**Пам'ятка**

**Основні вимоги щодо організації харчування здобувачів освіти**

**Кейтеринг, як один із способів організації харчування**

 Засновник (засновники), керівник закладу освіти та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею відповідно до норм та [Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](_blank), затверджених постановою КМУ від 24 березня 2021 року № 305.

 Керівник закладу освіти та медичний працівник (за його відсутності - особа (особи), які визначені наказом керівника закладу освіти відповідальними за організацію харчування в закладі) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до закладу освіти, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації і технології виготовлення страв, дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в їдальні (харчоблоці), буфеті, фактичним виконанням меню за меню-розкладом, що містять кількісні дані про рецептуру страв (п. 9 Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти затвердженого наказом МОЗ № 2205 від 25.09.2020 року).

 **Один із способів організації харчування здобувачів освіти/дітей є кейтеринг**, що передбачає доставку і реалізацію готових страв, виготовлених без використання матеріально-технічної бази закладу освіти оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування ([Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](_blank), затверджених постановою КМУ від 24 березня 2021 року № 305).

**Організація харчування при кейтерингу:**

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

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

 **Основними вимогами організації харчування у закладах освіти є** дотримання норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, що передбачає:

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

 - визначення відповідальної особи;

 - здійснення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування;

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

 - прийом та бракераж харчових продуктів та/або готових страв та заповнення відповідних документів бракеражного журналу готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування для закладів освіти (кейтеринг);

 - 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;

 - приготування та/або реалізацію готових страв, обіг харчових продуктів;

 - здійснення внутрішнього контролю за якістю харчових продуктів та/або готових страв, організацією харчування;

 - ведення документації з організації харчування.

 - взаємодія учасників освітнього процесу, 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;

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

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

 **Основні вимоги щодо технології приготування страв здобувачів освіти**

Порядок організації харчування визначає принципи планування та механізм організації харчування здобувачів освіти у закладах загальної середньої освіти з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища з подальшим складанням примірного чотиритижневого сезонного меню, яке містить набір готових страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп, враховує особливі дієтичні потреби здобувачів освіти/дітей (у разі наявності), сезонність (осінь, зима, весна, літо).

**Готова страва** — це харчовий продукт (страва чи виріб, напій), готовий до споживання здобувачем освіти/дитиною.

- Приготування готових страв для їх споживання здійснюється з дотриманням послідовності та поточності технологічного процесу, рецептури, що прописано в технологічних картках, а також відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів та норм харчування з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) (Закон України від 23.12.1997 № 771/97- ВР “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, постанова КМУ від 24 березня 2021 року № 305). Кожна страва з меню повинна мати таку картку.

**Технологічна картка передбачає**:

- Перелік харчових продуктів та продовольчої сировини

- Маса (брутто, нетто)

- Технологічні вимоги до сировини

- Технологія приготування

- Вимоги до якості страви

- Харчова та енергетична цінність (калорійність)

- Термін придатності до споживання та умови зберігання

- **Температура** **гарячих страв**, що реалізуються повинна бути 500С — 850С (перші страви, гарніри, другі страви, в тому числі гарніри, страви з м'яса, риби, птиці тощо), запіканки, пудинги; **холодних** **страв** - 100С - 200С: салати, хлібобулочні вироби, напої тощо (меню, рекомендоване МОЗ; Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко 2020 рік ; збірник рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв(технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку 2021 рік рекомендований МОН України та ДУ “Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМН України”).

- **Термін зберігання готових страв**

 - від 30 хв (страви з яєць) до 2 годин - перші страви, другі страви (в тому числі гарніри, страви з м'яса, риби, птиці), запіканки, пудинги, напої тощо (меню, рекомендоване МОЗ; збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко 2020 рік);

 **-** незаправлені салати у холодильних шафах при температурі 4-8°С не більш, як 6 год. Заправлені салати з відварених овочів підлягають відпуску протягом 30 хв., а із сирих — 15 хв. (Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах Є. Клопотенко 2020 рік).

 У разі постачання до закладу готових страв та/або послуг з харчування добові проби відбираються членом бракеражної комісії. Кількість порцій готових страв, що готується та/або постачається, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.

 Харчові продукти для приготування страв або для асортименту буфетів, готові страви та/або послуги з харчування повинні супроводжуватися документами, що передбачені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Отримання та бракераж харчових продуктів та/або готових страв від постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування здійснюються бракеражною комісією закладу освіти.

 Відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), буфету, безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв несе засновник (засновники), керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів та/або послуг з харчування ( про що можуть свідчити результати лабораторних досліджень на мікробіологічні та санітарно-хімічні показники з метою дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів).