кухонь, фабрик-кухонь та закладів – отримувачів готової їжі;
- оцінити потребу у створенні та модернізації їдалень (харчоблоків), придбанні технологічного обладнання, транспорту, кадровому забезпеченні та енергоносіях;
- визначити першочергові об'єкти та послідовність реалізації інвестиційних проєктів;
- перевірити, чи передбачені у середньостроковому плані пріоритетних публічних інвестицій територіальної громади сектор «Освіта і наука» та відповідні напрями публічного інвестування, у межах яких планується реалізація проєктів зі створення та модернізації їдалень (харчоблоків);
- у разі відсутності відповідного сектору або напрямку публічного інвестування забезпечити внесення змін до середньострокового плану пріоритетних публічних інвестицій територіальної громади, його затвердження відповідним рішенням місцевої ради та завантаження до цифрової екосистеми DREAM;
- після актуалізації середньострокового плану підготувати та зареєструвати у цифровій екосистемі DREAM відповідні публічні інвестиційні проєкти; розробити належним чином проєктно-кошторисну документацію
- з урахуванням вимог законодавства, обраної технологічної моделі

Чи може ЗЗСО після проведення реконструкції харчоблоку організувати харчування із застосуванням аутсорсингу?

організації харчування та критеріїв відбору проєктів;

- забезпечити актуальність і повноту інформації про проєкт у цифровій екосистемі DREAM, зокрема щодо його мети, обґрунтування потреби, очікуваних результатів, вартості та готовності до реалізації;
- передбачити у місцевому бюджеті кошти на співфінансування проєкту та інші видатки, необхідні для його належної реалізації;
- відстежувати оголошення Міністерства освіти і науки України щодо умов, строків та критеріїв відбору проєктів для фінансування у відповідному бюджетному періоді.

Наявність сформованої перспективної мережі та якісно підготовлених інвестиційних проєктів дасть громаді можливість оперативно подати заявки після оголошення відбору, обґрунтувати обрану технологічну модель та підвищити ефективність використання залученого фінансування.

Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі – Порядок № 305), передбачено різні способи організації харчування, зокрема шляхом самостійного приготування їжі працівниками закладу освіти або шляхом залучення оператора ринку харчових продуктів для надання послуг з харчування (аутсорсинг або кейтеринг).

Відповідно до Порядку, **аутсорсинг** – це спосіб організації харчування, який передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів із використанням матеріально-технічної бази (їдальні (харчоблоку)) закладу освіти.

Таким чином, проведення реконструкції або модернізації їдальні (харчоблоку), у тому числі за рахунок коштів державної субвенції, **не обмежує заклад освіти у виборі способу організації харчування**. Після завершення реконструкції харчування може здійснюватися як власними силами закладу освіти, так і із застосуванням аутсорсингу відповідно до вимог законодавства.

Водночас слід враховувати, що передача послуг з харчування на аутсорсинг **не звільняє засновника, керівника закладу освіти та інших відповідальних осіб від виконання обов'язків, визначених законодавством**.

Відповідно до **пункту 11 Порядку № 305**, відповідальність за:

- планування та організацію харчування;
- матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), буфету;
- безпечність та якість сировини, харчових продуктів і готових страв;
- дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства у сфері безпечності харчових продуктів;
- виконання норм харчування;
- відповідність меню та асортименту буфету встановленим вимогам несуть **засновник (засновники) або уповноважений ним (ними) орган, керівник закладу освіти, а також постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування** у межах своїх повноважень.

Крім того, відповідно до **пункту 13 Порядку № 305**, незалежно від того, хто забезпечує приготування їжі, організація харчування повинна здійснюватися з дотриманням:

- норм харчування;
- вимог санітарного законодавства;
- законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Приготування готових страв повинно здійснюватися із застосуванням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (**НАССР**).

Отже, **рішення про застосування аутсорсингу приймається засновником (або уповноваженим ним органом) з урахуванням особливостей організації харчування у конкретній громаді**. При цьому незалежно від обраної моделі організації харчування модернізована їдальня (харчоблок)

Чи розглядається можливість внесення змін до Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на придбання обладнання, створення та модернізацію (проведення реконструкції та капітального ремонту) їдальень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 лютого 2022 р. № 120, у частині зниження критерію чисельності дітей для участі у конкурсному відборі на отримання субвенції?

повинна використовуватися відповідно до свого функціонального призначення, а всі учасники процесу зобов'язані забезпечити дотримання вимог Порядку № 305, санітарного законодавства та законодавства у сфері безпеки харчових продуктів.

Міністерство освіти і науки України щороку аналізує результати реалізації бюджетної програми та практику проведення конкурсного відбору інвестиційних проєктів. За результатами такого аналізу до Порядку та умов надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на реалізацію публічного інвестиційного проєкту на придбання обладнання, створення та модернізацію (проведення реконструкції та капітального ремонту) їдальень (харчоблоків) закладів освіти, зокрема військових (військово-морських, військово-спортивних) ліцеїв, ліцеїв із посиленою військово-фізичною підготовкою, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 16 лютого 2022 р. № 120 (із змінами) (далі - Порядок № 120) вносяться зміни, спрямовані на підвищення ефективності використання бюджетних коштів та удосконалення механізму державної підтримки.

Так, за результатами реалізації програми у 2024–2026 роках було, зокрема, уточнено вимоги до інвестиційних проєктів, передбачено можливість завершення проєктів, розпочатих у попередньому бюджетному періоді, удосконалено критерії пріоритетизації та запроваджено диференційовані умови співфінансування залежно від фінансової спроможності територіальних громад.

Водночас питання зміни окремих критеріїв конкурсного відбору, у тому числі критерію чисельності дітей, розглядається комплексно з урахуванням потреб територіальних громад, результатів реалізації програми та можливостей державного бюджету.

За оперативними даними, аналізом охоплено **11 834 заклади загальної середньої освіти**, з яких:

- модернізовано **2 023** їдальні (харчоблоки);
- у **272** закладах модернізація триває;
- **8 644** їдальні (харчоблоки) потребують модернізації;
- у **896** закладах їдальні (харчоблоки) відсутні.

Тобто на сьогодні модернізовано близько **17 %** їдальень (харчоблоків), тоді як майже **73 %** потребують модернізації. Це свідчить про значний попит на державну підтримку за умов обмеженого фінансового ресурсу.

Саме тому чинний Порядок № 120 передбачає не лише реалізацію окремих проєктів модернізації харчоблоків, а й **комплексний підхід до організації харчування через технологічну модель «опорна кухня»**, яка дозволяє забезпечити харчуванням одразу декілька закладів освіти.

Відповідно до Порядку № 120, інвестиційний проєкт за технологічною моделлю **«опорна кухня»** включає харчоблок опорної кухні та може включати **кілька харчоблоків закладів освіти – отримувачів готової гарячої їжі**, які подаються в межах **однієї проєктної заявки**.

При цьому **критерій мінімальної чисельності дітей встановлюється для всієї мережі закладів освіти, що входить до проєкту опорної кухні, а не для кожного закладу окремо**.

Зокрема, відповідно до Порядку № 120, чисельність дітей у мережі, яку обслуговує опорна кухня, повинна становити:

- **не менше 1 500 осіб** – для Києва, обласних центрів;
- **не менше 1 000 осіб** – для закладів освіти, розташованих у міських територіальних громадах;
- **не менше 700 осіб** – для закладів освіти, розташованих у сільських, селищних територіальних громадах.

Водночас **кількість дітей у кожному окремому закладі освіти – отримувачі готової гарячої їжі не є окремим критерієм конкурсної відбору**. Це означає, що до складу такого інвестиційного проєкту можуть входити малокомплектні заклади освіти, які самостійно не відповідають критеріям чисельності учнів для реалізації окремого проєкту модернізації.

Таким чином, саме технологічна модель **«опорна кухня»** є механізмом, який дозволяє залучати до державної програми модернізації невеликі заклади освіти шляхом їх об'єднання в єдину мережу організації харчування.

Такий підхід забезпечує:

- модернізацію харчоблоків не лише опорної кухні, а й закладів — отримувачів готової гарячої їжі;
- можливість участі у програмі малокомплектних закладів освіти;
- більш ефективне та раціональне використання коштів державного та місцевого бюджетів;
- створення сталої мережі організації харчування відповідно до перспективної мережі закладів освіти територіальної громади;
- охоплення якісним та безпечним харчуванням більшої кількості учнів у межах одного інвестиційного проєкту.

Отже, чинний Порядок № 120 вже містить механізм, який дозволяє забезпечити модернізацію харчоблоків закладів освіти з невеликою чисельністю учнів. Саме тому для таких закладів найбільш ефективним інструментом участі у програмі є реалізація комплексних інвестиційних проєктів за технологічною моделлю **«опорна кухня»**, що дозволяє поєднати в одній проєктній заявці опорну кухню та кілька закладів — отримувачів готової гарячої їжі.



КАДРОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ

ПИТАННЯ

Як вирішити кадровий дефіцит кухарів і технологів?

ВІДПОВІДЬ

Кадровий дефіцит кухарів і технологів є одним із системних викликів у сфері шкільного харчування. Його вирішення передбачає комплексне застосування заходів на рівні громади: залучення та підготовку нових працівників, підвищення кваліфікації наявного персоналу, співпрацю із закладами професійної та фахової передвищої освіти, а також створення належних умов для утримання фахівців.

Водночас громадам варто враховувати можливість оптимізації кадрового ресурсу через впровадження сучасних технологічних моделей організації харчування — зокрема «опорної кухні» та «фабрики-кухні». Такі моделі дозволяють концентрувати необхідну кількість кваліфікованих працівників на потужних харчоблоках та забезпечувати харчування одразу кількох закладів освіти. Відповідно до Порядку організації харчування, опорна кухня передбачає приготування їжі на одному харчоблоці та доставку готової гарячої їжі до прилеглих закладів освіти.

При цьому штатне забезпечення має визначатися з урахуванням фактичного обсягу виробництва, кількості дітей, технології приготування та організації логістики. Чинні Типові штатні нормативи закладів загальної середньої освіти (наказ МОН № 1205) передбачають посади кухарів, підсобних працівників та комірників для закладів, які самостійно організовують харчування.

Таким чином, громадам рекомендується не обмежуватися пошуком працівників на наявні вакансії, а переглядати саму модель організації харчування з урахуванням кадрової спроможності громади. У випадках, коли забезпечити необхідну кількість фахівців у кожному закладі освіти неможливо, доцільним рішенням може бути концентрація кадрового потенціалу на опорній кухні або використання інших передбачених законодавством моделей організації харчування. Це також відповідає актуальному державному підходу до модернізації мережі харчоблоків.



ПИТАННЯ

Як організувати харчування під час блекаутів?

ВІДПОВІДЬ

Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі – Порядок № 305), передбачає механізми організації харчування у разі відсутності електропостачання або інших обставин, що унеможливають забезпечення здобувачів освіти повноцінним гарячим харчуванням.

Якщо заклад освіти забезпечений резервним автономним джерелом живлення необхідної потужності, організація харчування здійснюється у звичайному режимі відповідно до затвердженого меню та норм харчування.

Якщо відсутність електропостачання та резервних автономних джерел живлення необхідної потужності унеможливає приготування гарячих страв, Порядок № 305 передбачає можливість організації харчування із використанням альтернативних рішень.

У такому випадку заклад освіти може забезпечувати здобувачів освіти:

- готовими до споживання харчовими продуктами, у тому числі тривалого зберігання;
- охолодженими стравами;
- напоями та кулінарними виробами;
- стравами, напоями та кулінарними виробами з асортименту буфету;
- готовими продуктами промислового виробництва відповідно до рекомендованого переліку та норм споживання, визначених додатком 16 до Порядку № 305.

При цьому визначені засновником або уповноваженим ним органом склад наборів, перелік продуктів і страв, режим їх споживання та інші питання організації харчування **не потребують погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби**.

Крім того, у період дії правового режиму воєнного стану, якщо через відсутність електропостачання неможливо забезпечити здобувачів освіти повноцінним гарячим харчуванням, **норми споживання основних груп харчових продуктів та меню, як виняток, можуть не дотримуватися у повному обсязі на період дії таких обставин**.

Якщо гаряче харчування **тимчасово неможливо забезпечити понад чотири години з моменту попереднього прийому їжі**, воно може бути замінене готовими харчовими продуктами, охолодженими стравами, напоями, кулінарними виробами або продукцією з асортименту буфету відповідно до вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та Порядку № 305.

З метою забезпечення готовності до таких ситуацій пунктом 22 Порядку № 305 передбачено право засновника закладу освіти **завчасно створити запас води та харчових продуктів**, у тому числі тривалого зберігання, з розрахунку забезпечення потреб у харчуванні не менше ніж протягом **48 годин** безперервної роботи закладу в умовах надзвичайної ситуації.

Такий запас може використовуватися як під час перебування учасників освітнього процесу в захисних спорудах, так і у разі відсутності електропостачання та резервних автономних джерел живлення необхідної потужності, що унеможливорює приготування гарячого харчування.

Таким чином, для забезпечення безперервного харчування під час

За яких умов при організації шкільного харчування в ЗЗСО, зокрема розташованих у зоні активних бойових дій, допускається тимчасова заміна гарячого харчування буфетною продукцією?

блекаутів засновникам закладів освіти рекомендується:

- завчасно оцінити можливість забезпечення роботи їдалень (харчоблоків) за допомогою резервних автономних джерел живлення;
- визначити порядок організації харчування у разі тривалої відсутності електропостачання;
- сформувати перелік готових харчових продуктів і страв, які використовуватимуться у таких випадках;
- створити необхідний запас води та харчових продуктів, у тому числі тривалого зберігання;
- забезпечити оперативний перехід на альтернативний спосіб організації харчування відповідно до вимог Порядку № 305.

Отже, чинне законодавство вже передбачає комплексний механізм організації харчування під час блекаутів. Його ефективне застосування залежить насамперед від завчасної підготовки засновника закладу освіти, наявності резервних джерел живлення або необхідних запасів харчових продуктів та своєчасного прийняття управлінських рішень щодо переходу на альтернативний формат організації харчування.

Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі – Порядок № 305), визначає, що загальним правилом є забезпечення здобувачів освіти повноцінним гарячим харчуванням відповідно до затвердженого меню та норм харчування.

Водночас Порядком № 305 передбачено випадки, коли **тимчасово допускається заміна гарячого харчування готовими харчовими продуктами, у тому числі продукцією з асортименту буфету.**

Така заміна допускається у разі:

- відсутності електропостачання та резервних автономних джерел живлення необхідної потужності, що унеможливорює приготування гарячих страв;
- перебування здобувачів освіти в захисних спорудах цивільного захисту протягом часу, який унеможливорює забезпечення повноцінним гарячим харчуванням;
- інших обставин, пов'язаних із дією правового режиму воєнного стану, що унеможливають забезпечення гарячим харчуванням.

Крім того, якщо **понад чотири години з моменту попереднього прийому їжі** неможливо забезпечити здобувачів освіти повноцінним гарячим харчуванням, Порядок № 305 дозволяє тимчасово замінити його:

- охолодженими стравами;
- готовими харчовими продуктами;
- напоями та кулінарними виробами;
- **стравами, напоями та кулінарними виробами з асортименту буфету;**
- готовими продуктами промислового виробництва, за умови дотримання вимог Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та Порядку № 305.

Для організації такого харчування можуть використовуватися готові продукти промислового виробництва відповідно до **рекомендованого переліку та норм споживання харчових продуктів**, визначених **додатком 16** до Порядку № 305. При цьому визначені засновником або уповноваженим ним органом склад наборів, перелік продуктів і страв, режим їх споживання та інші питання організації такого харчування **не потребують погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби.**

У період дії правового режиму воєнного стану, якщо через зазначені обставини неможливо забезпечити здобувачів освіти повноцінним гарячим харчуванням, **норми споживання основних груп харчових продуктів та меню, як виняток, можуть не дотримуватися у повному обсязі** на період існування таких обставин.

З метою забезпечення готовності до таких ситуацій пунктом 22 Порядку № 305 передбачено право засновника закладу освіти **завчасно створити запас води та харчових продуктів**, у тому числі тривалого зберігання, з розрахунку забезпечення потреб у харчуванні **не менше ніж протягом 48 годин** безперервного перебування здобувачів освіти, педагогічних

працівників та іншого персоналу в умовах надзвичайної ситуації.

Такий запас може використовуватися як під час перебування учасників освітнього процесу в захисних спорудах, так і у разі відсутності електропостачання та резервних автономних джерел живлення необхідної потужності, що унеможливило забезпечення повноцінним гарячим харчуванням.

Для закладів освіти, розташованих на територіях активних бойових дій або територіях, де існує високий ризик тривалих відключень електропостачання, доцільно завчасно визначити порядок переходу на тимчасове забезпечення готовими харчовими продуктами та продукцією з асортименту буфету, сформувати необхідний запас таких продуктів відповідно до додатка 16 Порядку № 305 та забезпечити його своєчасне оновлення. Це дозволить безперервно забезпечувати здобувачів освіти харчуванням у разі виникнення надзвичайних обставин та оперативно відновити гаряче харчування після їх усунення.

Отже, **буфетна продукція може використовуватися виключно як тимчасова заміна гарячого харчування** у випадках, прямо визначених Порядком № 305. Після усунення обставин, що унеможлилювали приготування гарячих страв, заклад освіти повинен відновити організацію гарячого харчування відповідно до вимог чинного законодавства.

Як діяти із закупленими продуктами при переході на дистанційне навчання?

Відповідно до **статті 20 Закону України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»** оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють. Отже, оператор ринку повинен забезпечити, щоб харчові продукти, які залишилися після припинення або тимчасового призупинення організації харчування, зберігалися відповідно до встановлених вимог та не створювали ризику для здоров'я споживачів.

Такі харчові продукти можуть надалі зберігатися та використовуватися після відновлення очного або змішаного навчання **за умови, що не закінчився їх строк придатності, дотримано встановлені виробником умови зберігання, не порушено цілісність упаковки, температурний режим та інші умови, від яких залежить їх безпечність.**

Відповідно до **статті 21 Закону № 771/97-ВР** оператори ринку зобов'язані розробляти, запроваджувати та використовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). У разі зміни умов здійснення діяльності, яка може вплинути на безпечність харчових продуктів, відповідні процедури повинні бути переглянуті та, за необхідності, актуалізовані. Тому перехід на дистанційне навчання доцільно врахувати у процедурах оператора ринку, зокрема щодо контролю залишків харчових продуктів, умов та строків їх зберігання, температурного контролю, періодичності перевірки продукції та коригувальних дій у разі встановлення невідповідності.

При цьому відповідно до **статті 22 Закону № 771/97-ВР** оператор ринку зобов'язаний забезпечувати простежуваність харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, мати можливість ідентифікувати постачальників харчових продуктів та забезпечувати систематизацію відповідної інформації. Отже, зміна форми навчання не припиняє обов'язку щодо забезпечення простежуваності продуктів, які залишаються на зберіганні у закладі освіти.

Як забезпечити вимоги НАССР під час роботи на генераторах?

Задля забезпечення безперебійного процесу шкільного харчування в ЗЗСО можуть використовуватися резервні джерела електропостачання (генератори). В таких випадках у системі НАССР закладу має бути прописана Стандартна операційна процедура (СОП) чи аналогічна по суті програма - передумова.



ПИТАННЯ

Як оформлювати списання зіпсованих продуктів?

Як оформлювати списання приготовлених невикористаних порцій?

ВІДПОВІДЬ

Харчові продукти, які стали непридатними до споживання, строк придатності яких закінчився або щодо яких неможливо гарантувати їх безпечність унаслідок порушення встановлених умов зберігання, не допускаються до подальшого використання для організації харчування дітей.

Відповідно до Закону України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператор ринку відповідає за виконання вимог законодавства про безпечність харчових продуктів у межах діяльності, яку він здійснює. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для їх зберігання, та її контролю. Харчові продукти повинні зберігатися в умовах, що запобігають їх псуванню та забрудненню, а температурний режим, необхідний для забезпечення їх безпечності, повинен дотримуватися.

У разі виявлення непридатного харчового продукту оператор ринку повинен забезпечити його ідентифікацію та відокремлення від харчових продуктів, призначених для використання, а також виконати відповідні коригувальні дії, передбачені процедурами, заснованими на принципах НАССР.

Якщо недоброякісність продукту встановлена під час його приймання від постачальника, застосовується передбачений Порядком організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305, механізм бракеражу. Водночас бракераж та списання є різними процедурами. Бракераж засвідчує оцінку придатності/якості продукту у випадках, передбачених Порядком № 305, тоді як бухгалтерське списання запасів здійснюється відповідно до законодавства про бухгалтерський облік.

Для закладів освіти, які є суб'єктами державного сектору, типова форма Акта списання запасів та порядок її складання затверджені наказом Міністерства фінансів України від 13 грудня 2022 року № 431 «Про затвердження типових форм з обліку та списання запасів суб'єктами державного сектору та порядку їх складання», зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 28 грудня 2022 року за № 1692/39028.

Отже, у разі псування харчових продуктів необхідно:

- встановити факт їх непридатності та причину псування;
- вилучити такі продукти з використання для організації харчування;
- зафіксувати обставини та вжиті коригувальні дії у документації оператора ринку відповідно до процедур НАССР;
- здійснити бухгалтерське списання у порядку, встановленому законодавством про бухгалтерський облік.

Держпродспоживслужба в межах компетенції контролює безпечність харчових продуктів та недопущення використання непридатної продукції. Організація бухгалтерського списання таких запасів не належить до повноважень Держпродспоживслужби.

Оскільки нереалізовані страви стають відходами, цей процес має контролюватися через програми-передумови НАССР.

Списані страви поміщаються у спеціально марковані ємності для харчових відходів. У Журналі обліку харчових відходів або відповідному листі реєстрації (відповідно до визначеної НАССР внутрішньої системи) робиться запис про об'єм утворених відходів.

Відходи передаються на утилізацію компанії, з якою укладено відповідний договір, що підтверджується актами прийому-передачі відходів. Щоб мінімізувати кількість таких списань у закладі має бути чітко налагоджена система щоденного інформування харчоблоку про фактичну кількість дітей

Які вимоги у сфері безпеки харчових продуктів, санітарного законодавства та процедур НАССР застосовуються до закладів освіти й операторів ринку під час роботи на генераторах та в умовах тривалих відключень електроенергії?

Під час роботи на генераторах та в умовах тривалих відключень електроенергії заклади освіти та оператори ринку харчових продуктів повинні забезпечувати дотримання вимог законодавства у сфері безпеки харчових продуктів, санітарного законодавства та процедур, заснованих на принципах НАССР. Відсутність електропостачання не є підставою для недотримання вимог щодо безпеки харчових продуктів. Особливу увагу необхідно приділяти забезпеченню належних температурних режимів зберігання, приготування та реалізації харчових продуктів і готових страв, безперебійному функціонуванню холодильного та морозильного обладнання, дотриманню термінів придатності та умов зберігання харчових продуктів, а також забезпеченню належних умов для дотримання особистої гігієни працівниками.

Процедури, засновані на принципах НАССР, мають враховувати ризики, пов'язані з аварійним або плановим припиненням електропостачання, та передбачати відповідні коригувальні дії. У разі неможливості забезпечити необхідний температурний режим швидкопсувні харчові продукти мають бути переміщені до потужностей, де можуть бути забезпечені належні умови їх зберігання, а рішення щодо можливості подальшого використання продуктів приймається з урахуванням установлених виробником умов і строків зберігання та оцінки їх безпеки. Держпродспоживслужба також рекомендує операторам ринку за можливості забезпечувати альтернативні джерела живлення та адаптувати роботу до графіків відключень електроенергії.

У разі якщо через відсутність електропостачання або неможливість використання резервних автономних джерел живлення необхідної потужності забезпечення гарячого харчування є неможливим, організація харчування здійснюється відповідно до передбачених Порядком № 305 альтернативних варіантів харчування на період дії таких обставин. При цьому застосування альтернативних способів організації харчування не скасовує обов'язку щодо забезпечення безпеки харчових продуктів та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Яким є порядок дій закладу освіти у разі постачання неякісних продуктів харчування, якщо такі продукти підлягають поверненню постачальнику, а харчування дітей має бути забезпечене того ж дня?

Згідно з пунктом 24 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305, у разі встановлення недоброякісності харчових продуктів та/або готових страв складається акт бракеражу у трьох примірниках. Недоброякісні харчові продукти та/або готові страви разом з актом бракеражу повертаються постачальнику, про що повідомляється засновнику (засновникам) або уповноваженим ним (ними) органам відповідного закладу. Постачальник повинен забезпечити постачання аналогічних харчових продуктів відповідно до умов договору в одnodенний строк. У разі повернення постачальнику готових страв їх заміна повинна бути проведена не пізніше ніж протягом двох годин.

Акт бракеражу є підставою для заміни страв у щоденному меню. Недоброякісні харчові продукти та готові страви до використання для організації харчування здобувачів освіти не допускаються.

Куди і в який спосіб можна подати звернення, відгук або скаргу щодо якості шкільного харчування?

Звернення, заяву або скаргу, зокрема, щодо якості шкільного харчування можна подати до Держпродспоживслужби безпосередньо за посиланням:

<https://dpss.gov.ua/zvyazkizgromadskistyuzvernennya-gromadyan>

або її територіальних органів за посиланням:

<https://dpss.gov.ua/sluzhba/teritorialniorgani> у паперовій, електронній формі, а також звернутися на цілодобову "гарячу лінію" Держпродспоживслужби ((044)-244-82-02, 050-230-04-28) та Уряду "гарячу лінію" (1545).

За якими показниками моніторити організацію харчування в закладах освіти?

Моніторинг організації харчування в закладах освіти здійснюється на основі відповідності затвердженим нормам харчування, вимогам санітарного законодавства, безпеки харчових продуктів (система НАССР) та фінансової дисципліни.



ПИТАННЯ

Як запровадити модель опорної кухні? Як правильно оформити спільне використання харчоблоку?

ВІДПОВІДЬ

У процесі трансформації мережі закладів освіти дедалі частіше виникають ситуації, коли на базі одного закладу освіти створюються окремі юридичні особи (наприклад, заклад дошкільної освіти та заклад загальної середньої освіти), які продовжують здійснювати освітню діяльність в одній будівлі, на одній території або в розташованих поруч будівлях та фактично користуються спільною матеріально-технічною базою, зокрема одним харчоблоком.

У таких випадках законодавство не забороняє організацію харчування для кількох закладів освіти з використанням одного харчоблоку за умови дотримання вимог Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі – Порядок № 305), законодавства про безпечність харчових продуктів та належного документального оформлення такого рішення.

Водночас необхідно розмежовувати **спільне використання одного харчоблоку кількома закладами освіти та технологічну модель організації харчування «опорна кухня»**.

Відповідно до Порядку № 305, **опорна кухня** – це технологічна модель організації харчування, яка за функціональним призначенням є ідентичною моделі **«базова кухня»**, але додатково передбачає виконання функцій постачальника послуг харчування шляхом доставки готової гарячої їжі до інших (прилеглих) закладів освіти, де організація приготування їжі є неможливою або економічно недоцільною.

Готові страви від опорної кухні транспортуються до закладів-отримувачів у термоізоляційних боксах. При цьому загальний час від моменту завершення приготування страв до їх видачі споживачам **не повинен перевищувати двох годин**.

Відповідно до Порядку № 305, **харчоблок опорної кухні** повинен бути оснащений технологічним обладнанням та інвентарем, **ідентичним моделі «базова кухня»**, а також додатково передбачати:

- зону фасування та пакування готової їжі;
- окремий вхід (вихід) для доставки готової їжі до прилеглих закладів освіти;
- зону повернення, миття та зберігання тари, з окремим входом (виходом) для приймання використаної тари.

Таким чином, під час проєктування або модернізації харчоблоку за технологічною моделлю **«опорна кухня»** необхідно забезпечити функціональне розмежування потоків:

- приготування, фасування та відвантаження готової гарячої їжі;
- повернення використаної тари, її миття та подальшого зберігання.

Таке планувальне рішення забезпечує дотримання вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів, запобігає перехресному забрудненню та дозволяє організувати безперервний технологічний процес.

Водночас харчоблок закладу освіти – отримувача готової гарячої їжі повинен бути оснащений:

- зоною приймання готової гарячої їжі;
- зоною короткочасного зберігання готової гарячої їжі;
- зоною видачі готових страв;
- місцем для тимчасового зберігання використаної тари до її повернення на опорну кухню.

У разі якщо заклади освіти розташовані в одній будівлі, на одній території або в безпосередній близькості один до одного, доставка готової гарячої їжі може здійснюватися без використання спеціалізованого транспорту, за умови забезпечення встановленого Порядком № 305 часу доставки (не

більше двох годин), дотримання температурного режиму, використання термоізоляційної тари та інших вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів.

У разі створення окремих юридичних осіб на базі одного закладу освіти (наприклад, після відокремлення закладу дошкільної освіти від ліцею) **не виникає необхідності створювати окремий харчоблок для кожної юридичної особи.** За умови належного документального оформлення, дотримання технологічних вимог та чіткого розмежування відповідальності один харчоблок може забезпечувати організацію харчування кількох закладів освіти.

Для належної організації такої моделі засновнику або уповноваженому ним органу доцільно:

- визначити заклад освіти, на балансі якого перебуватиме харчоблок;
- визначити заклад освіти, який здійснюватиме приготування їжі та забезпечуватиме функціонування харчоблоку;
- визначити заклади освіти, які отримуватимуть готову гарячу їжу;
- врегулювати порядок користування приміщеннями харчоблоку, технологічним обладнанням та інженерними мережами;
- визначити порядок фінансування витрат на утримання харчоблоку, оплату комунальних послуг, придбання обладнання, проведення ремонтів та інших експлуатаційних витрат;
- визначити відповідальних осіб за організацію харчування, експлуатацію харчоблоку, дотримання вимог законодавства про безпечність харчових продуктів та транспортування готових страв.

Зазначені питання можуть бути врегульовані рішенням засновника або уповноваженого ним органом, статутами закладів освіти, договорами про спільне використання майна, договорами про співробітництво або іншими організаційно-розпорядчими документами відповідно до вимог законодавства.

Водночас відповідно до пункту 11 Порядку № 305 відповідальність за планування та організацію харчування, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), безпечність та якість харчових продуктів, дотримання вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність харчових продуктів, виконання норм харчування та відповідність меню несуть засновник (засновники) або уповноважений ним (ними) орган, керівник відповідного закладу освіти, а також постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування у межах визначених законодавством повноважень.

У разі якщо модель організації харчування передбачає забезпечення готовою гарячою їжею кількох закладів загальної середньої освіти, така мережа може бути реалізована як технологічна модель **«опорна кухня»** відповідно до вимог Порядку № 305. При цьому, якщо до такої мережі входять також заклади дошкільної освіти, вони можуть бути отримувачами готової гарячої їжі від опорної кухні, однак **інвестиційні проекти, що реалізуються за рахунок субвенції відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16 лютого 2022 р. № 120, поширюються виключно на їдальні (харчоблоки) закладів загальної середньої освіти комунальної форми власності.**

Отже, під час трансформації мережі закладів освіти доцільно розглядати харчоблок не як інфраструктуру окремої юридичної особи, а як елемент єдиної системи організації харчування територіальної громади. Такий підхід забезпечує безперервність харчування дітей, ефективне використання матеріально-технічної бази, раціональне використання бюджетних коштів та створює передумови для подальшого розвитку сучасних технологічних моделей організації харчування.

Відповідно до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305, модель «опорна кухня» передбачає приготування та доставку готової гарячої їжі до прилеглих закладів освіти, в яких організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною. Харчоблок опорної кухні повинен бути оснащений необхідними зонами, обладнанням та інвентарем, передбаченими для моделі «базова кухня», а також зоною фасування та

Як забезпечити дотримання санітарних вимог на харчоблоці-опорній кухні та під час передачі-прийому готових страв? Які основні правила мають бути дотримані?

Яким вимогам має відповідати харчоблок, що трансформується в опорну кухню?

пакування готової їжі, окремим входом/виходом для її доставки та зонами повернення, миття і зберігання тари для доставки їжі.

Доставка готової гарячої їжі з опорної кухні здійснюється у термоізоляційних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі готової гарячої їжі не повинен перевищувати двох годин. Харчоблок отримувача готової гарячої їжі повинен бути оснащений зоною її приймання, зоною недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною видавання готових страв, зоною лінії роздачі в обідньому залі, зоною миття та зберігання столового посуду та службово-побутовою зоною. Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Під час трансформації існуючого харчоблоку в опорну кухню необхідно враховувати вимоги **Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку**, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (далі – **Порядок № 305**), а також положення **Кодексу усталеної практики 4:2024 «Настанова з проєктування при будівництві приміщень харчоблоків закладів дошкільної та загальної середньої освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку відповідно до моделей організації харчування»**.

Відповідно до Порядку № 305, **опорна кухня** є технологічною моделлю організації харчування, яка за функціональним призначенням є аналогічною моделі **«базова кухня»**, але додатково забезпечує приготування, фасування, транспортування та постачання готової гарячої їжі до інших закладів освіти, де самостійне приготування їжі є неможливим або економічно недоцільним.

Тому харчоблок, який трансформується в опорну кухню, повинен відповідати вимогам до **базової кухні**, а також додатковим вимогам, пов'язаним із доставкою готових страв.

Зокрема, відповідно до Порядку № 305, харчоблок опорної кухні повинен бути оснащений технологічним обладнанням та інвентарем, ідентичним моделі **«базова кухня»**, а також додатково передбачати:

- зону фасування та пакування готової їжі;
- окремий вхід (вихід) для доставки готової їжі до прилеглих закладів освіти;
- зону повернення, миття та зберігання тари для транспортування готової їжі з окремим входом (виходом) для приймання використаної тари.

Кодекс усталеної практики 4:2024 деталізує ці вимоги та рекомендує під час реконструкції або модернізації харчоблоку забезпечити функціональне зонування приміщень, що унеможлиблює перетинання технологічних потоків сировини, готової продукції, чистого і брудного посуду, а також використаної тари. Зокрема, для опорної кухні рекомендується передбачити такі функціональні зони:

- отримання та зберігання сировини;
- заготівельну зону;
- службово-побутову зону;
- зону основного приготування страв;
- зону миття та зберігання кухонного і столового посуду;
- зону видавання готових страв;
- **додатково** – зону фасування та пакування готової їжі;
- **додатково** – окрему зону повернення, миття та зберігання тари для доставки готової їжі.

При цьому Кодекс рекомендує забезпечити чітке функціональне розмежування потоків:

- отримання та зберігання сировини;
- первинного оброблення продуктів;
- приготування страв;
- фасування та відвантаження готової їжі;
- повернення використаної тари, її миття та зберігання.

Таке планувальне рішення мінімізує ризики перехресного забруднення, забезпечує дотримання вимог системи HACCP та безпечності харчових продуктів.

Крім того, під час модернізації доцільно врахувати рекомендації Кодексу щодо:

- достатньої виробничої потужності харчоблоку відповідно до кількості дітей, яких планується забезпечувати харчуванням;
- достатньої площі виробничих, складських та допоміжних приміщень;
- належного водопостачання, каналізації, вентиляції та електропостачання;
- можливості встановлення сучасного енергоефективного технологічного обладнання;
- забезпечення належного освітлення виробничих приміщень;
- організації службово-побутових приміщень для персоналу;
- забезпечення безбар'єрності та дотримання вимог пожежної безпеки.

Готові страви повинні транспортуватися до закладів освіти – отримувачів готової гарячої їжі **у термоізоляційних боксах**, а загальний час від завершення приготування страв до їх видачі споживачам **не повинен перевищувати двох годин**, як це передбачено Порядком № 305.

Під час прийняття рішення про трансформацію харчоблоку в опорну кухню громаді доцільно також оцінити:

- прогнозовану кількість порцій, які вироблятимуться щоденно;
 - перспективну мережу закладів освіти, що отримуватимуть готову гарячу їжу;
 - логістику доставки та можливість дотримання двогодинного часу транспортування;
 - технічний стан будівлі та інженерних мереж;
 - кадрове забезпечення роботи опорної кухні;
- мнеобхідність реконструкції приміщень для облаштування додаткових функціональних зон.

Таким чином, трансформація харчоблоку в опорну кухню – це не лише збільшення виробничої потужності, а комплексна модернізація харчоблоку відповідно до вимог Порядку № 305 та рекомендацій Кодексу усталеної практики 4:2024, що забезпечує безпечне, якісне та ефективне виробництво і доставку готової гарячої їжі до мережі закладів освіти.

Яким чином формується штатний розпис опорної кухні, за рахунок якої буде відбуватися приготування страв для декількох закладів освіти?

Штатний розпис опорної кухні формується відповідно до вимог законодавства у сфері освіти та з урахуванням особливостей організації харчування за технологічною моделлю «опорна кухня».

Відповідно до статті 60 Закону України «Про повну загальну середню освіту», штатний розпис державного або комунального закладу загальної середньої освіти розробляється на основі Типових штатних нормативів закладів загальної середньої освіти та затверджується керівником закладу за погодженням із засновником або уповноваженим ним органом.

Основним нормативним актом у цьому питанні є наказ МОН України від 06.12.2010 № 1205 «Про затвердження Типових штатних нормативів закладів загальної середньої освіти», чинна редакція якого враховує зміни станом на 11.07.2025.

Водночас постанова Кабінету Міністрів України від 01.06.2023 № 549, якою внесено зміни до Порядку організації харчування у закладах освіти, визначає опорну кухню як модель організації харчування, за якої базовий заклад виконує функції постачальника послуг з харчування та забезпечує доставку готової гарячої їжі до прилеглих закладів освіти.

Таким чином, працівники, які безпосередньо забезпечують виробництво, організацію та контроль харчування, передбачаються у штатному розписі закладу, на базі якого функціонує опорна кухня. Кількість відповідних штатних одиниць визначається з урахуванням фактичного обсягу роботи опорної кухні, кількості отримувачів послуг, організації виробничого процесу та необхідності забезпечення доставки готових страв до інших закладів освіти. При цьому нормативними актами не встановлено окремої універсальної формули «кількість кухарів на кількість закладів» саме для опорної кухні. Тому конкретний штатний розпис формується закладом освіти в межах затверджених типових штатних нормативів та з урахуванням фактичної потреби, а затверджується керівником за погодженням із засновником. Додатково, чинні вимоги до проєктів за моделлю «опорна кухня» встановлюють граничну кількість споживачів — не більше 2100 осіб, а також передбачають обов'язкову спроможність до логістики готових страв.