



Організація харчування дітей у закладах дошкільної освіти

Департамент освіти і науки виконавчого органу Київської
міської ради (Київської міської державної адміністрації)

Основні нормативно-правові документи, які регламентують організацію харчування дітей у закладах дошкільної освіти

01 Постанова Кабінету Міністрів України

[від 24 березня 2021 р. № 305](#)

[Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку*](#)

02 Наказ Міністерства охорони здоров'я України

[24.03.2016 № 234](#)

[Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів*](#)

03

Спільний наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України

[від 17.04.2006 N 298/227](#)

[Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах { Із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 від 26.02.2013 }*](#)

*Для переходу до тексту документа натисніть на підкреслений текст і скористайтесь посиланням на офіційний сайт.





04

Закон України

[“Про систему громадського здоров’я”*](#)

05

Закон України

[“Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”*](#)

06

Закон України

[“Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин”*](#)

07

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України

[Від 01.10.2012 № 590](#)

[“Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів \(НАССР\)”*](#)

08

Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України

[Від 20.10.2022 № 813](#)

[“Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження”*](#)

09

Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України

[Від 17.11.2020 № 2347](#)

[“Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти”*](#)

***Для переходу до тексту документа натисніть на підкреслений текст і скористайтесь посиланням на офіційний сайт.**



Принципові зміни щодо норм харчування в закладах освіти, що передбачені Постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 :

01

- обмежено кількість солі та цукру, жирів рослинного і тваринного походження, а також соків;

02

- із переліку продуктів виключені ковбасні вироби, сосиски, риби, м'ясні та плодоовочеві консерви, кондитерські вироби через високий вміст солі, цукру, консервантів та трансжирних кислот, що суперечить принципам здорового харчування;

03
03

- зменшено кількість споживання хліба та картоплі. Натомість збільшено кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, круп та бобових;

04

- вилучено таблицю заміни харчових продуктів, що пов'язано з принципами раціонального харчування.



Моделі організації харчування у закладах дошкільної освіти

БАЗОВА КУХНЯ

модель організації харчування, за якої процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) або шляхом аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку

ОПОРНА КУХНЯ

модель організації харчування, що є ідентичною до моделі 'базова кухня' та передбачає виконання функцій постачальника послуг з харчування, шляхом доставки готової гарячої їжі у прилеглі заклади освіти і заклади оздоровлення та відпочинку, де організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною

ФАБРИКА-КУХНЯ

модель організації харчування, що передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку (кейтеринг)

Організація дієтичного харчування

в закладах дошкільної
освіти



АЛГОРИТМ ДЛЯ БАТЬКІВ

ЯКЩО ДИТИНА ПОТРЕБУЄ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ



КРОК 1 ВІДВІДУВАННЯ ЛІКАРЯ

Тільки лікар може визначити, чи потребує дитина дієтичного харчування будь-якого профілю і має видати довідку для закладу дошкільної освіти із зазначенням типу дієти та чіткими інструкціями щодо її виконання (перелік дозволених/заборонених продуктів, їх термічну обробку, термін/безтерміново)

КРОК 2 ВРЕГУЛЮВАННЯ В САДОЧКУ

Після отримання довідки від лікаря необхідно звернутись до адміністрації закладу дошкільної освіти та написати заяву про потребу організації дієтичного харчування, прикріпивши до заяви довідку від лікаря, обговорити подальшу співпрацю.

КРОК 3 ЗВОРОТНІЙ ЗВ'ЯЗОК

Для підвищення результативності впровадженої дієти необхідно тримати зв'язок з керівником закладу та медичним працівником. У разі погіршення стану здоров'я дитини зі сторони шлунково-кишкового тракту потрібно звернутись до адміністрації закладу для спільного обговорення причин погіршення і можливих шляхів вирішення.

АЛГОРИТМ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

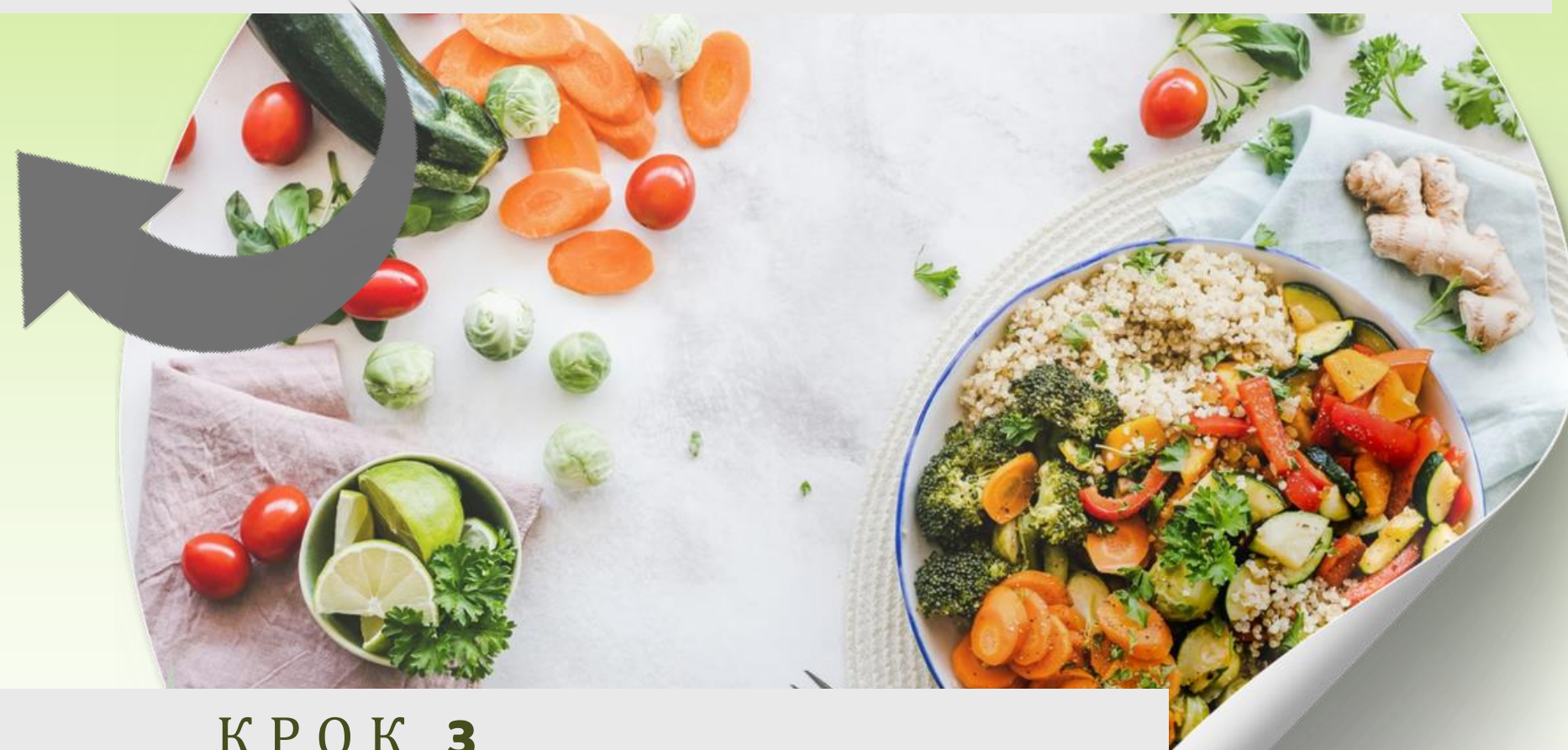
ЯКЩО ВИХОВАНЕЦЬ/ВИХОВАНКА ПОТРЕБУЄ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ

КРОК 1

У разі звернення одного з батьків або законного представника дитини, із заявою стосовно потреби в організації дієтичного харчування, адміністрація закладу обов'язково має отримати медичну довідку для закладу дошкільної освіти із зазначенням типу дієти та чіткими інструкціями щодо її виконання (перелік дозволених/заборонених продуктів, їх термічну обробку, термін/безтерміново). Обговорити стратегію співпраці сім'ї та закладу в напрямку специфіки та продуктивності дієтичного харчування.

КРОК 2

Провести моніторинг перспективи організації даного виду дієтичного харчування в закладі: устаткування, приміщення харчоблоку, укомплектованість персоналом; визначити можливість закупівлі специфічних продуктів харчування (у разі необхідності). Зробити висновки стосовно можливості виконання вимог та інструкцій, що вказані в медичній довідці. Повідомити про результат батьків/законних представників.



КРОК 3

Разом із медичним працівником або відповідальною особою за організацію харчування, розробляється примірне чотиритижневе сезонне меню для даного виду дієти та картотеку страв.



АЛГОРИТМ ДЛЯ ПРАЦІВНИКІВ ЗАКЛАДУ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ

ЯКЩО ВИХОВАНЕЦЬ/ВИХОВАНКА ПОТРЕБУЄ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ



КРОК 4

У разі необхідності закупівлі специфічних продуктів харчування (якщо така можливість була визначена на етапі “кроку 2”) звернутись до районного управління освіти.

КРОК 5

Провести погодження примірного чотиритижневого сезонного меню та картотеки страв з Держпродспоживслужбою. Внести зміни до системи НАССР, які б забезпечили уникнення перехресної контамінації дієтичних страв, продуктів харчування та загальних страв. Провести навчання/інструктажі з персоналом, який задіяний в організації харчування.

КРОК 6

Проводити контроль за результативністю впровадженої дієти та супутніх заходів.

