

Калинюк Є.М.  
Стасюк О.С.  
Кульчицька І.А.

*Сучасний управлінець*

# УПРАВЛІНСЬКИЙ АСПЕКТ В ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ДОШКІЛЬНИКІВ

*На допомогу керівнику ДНЗ*



Кам'янець-Подільська міська рада  
Управління освіти і науки  
Науково-методичний центр  
Лабораторія дошкільної освіти

**УПРАВЛІНСЬКИЙ АСПЕКТ  
В ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО  
ХАРЧУВАННЯ ДОШКІЛЬНИКІВ**

*На допомогу керівнику ДНЗ*

**2015**

**Рецензент:**

Старченко С.В., начальник управління освіти і науки

**Упорядники:**

Полянська І.С., Магеровська О.Б.

**Калинюк Є.М., Стасюк О.С., Кульчицька І.А.**

**Управлінський аспект в організації раціонального харчування дошкільників. – Кам'янець-Подільський, 2015. – 151 с.**

Посібник містить матеріали контролю з питань організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах: витяги з нормативно-правових актів, циклограми управлінської діяльності керівника, таблиці, зразки меню, накази, картки аналізу та контролю за виконанням наказів, управлінських рішень.

Висвітлені матеріали будуть цікавими для фахівців у галузі дошкільної освіти, керівників дошкільних навчальних закладів.

## ЗМІСТ

<b>Передмова .....</b>	<b>5</b>
<b>Розділ I</b>	
Нормативно-законодавче забезпечення з питань організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах.....	7
<b>Розділ II</b>	
Планування управлінської діяльності керівника щодо організації харчування.....	63
<b>Розділ III</b>	
Практично-дійовий аспект проведення оперативного контролю за організацією харчування в дошкільному навчальному закладі .....	67
<b>Розділ IV</b>	
Інструктивно-методичні рекомендації щодо організації раціонального харчування дітей.....	69
<b>Розділ V</b>	
Взаємодія з громадськістю, суспільними інституціями та сім'єю в організації раціонального харчування дошкільників .....	71
<b>Висновки .....</b>	<b>75</b>
<b>Додатки.....</b>	<b>77</b>
<b>Список використаних джерел.....</b>	<b>151</b>



## ПЕРЕДМОВА

Чинні та варіативні програми розвитку дитини в дошкільних навчальних закладах вимагають вирішення питання з організації правильного, раціонального харчування як одного із провідних факторів навколишнього середовища, що постійно діє на молодий організм.

Раціональне харчування виконує активну роль у процесах росту і розвитку організму дитини, її адаптації до умов життєдіяльності, підвищення працездатності, у профілактиці інфекційних і неінфекційних хвороб, зміцненні і збереженні здоров'я та сприяє активному довголіттю. Тому харчування дітей у дошкільному закладі повинно базуватись на біологічних і соціальних законах постнатального росту і розвитку молодого організму.

Дбаючи про здоров'я дитини, потрібно дотримуватися трьох принципів здорового харчування:

1. Помірність – щоб калорійність раціону не перевищувала енергетичних витрат організму.

2. Різноманітність – передбачає споживання продуктів усіх основних груп (хліб і крупи; овочі та фрукти; м'ясо та молочні вироби).

3. Збалансованість – правильне співвідношення цих груп продуктів.

Правильна організація харчування дітей, є одним із показників управлінської діяльності керівника закладу.

Сучасний керівник дошкільного навчального закладу – це керівник, який володіє високою культурою управлінської діяльності, а дошкільний заклад працює в режимі розвитку.

Діяльність завідувача в аспекті збереження та зміцнення здоров'я дітей реалізується через:

- матеріально-технічне забезпечення харчоблоку, дотримання вимог безпеки, санітарно-гігієнічного режиму;
- загальну організацію харчування дітей та ведення нормативно-технологічної документації;
- організацію дієтичного харчування;
- системою контролю за станом організації харчування.

Таким чином, дошкільний навчальний заклад забезпечує успішну діяльність в організації раціонального харчування дошкільників, завдяки чому дитина реалізовує своє право на індивідуальний розвиток відповідно до своїх потреб, задатків, можливостей, а колектив працює в творчому пошуковому режимі.



## РОЗДІЛ І

### НОРМАТИВНО-ЗАКОНОДАВЧЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ З ПИТАНЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ДОШКІЛЬНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ

#### *Конституція України (витяг)*

#### *Стаття 53. Кожен має право на освіту.*

---

Держава забезпечує доступність і безоплатність дошкільної, повної загальної середньої, професійно-технічної, вищої освіти в державних і комунальних навчальних закладах; розвиток дошкільної, повної загальної середньої, позашкільної, професійно-технічної, вищої і післядипломної освіти, різних форм навчання; надання державних стипендій та пільг учням та студентам.

#### *Конвенція ООН про права дитини (витяг)*

#### *Стаття 24. Охорона здоров'я*

---

Кожна дитина має право на користування найбільш досконалими послугами системи охорони здоров'я. Держава повинна домагатися повного здійснення цього права. Особлива увага має приділятися:

- зниженню рівня смертності немовлят і дітей;
- наданню необхідної медичної допомоги, зокрема первинної медико-санітарної допомоги;
- наданню достатньої кількості їжі та чистої питної води;
- наданню належних послуг матерям у допологовий та післяпологовий періоди;
- забезпеченню інформацією всіх верств населення щодо здоров'я, харчування дітей, щодо переваг грудного годування, гігієни і санітарії.

Держава має вживати заходів, спрямованих на скасування традиційної практики, що негативно впливає на здоров'я дітей. Важливу роль відіграє міжнародне співробітництво: розвинені країни мають допомагати країнам, що розвиваються.

## ЗАКОНИ УКРАЇНИ

### *1. «Про освіту» ( витяг)*

---

Організація та відповідальність за харчування у державних навчальних закладах покладаються на місцеві органи виконавчої влади та органи місцевого самоврядування, центральні органи виконавчої влади, яким підпорядковані



навчальні заклади, керівників навчальних закладів і здійснюються за рахунок бюджетних асигнувань.

Харчування у навчальних закладах інших форм власності організують засновник і керівник закладу. Контроль та державний нагляд за якістю харчування покладається на органи охорони здоров'я (ст. 25)

## **2. «Про дошкільну освіту» ( витяг)**

### **Стаття 35. Організація харчування дітей у дошкільному навчальному закладі**

---

1. Натуральний набір продуктів для харчування дітей дошкільного віку визначається центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я спільно з центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері освіти за погодженням з центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну фінансову політику. *(Частина перша статті 35 із змінами, внесеними згідно із Законом № 5460-VI від 16.10.2012).*

2. Організація та відповідальність за харчування дітей у державних і комунальних дошкільних навчальних закладах покладаються на Раду міністрів Автономної Республіки Крим, обласні, Київську та Севастопольську міські державні адміністрації, районні державні адміністрації, центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері освіти, інші центральні органи виконавчої влади, яким підпорядковані дошкільні навчальні заклади, органи місцевого самоврядування, а також на керівників дошкільних навчальних закладів. *(Частина друга статті 35 із змінами, внесеними згідно із Законом № 5460-VI від 16.10.2012).*

3. Організація харчування дітей у приватних дошкільних навчальних закладах покладається на власників та керівників дошкільних навчальних закладів.

4. Контроль і державний нагляд за якістю харчування у дошкільних навчальних закладах незалежно від підпорядкування, типів і форми власності покладаються на засновників (власників) цих закладів, відповідні органи управління охорони здоров'я та відповідні органи управління освітою.

5. Батьки або особи, які їх замінюють, вносять плату за харчування дітей у державному та комунальному дошкільному навчальному закладі у розмірі, що становить не менше 60 відсотків (у міській місцевості) та не менше 40 відсотків (у сільській місцевості) від вартості харчування на день.

Від плати за харчування дитини звільняються батьки або особи, які їх замінюють, у сім'ях, у яких сукупний дохід на кожного члена сім'ї за попередній квартал не перевищував рівня забезпечення прожиткового мінімуму (гарантованого мінімуму), який щороку встановлюється законом про Державний бюджет України для визначення права на звільнення від плати за харчування дитини у державних і комунальних дошкільних навчальних закладах. *(Частина п'ята статті 35 в редакції Закону № 76-VIII від 28.12.2014).*

6. Порядок встановлення плати за харчування дитини у державному та комунальному дошкільному навчальному закладі визначається Кабінетом Міністрів України.

### **3. «Про охорону дитинства»**

Визначає охорону дитинства в Україні як стратегічний загальнонаціональний пріоритет і з метою забезпечення реалізації прав дитини на життя, охорону здоров'я, освіту, соціальний захист та всебічний розвиток встановлює основні засади державної політики у цій сфері.

Держава гарантує дитині право на охорону здоров'я, безоплатну кваліфіковану медичну допомогу в державних і комунальних закладах охорони здоров'я, сприяє створенню безпечних умов для життя і здорового розвитку дитини, раціонального харчування, формуванню навичок здорового способу життя. З цією метою держава вживає заходів щодо:

- боротьби з хворобами і недоїданням, у тому числі шляхом надання дітям доступу до достатньої кількості якісних харчових продуктів та чистої питної води;

- забезпечення всіх прошарків суспільства, зокрема батьків і дітей, інформацією щодо охорони здоров'я і здорового харчування дітей, переваг грудного вигодовування, гігієни, санітарних умов проживання дітей та запобігання нещасним випадкам; пільгового забезпечення дітей ліками та харчуванням у порядку, встановленому законодавством (ст. 6).

### **4. «Про дитяче харчування» (витяг)**

Цей Закон визначає стратегічні загальнодержавні пріоритети у сфері забезпечення грудних дітей та дітей раннього віку достатнім, високоякісним та безпечним дитячим харчуванням з метою реалізації конституційних прав дитини на достатній життєвий рівень, охорону здоров'я і життя, а також організаційні, соціальні та економічні засади державної політики у цій сфері.

*Розділ I*  
*Загальні положення*

**Стаття 1. Основні терміни та їх визначення**

1. У цьому Законі наведені нижче терміни вживаються в такому значенні:

- виробник продуктів дитячого харчування — юридична особа, що здійснює господарську діяльність з виробництва продуктів дитячого харчування з метою введення їх в обіг;
- виробництво продуктів дитячого харчування - господарська діяльність, пов'язана з виробленням продуктів дитячого харчування, включаючи всі стадії технологічного процесу, у тому числі виготовлення, пакування та етикетування;
- грудні діти — діти віком до одного року;
- діти раннього віку — діти віком від одного до трьох років;
- дитяче харчування — продукти дитячого харчування, що призначені для харчування грудних дітей та дітей раннього віку;
- дитячі суміші для грудних дітей — продукти дитячого харчування, що призначені для харчування дітей протягом перших чотирьох-шести місяців життя, які повністю забезпечують потреби грудних дітей у поживних речовинах;
- дитячі суміші для подальших етапів годування — продукти дитячого харчування, призначені для годування дітей віком від чотирьох місяців і старше, що являють собою основний рідкий компонент раціону дітей цього віку;
- компоненти рецептури — речовини та/або їх суміші, що є обов'язковою складовою продукту дитячого харчування поряд з основною сировиною тваринного та/або рослинного походження;
- обіг продуктів дитячого харчування — переміщення (транспортування) або зберігання, будь-які інші дії, пов'язані з переходом права власності чи володіння, включаючи продаж, обмін або дарування продуктів дитячого харчування;
- продукти дитячого харчування — харчові продукти для спеціального дієтичного споживання, що призначені для харчування дітей від народження до трьох років;
- продукти дитячого харчування на основі соєвого білка — безмолочні суміші, каші та інші харчові продукти, які виробляються із соєвого ізоляту й адаптовані за складом для дітей, які не переносять тваринного молочного білка;

- сировина — сировина рослинного або тваринного походження, що використовується у виробництві продуктів дитячого харчування;
- спеціальні сировинні зони — регіони або окремі господарства, що відповідають умовам виробництва продукції рослинництва і тваринництва, придатної для виготовлення продуктів дитячого та дієтичного харчування;
- якість продукту дитячого харчування — ступінь досконалості властивостей та характерних рис продукту дитячого харчування, які здатні задовольнити фізіологічні потреби організму дитини в продуктах харчування, виходячи з їх хімічного складу та енергетичної цінності;
- поживна цінність — усі основні природні компоненти харчового продукту, включаючи вуглеводи, білки, жири, вітаміни, мінерали та солі.

## **Стаття 2. Законодавство України про дитяче харчування**

1. Законодавство у сфері забезпечення грудних дітей та дітей раннього віку достатнім, високоякісним та безпечним дитячим харчуванням базується на Конституції України [254к/96-ВР] та включає цей Закон і закони України «Про охорону дитинства» [2402-14], «Про дошкільну освіту» [2628-14], «Про безпечність та якість харчових продуктів» [771/97-ВР], «Про молоко та молочні продукти» (1870-15), інші нормативно-правові акти, що регулюють суспільні відносини у цій сфері.
2. Якщо чинним міжнародним договором, згода на обов'язковість якого надана Верховною Радою — України, встановлено інші правила, ніж ті, що містить цей Закон, то застосовуються правила міжнародного договору.

## ***Розділ II.***

### ***Державне регулювання і державне стимулювання виробництва та обігу продуктів дитячого харчування***

## **Стаття 5. Мета державного регулювання**

1. Державне регулювання виробництва та обігу продуктів дитячого харчування здійснюється з метою забезпечення гарантій щодо: забезпечення наявності в достатній кількості якісних та безпечних продуктів дитячого харчування; належного захисту життя і здоров'я дітей; виробництва продуктів дитячого харчування в умовах, що відповідають установленим відповідно до закону вимогам санітарних, ветеринарно-санітарних норм та правил, безпеки та збереження довкілля;
  - виробництва продуктів дитячого харчування на промисловій основі з високоякісної сировини, вирощеної у спеціальних сировинних зонах, та із

застосуванням дозволених до використання компонентів рецептури і допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу;

- відповідності продуктів дитячого харчування обов'язковим параметрам безпеки та мінімальним специфікаціям якості, затвердженим центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я;
- повноти, достовірності та доступності інформації стосовно продуктів дитячого харчування, у тому числі тієї, що наводиться на етикетці;
- здійснення обігу продуктів дитячого харчування з дотриманням умов транспортування, зберігання та інших умов обігу, визначених у декларації виробника.

## **Стаття 6. Державне регулювання виробництва та обігу продуктів дитячого харчування**

1. Державне регулювання виробництва та обігу продуктів дитячого харчування здійснюється шляхом:

- затвердження норм та порядку безкоштовного і пільгового забезпечення продуктами дитячого харчування грудних дітей та дітей другого року життя, які входять до складу малозабезпечених сімей, а також грудних дітей та дітей раннього віку, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;
- здійснення державного контролю за дотриманням затверджених норм та порядку безкоштовного і пільгового забезпечення продуктами дитячого харчування грудних дітей та дітей другого року життя, які входять до складу малозабезпечених сімей, а також грудних дітей та дітей раннього віку, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;
- установлення обов'язкових параметрів безпеки та мінімальних специфікацій якості продуктів дитячого харчування, сировини, допоміжних засобів і матеріалів для виробництва та обігу, що використовуються у їх виробництві;
- державної реєстрації нормативних документів на продукти дитячого харчування;
- державної реєстрації продуктів дитячого харчування;
- здійснення державного нагляду і контролю за безпечністю та якістю продуктів дитячого харчування відповідно до закону.

3. Зазначені процедури державного регулювання здійснюються відповідними спеціально уповноваженими центральними органами виконавчої влади та їх органами на місцях у межах їх повноважень та в порядку, визначеному законом.

## **Стаття 7. Державне стимулювання виробництва продуктів дитячого харчування**

1. Державне стимулювання виробництва продуктів дитячого харчування здійснюється, зокрема, шляхом:

- розміщення державного замовлення серед вітчизняних виробників продуктів дитячого харчування;
- розміщення державного замовлення на виробництво сировини для виготовлення продуктів дитячого харчування;
- впровадження механізмів здешевлення короткострокових і довгострокових кредитів та пільгового оподаткування для виробників продуктів дитячого харчування;
- дотації вітчизняного виробництва сировини, що застосовується для виробництва продуктів дитячого харчування;
- встановлення ставок ввізного мита на продукти дитячого харчування, що ввозяться на територію України, подібні (аналогічні) яким виробляються вітчизняними підприємствами;
- застосування інших заходів, спрямованих на здешевлення виробництва продуктів дитячого харчування.

### ***Розділ III.***

#### ***Основні вимоги щодо виробництва та обігу продуктів дитячого харчування***

## **Стаття 8. Вимоги до сировини, призначеної для виробництва продуктів дитячого харчування**

1. У виробництві продуктів дитячого харчування застосовується сировина, яка виробляється переважно у спеціальних сировинних зонах.

2. Порядок надання статусу спеціальної сировинної зони та загальні вимоги до них визначаються Кабінетом Міністрів України.

3. У спеціальній сировинній зоні забороняється будівництво промислових та інших хімічних об'єктів, що негативно впливають на агрокліматичне та екологічне становище, за винятком випадків, коли це є стратегічно необхідним.

4. Застосування пестицидів та агрохімікатів у спеціальній сировинній зоні провадиться за спеціальними технологіями, що забезпечують отримання продукції, яка відповідає санітарно-гігієнічним вимогам дитячого харчування.

5. Сировина, призначена для виробництва продуктів дитячого харчування, повинна відповідати обов'язковим параметрам безпеки та мінімальним специфікаціям якості, затвердженим центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

6. Сировина, що використовується у виробництві продуктів дитячого харчування, не може містити гормональних препаратів та генетично модифікованих організмів.

7. Виробники сировини незалежно від форм власності, які здійснюють виробництво сировини у спеціальних сировинних зонах, у першочерговому порядку залучаються до виконання державного замовлення на виробництво сировини для вироблення продуктів дитячого харчування.

### **Стаття 9. Основні вимоги до виробництва продуктів дитячого харчування**

1. Продукти дитячого харчування, що виробляються в Україні, повинні відповідати обов'язковим параметрам безпеки та мінімальним специфікаціям якості, затвердженим центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я, та бути етикетованими відповідно до закону.

2. Виробництво продуктів дитячого харчування здійснюється виключно на промисловій основі відповідно до нормативної документації із стандартизації.

3. Виробники продуктів дитячого харчування зобов'язані застосовувати на своїх підприємствах санітарні заходи та належну практику виробництва, систему аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках (НАССР) чи інші системи забезпечення безпеки та якості.

4. Нормативна документація із стандартизації щодо виробництва продуктів дитячого харчування та продукція, що за нею виготовляється, підлягають державній реєстрації відповідно до закону.

5. Для виробництва продуктів дитячого харчування забороняється використання сировини, яка містить пестициди, важкі метали, радіонукліди, гормональні препарати, антибіотики та інші небезпечні речовини, наявність яких не допускається державними санітарними нормами або рівні яких перевищують максимально допустимі.

6. Забороняється використання для виробництва продуктів дитячого харчування сировини, що складається або виробляється з генетично модифікованих організмів.

7. Відповідність сировини державним санітарним нормам підтверджується санітарно-епідеміологічним сертифікатом, виданим у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

8. Харчові добавки, що використовуються у виробництві продуктів дитячого харчування, повинні бути зареєстровані в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Забороняється використання барвників для продуктів дитячого харчування, що призначені для грудних дітей, а також штучних барвників в інших продуктах дитячого харчування.

9. Забороняється використання у виробництві продуктів дитячого харчування м'яса механічного обвалювання, шкури свинячої, крохмалю харчового, борошна пшеничного, гідратованих продуктів із сої та її похідних, сумішей спецій та прянощів, до складу яких входять незареєстровані харчові добавки.

10. Продукти дитячого харчування повинні мати індивідуальну герметичну упаковку. Упаковки продуктів дитячого харчування, що швидко псуються при порушенні герметичності пакування і потребують зберігання при певних температурних умовах та споживання безпосередньо після відкриття упаковки, повинні бути розраховані на одну порцію споживання відповідно до вікових потреб дитини.

11. Упаковка для продуктів дитячого харчування повинна бути виготовлена з матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.

12. Використання технологічного обладнання, допоміжних засобів та матеріалів для виробництва та обігу у виробництві продуктів дитячого харчування здійснюється за наявності висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи щодо безпечності харчових продуктів.

13. Декларування виробником відповідності якості та безпечності продуктів дитячого харчування здійснюється в порядку, визначеному законом.

## **Стаття 10. Основні вимоги до обігу продуктів дитячого харчування**

5. Обіг продуктів дитячого харчування у не призначених для цього місцях або у місцях, що не відповідають встановленим санітарним нормам щодо обігу харчових продуктів, забороняється.

6. Продукти дитячого харчування, які ввозяться на митну територію України, підлягають державній реєстрації в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.

- Забороняється обіг продуктів дитячого харчування, якщо вони, зокрема: не відповідають встановленим вимогам якості та безпечності та/або містять генетично модифіковані організми;
- не супроводжуються декларацією виробника та свідоцтвом про державну реєстрацію;
- неправильно етикетовані;
- переміщені через митну територію України як контрабанда;
- мають термін придатності до споживання, який минув.

7. Продукти, що не відповідають встановленим законом вимогам щодо якості і безпечності, а також вимогам цього Закону, підлягають вилученню з обігу відповідно до закону.



## **Стаття 11. Окремі вимоги до етикетування продуктів дитячого харчування**

1. Етикетування продуктів дитячого харчування здійснюється державною мовою України відповідно до закону.

2. В інформації про склад продукту дитячого харчування наводиться вичерпний перелік усіх компонентів рецептури із зазначенням їх кількісного вмісту в кінцевому продукті в розрахунку на 100 г.

3. На етикетці продуктів дитячого харчування, призначених для харчування грудних дітей, повинно наводитися попередження про безумовну перевагу грудного вигодовування та рекомендації щодо необхідності попередньої (до початку споживання) консультації лікаря.

### ***Розділ IV.***

#### ***Відповідальність за порушення законодавства про дитяче харчування***

## **Стаття 12. Відповідальність за порушення законодавства про дитяче харчування**

8. Особи, винні у порушенні вимог законодавства про дитяче харчування, несуть цивільно-правову, адміністративну, дисциплінарну або кримінальну відповідальність згідно із законом.

9. Шкода, завдана здоров'ю дітей через порушення встановлених вимог цього Закону, відшкодовується у повному обсязі відповідно до закону.

### ***Розділ V.***

#### ***Міжнародне співробітництво у сфері забезпечення належної якості та безпечності продуктів дитячого харчування***

## **Стаття 13. Міжнародне співробітництво у сфері забезпечення належної якості та безпечності продуктів дитячого харчування**

1. Міжнародне співробітництво у сфері забезпечення належної якості та безпечності продуктів дитячого харчування здійснюється шляхом:

- участі в роботі міжнародних організацій;
- укладання міжнародних договорів з розробки нових видів продуктів дитячого харчування та перспективних технологій їх виробництва;
- гармонізації вимог щодо якості та безпеки продуктів дитячого харчування з відповідними міжнародними вимогами;
- обміну інформацією про заходи, що застосовуються для забезпечення якості та безпечності продуктів дитячого харчування, у тому числі з питань упровадження на підприємствах системи аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках (НАССР).

## *Розділ VI.*

### *Прикінцеві положення*

**Стаття 9 цього Закону у частині впровадження виробниками продуктів дитячого харчування системи аналізу ризиків та контролю (регулювання) у критичних точках (НАССР) та/або інших систем забезпечення безпечності та якості набирає чинності з 01.01.2008.**

1. Цей Закон набирає чинності з 01.01.2007.
2. Закони та інші нормативно-правові акти, прийняті до набрання чинності цим Законом, діють у частині, що не суперечить цьому Закону.
3. Частину третю статті 33 Закону України «Про дошкільну освіту» [2628-14] (Відомості Верховної Ради України, 2001 р., № 49, ст. 259) викласти в такій редакції:
4. «Грудним дітям та дітям другого року життя, які входять до складу малозабезпечених сімей, а також грудним дітям та дітям раннього віку, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи, за рахунок держави гарантується забезпечення дитячим харчуванням у порядку, затвердженому Кабінетом Міністрів України».
5. Кабінету Міністрів України врахувати у проекті Державного бюджету України на 2007 рік видатки на безкоштовне забезпечення грудних дітей та дітей другого року життя, які входять до складу малозабезпечених сімей, а також грудних дітей та дітей раннього віку, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи, продуктами дитячого харчування.
6. Кабінету Міністрів України протягом шести місяців з дня опублікування цього Закону:
  - затвердити набори продуктів дитячого харчування (норми) та порядок безкоштовного забезпечення продуктами дитячого харчування грудних дітей та дітей другого року життя, які входять до складу малозабезпечених сімей, а також грудних дітей та дітей раннього віку, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;
  - визначити порядок інформування батьків дітей або їх інших законних представників щодо норм та порядку безкоштовного і пільгового забезпечення продуктами дитячого харчування грудних дітей та дітей другого року життя, які входять до складу малозабезпечених сімей, а також грудних дітей та дітей раннього віку, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи;
  - забезпечити прийняття нормативно-правових актів, що впливають із цього Закону;

- розробити та подати на розгляд Верховної Ради України пропозиції щодо внесення змін до законів України, які впливають із цього Закону;
- забезпечити приведення міністерствами та іншими центральними органами виконавчої влади їх нормативно-правових актів у відповідність із вимогами цього Закону.

## ***5.«Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини»***

(Зі змінами, внесеними згідно із Законами № 2681-111 (2681-14) від 13.09.2001, ВВР, 2002, № 1, ст.2 № 191-IV (191-15) від 24.10.2002, ВВР, 2002, № 48, ст.359) (У тексті Закону слова «Міністерство охорони здоров'я України», «Державний комітет України по стандартизації, метрології та сертифікації», «належна якість», «санітарно-гігієнічна експертиза», «навколишнє природне середовище» та «строк» у всіх відмінках замінено відповідно словами «центральный орган виконавчої влади у сфері охорони здоров'я», «центральный орган виконавчої влади у сфері технічного регулювання та споживчої політики», «якість», «санітарно-епідеміологічна експертиза», «довкілля» та «термін» у відповідному відмінку згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

Цей Закон встановлює правові засади забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини для здоров'я населення, регулює відносини між органами виконавчої влади, виробниками, продавцями (постачальниками) і споживачами під час розробки, виробництва, ввезення на митну територію України (далі — ввезення), закупівлі, постачання, зберігання, транспортування, реалізації, використання, споживання та утилізації харчових продуктів і продовольчої сировини. (Преамбула із змінами, внесеними згідно із Законом № 191-IV(191-15) від 24.10.2002).

### ***Розділ I.***

#### ***Загальні положення***

#### **Стаття 1. Терміни та їх визначення**

У цьому Законі наведені нижче терміни вживаються в такому значенні: безпека харчових продуктів — відсутність загрози шкідливого впливу харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів на організм людини;

(Абзац другий статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) біологічно активна харчова добавка — спеціальний харчовий продукт, призначений для вживання або введення в межах фізіологічних норм до раціонів харчування чи харчових продуктів з метою надання їм дієтичних, оздоровчих,

профілактичних властивостей для забезпечення нормальних та відновлення порушених функцій організму людини;

(Абзац третій статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) державна санітарно-епідеміологічна експертиза — вид професійної діяльності органів та установ державної санітарно-епідеміологічної служби, що полягає у комплексному вивченні нової продовольчої продукції, технологій, технологічного обладнання, а також підприємств, що її виробляють, з метою виявлення небезпечних факторів у цій продукції, оцінки їх можливого шкідливого впливу та визначення ступеня створюваного ними ризику для здоров'я і життя людини; обґрунтуванні застосування відповідних санітарних норм або технічних регламентів щодо її виробництва, введення в обіг, споживання з метою попередження, зменшення та усунення цього шкідливого впливу; встановленні відповідності продукції вимогам безпеки для здоров'я і життя людини;

(Абзац четвертий статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи — нормативний документ установленої форми, в якому визначені вимоги щодо безпеки для здоров'я і життя людини продовольчої продукції та засвідчена її безпека за умови дотримання цих вимог;

(Абзац п'ятий статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);

(Абзац шостий статті 1 виключено на підставі Закону № 191 -IV( 191-15) від 24.10.2002) енергетична цінність — показник, який характеризує частку енергії, що може вивільнитися з харчових продуктів у процесі біологічного окислення і використовуватися для забезпечення фізіологічних функцій організму людини; ідентифікація — це процедура, в ході якої за документами, маркуванням, органолептичними, фізико-хімічними показниками, специфічними для даного виду продукції характеристиками і ознаками встановлюється відповідність продукції відомостям та властивостям, зазначеним у декларації про відповідність, нормативних документах або нормативно-правових актах, а також узвичаєній загальній назві даного виду продукції;

(Абзац восьмий статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);

(Абзац дев'ятий статті 1 виключено на підставі Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) продовольча сировина — продукція рослинного, тваринного, мінерального, синтетичного чи біотехнологічного походження, що використовується для виробництва харчових продуктів; сертифікація — процедура, у ході якої (акредитований) орган документально засвідчує, що харчовий продукт або продовольча сировина відповідає встановленим вимогам; (Абзац одинадцятий статті 1 із змінами, внесеними згідно із Законом № 191 -IV

(191-15) від 24.10.2002) сертифікат відповідності — документ, який підтверджує, що продовольча продукція належним чином ідентифікована і відповідає вимогам нормативних документів і нормативно-правових актів;

(Абзац дванадцятий статті 1 в редакції Закону № 191 -IV (191-15) від 24.10.2002) спеціальні харчові продукти — дієтичні, оздоровчі, профілактичні харчові продукти та біологічно активні харчові добавки, продукти дитячого харчування, харчування для спортсменів тощо;

(Абзац тринадцятий статті 1 в редакції Закону № 191 -IV (191 -15) від 24.10.2002) супутні матеріали— матеріали, які використовуються у процесі виробництва, зберігання, транспортування, реалізації, пакування та маркування харчових продуктів і безпосередньо контактують з цими продуктами, але самі не придатні для споживання; термін придатності харчового продукту — проміжок календарного часу, визначений виробником цього продукту, протягом якого, у разі додержання відповідних умов зберігання, якісні показники та показники безпеки цього продукту повинні відповідати вимогам нормативних документів та нормативно-правових актів;

(Абзац п'ятнадцятий статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) харчова добавка — природна чи синтетична речовина, яка спеціально вводиться у харчовий продукт для надання йому бажаних властивостей; харчовий продукт — будь-який продукт, що в натуральному вигляді чи після відповідної обробки вживається людиною у їжу або для пиття; якість харчового продукту — сукупність властивостей харчового продукту, що визначає його здатність забезпечувати потреби організму людини в енергії, поживних та смакоароматичних речовинах, стабільність складу і споживчих властивостей протягом терміну придатності;

(Абзац вісімнадцятий статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) харчова цінність харчового продукту — провідний показник якості харчового продукту, який визначає ступінь його відповідності оптимальним потребам людини в основних харчових речовинах та енергії (білки, жири, вуглеводи, мікро та макроелементи тощо);

(Абзац дев'ятнадцятий статті 1 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) продовольча продукція — харчові продукти, продовольча сировина та супутні матеріали;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV(191-15)від24.10.2002)показники безпеки продовольчої продукції — науково обґрунтовані показники вмісту (гранично допустимі межі впливу) у зазначеній продукції шкідливих для здоров'я і життя людини компонентів чи речовин хімічного, біологічного, радіаційного та будь-якого іншого походження, недотримання яких призводить до шкідливого впливу на здоров'я людини;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) показники якості харчових продуктів і продовольчої сировини — комплекс ознак і властивостей, притаманних кожному виду харчового продукту чи продовольчої сировини, що визначають його харчову цінність і споживчі властивості та дають можливість ідентифікувати конкретний харчовий продукт чи продовольчу сировину;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) нові харчові продукти (нова продовольча сировина) — харчові продукти та продовольча сировина;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191 -IV (191-15) від 24.10.2002) вперше розроблені (отримані) в Україні і для яких ще не встановлено показників якості та безпеки;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) виготовлені з використанням харчових компонентів, що раніше в аналогічному харчовому продукті не використовувалися, або склад таких компонентів змінено, у тому числі методами генної інженерії;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-ГУ(191-15) від 24.10.2002) вироблені за новою технологією, що істотно змінює їх фізико-хімічні, та/або органолептичні показники, та/або харчову цінність;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) вперше ввозяться на митну територію України;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) фальсифікована продовольча продукція — харчові продукти чи продовольча сировина, яким з корисливою метою надано зовнішнього вигляду та/або окремих властивостей певного виду продукції і які не можуть бути ідентифіковані як ті, за які вони видаються;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) неякісна продовольча продукція — продовольча продукція, якісні показники та споживчі властивості якої не відповідають зазначеним у декларації про відповідність, нормативних документах чи нормативно-правових актах, а також продовольча продукція, якість якої не може задовольнити потреб споживача у задекларованому обсязі;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) небезпечна продовольча продукція — продовольча продукція, показники безпеки якої не відповідають встановленим в Україні для даного виду продукції або зазначеним у декларації про відповідність, нормативних документах та нормативно-правових актах, а також продовольча продукція, споживання (використання) якої пов'язане з підвищеним ризиком для здоров'я і життя людини;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191 -IV (191-15) від 24.10.2002) неправильно маркована продукція — харчові продукти і продовольча сировина, щодо яких порушено встановлені законодавством вимоги маркування;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) санітарно-епідеміологічний сертифікат (далі — гігієнічний сертифікат) — разовий документ, виданий органами та установами державної санітарно-епідеміологічної служби, що підтверджує безпеку для здоров'я та життя людини окремих партій (одиниць) харчових продуктів та продовольчої сировини;

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) технічний регламент — нормативно-правовий акт, затверджений Кабінетом Міністрів України, в якому для конкретного виду продовольчої продукції встановлюються показники якості та показники безпеки для здоров'я і життя людини, тварин або рослин та охорони довкілля, правила маркування і введення продукції в обіг, а також порядок підтвердження відповідності та визначені повноваження органів, які здійснюють контроль за продукцією.

(Статтю 1 доповнено абзацом згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

## **Стаття 2. Законодавство України про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини**

Законодавство України про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини складається з цього Закону та інших нормативно-правових актів України.

Дія цього Закону не поширюється на харчові продукти та продовольчу сировину, що містять генетично модифіковані компоненти, а також на тютюн і тютюнові вироби.

(Статтю 2 доповнено частиною другою згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

## **Стаття 3. Основні засади державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини**

Основними засадами державної політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини є: пріоритетність збереження і зміцнення здоров'я людини та визнання її права на якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини; створення гарантій безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, ввезення, транспортування, зберігання, реалізації, використання, споживання, утилізації або знищення харчових продуктів і продовольчої сировини; державний контроль і нагляд за їх

виробництвом, переробкою, транспортуванням, зберіганням, реалізацією, використанням, утилізацією або знищенням, які забезпечують збереження довкілля, ввезенням в Україну;

(Абзац четвертий статті 3 із змінами, внесеними згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) стимулювання впровадження нових безпечних наукових обґрунтованих технологій виготовлення (обробки, переробки) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, розробки та виробництва нових видів спеціальних та екологічно чистих харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів; підтримка контролю якості харчових продуктів з боку громадських організацій; координація дій органів виконавчої влади при розробці і реалізації політики щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини; встановлення відповідальності виробників, продавців (постачальників) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів за забезпечення їх якості та безпеки для здоров'я людини під час виготовлення, транспортування, зберігання та реалізації, а також за реалізацію цієї продукції у разі її невідповідності стандартам, санітарним, ветеринарним та фітосанітарним нормам.

## ***Розділ II.***

### ***Вимоги щодо запобігання шкоді здоров'ю споживачів харчових продуктів і продовольчої сировини***

**Стаття 4. Вимоги щодо запобігання ввезенню, виготовленню, реалізації, використанню неякісних, небезпечних або фальсифікованих харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів**

Забороняється виготовляти, ввозити, реалізовувати, використовувати в оптовій чи роздрібній торгівлі, громадському харчуванні неякісні, небезпечні для здоров'я та життя людини або фальсифіковані харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали.

(Частина другу статті 4 вилучено на підставі Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) Харчові продукти і продовольча сировина не вважаються неякісними, небезпечними для здоров'я і життя людини, якщо шкідливі або токсичні речовини, небезпечні для здоров'я мікроорганізми чи їхні токсини не є для харчового продукту чи продовольчої сировини сторонніми домішками, їх кількість не перевищує встановлених гранично допустимих рівнів. Перелік харчових добавок, дозволених для використання у харчових продуктах, затверджується Кабінетом Міністрів України.



## **Стаття 5. Документальне підтвердження якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів**

Будь-який харчовий продукт (крім виготовленого для особистого споживання), продовольча сировина і супутні матеріали не можуть бути ввезені, виготовлені, передані на реалізацію, реалізовані або використані іншим чином без документального підтвердження їх якості та безпеки. Документами, що підтверджують якість та безпеку харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, є:

1) декларація про відповідність, що видається виробником продукції на кожен партію харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів, або:

2) сертифікат відповідності чи свідоцтво про визнання відповідності, що видаються на:

а) харчові продукти та супутні матеріали, призначені для реалізації на внутрішньому ринку України;

б) продовольчу продукцію вітчизняного виробництва, призначену для експорту (якщо це передбачено умовами контракту чи міжнародною угодою, в якій бере участь Україна);

3) висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, свідоцтво про державну реєстрацію, гігієнічний сертифікат, що видаються:

а) висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи — на:

- нові харчові продукти;
- харчові продукти та продовольчу сировину промислового виробництва;
- супутні матеріали;

б) свідоцтво про державну реєстрацію — на спеціальні харчові продукти;

в) гігієнічний сертифікат — на:

- кожен партію плодоовочевої, плодово-ягідної та баштанної продукції, вирощеної в Україні та призначеної для реалізації на внутрішньому ринку чи подальшої промислової переробки;

- кожен партію харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів, призначену для експорту (якщо це передбачено умовами контракту чи міжнародною угодою, в якій бере участь Україна);

4) ветеринарні документи (ветеринарна довідка, ветеринарне свідоцтво, ветеринарний сертифікат), що видаються:

а) ветеринарна довідка — на кожен партію (тушу) продовольчої сировини та харчових продуктів тваринного походження (щодо їх ветеринарно-санітарної якості та безпеки), призначених для реалізації в межах адміністративного району;

б) ветеринарне свідоцтво — на кожну партію (тушу) продовольчої сировини та харчових продуктів тваринного походження (щодо їх ветеринарно-санітарної якості та безпеки), призначених для реалізації в межах України;

в) ветеринарний сертифікат (міжнародний ветеринарний сертифікат) — на кожну партію продовольчої сировини та харчових продуктів тваринного походження, призначену для експорту;

5) сертифікат якості та карантинний дозвіл, що видаються на:

а) зерно та продукти його переробки;

б) картоплю, овочі, плоди, ягоди і баштанні культури (крім харчових продуктів зазначеної групи промислового виробництва).

(Частина друга статті 5 в редакції Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

## **Стаття 6. Вимоги щодо запобігання використанню небезпечних продовольчої сировини, супутніх матеріалів та технологій їх виготовлення (обробки, переробки)**

Забороняється для промислового виготовлення харчових продуктів використовувати:

1) супутні матеріали і технології їх виготовлення (обробки, переробки):

- не дозволені в установленому порядку;
- не передбачені рецептурою;
- без документів, що підтверджують їхню якість і безпеку;
- з рівнем штучного або природного радіаційного забруднення, що перевищує встановлені гранично допустимі рівні;

2) продовольчу сировину:

- тваринного і рослинного походження, яка не пройшла ветеринарно-санітарної експертизи;
- без документів, що підтверджують її відповідність нормативним документам;
- рослинного походження, яка не пройшла карантинного контролю;
- яка оброблялась не дозволеними до використання пестицидами та агрохімікатами чи дозволеними до використання пестицидами та агрохімікатами, якщо їх вміст у сировині перевищує встановлені гранично допустимі рівні;
- яка містить не дозволених до використання речовини з фармакологічною дією чи дозволених до використання речовини з фармакологічною дією у кількості, що перевищує встановлені гранично допустимі рівні.

## **Стаття 7. Вимоги до маркування харчових продуктів**

Забороняється реалізація і використання вітчизняних та ввезення в Україну імпортованих харчових продуктів без маркування державною мовою України, що містить в доступній для сприймання споживачем формі інформацію про:

- 1) загальну назву харчового продукту;
- 2) номінальну кількість харчового продукту в установлених одиницях виміру (маси, об'єму тощо);
- 3) склад харчового продукту, якщо він виготовлений з кількох складників, із зазначенням переліку назв використаних у процесі виготовлення інших продуктів харчування, харчових добавок (Пункт 3 частини першої статті 7 із змінами, внесеними згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);
- 4) харчову цінність, а також енергетичну цінність для харчових продуктів, що її мають (Пункт 4 частини першої статті 7 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);
- 5) кінцевий термін реалізації або дату виготовлення і термін придатності до споживання; (Пункт 5 частини першої статті 7 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002). (Пункт 6 частини першої статті 7 вилучено на підставі Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);
- 6) умови зберігання;
- 7) позначення нормативного документа для харчових продуктів вітчизняного виробництва;
- 8) найменування та адресу виробника і місце виготовлення;
- 9) умови використання (якщо такі передбачені);
- 10) наявність у харчовому продукті компонентів з генетично модифікованої сировини (у випадках, коли використання таких компонентів передбачено нормативними документами або нормативно-правовими актами на даний харчовий продукт); (Пункт 11 частини першої статті 7 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);
- 11) застереження щодо вживання харчового продукту певними категоріями (групами) населення (діти, вагітні, люди похилого віку, спортсмени, хворі тощо); (Пункт 12 частини першої статті 7 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);
- 12) іншу інформацію, передбачену чинними в Україні нормативними документами, дія яких поширюється на певний харчовий продукт.

Маркування нефасованих харчових продуктів здійснюється державною мовою України у порядку, встановленому нормативними документами для певних харчових продуктів. (Частина друга статті 7 із змінами, внесеними згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

У маркуванні вітчизняних та імпортованих харчових продуктів забороняється наводити інформацію про їх лікувальні властивості без дозволу центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Текст для використання у маркуванні спеціальних харчових продуктів підлягає обов'язковому погодженню з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

У маркуванні харчових продуктів повинні використовуватися затверджені у встановленому порядку специфічні символи, якими позначають дієтичні, профілактичні, оздоровчі харчові продукти, біологічно активні харчові добавки, дитяче харчування, харчування для спортсменів тощо. (Частина п'ята статті 7 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002)

Опис специфічних символів, їх використання та маркування харчових продуктів штриховими кодами здійснюються в порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України. (Частина шоста статті 7 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від (24.10.2002).

## **Стаття 8. Вимоги до реклами харчових продуктів**

Забороняється реклама спеціальних харчових продуктів без попереднього погодження її тексту з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я, а також реклама харчових продуктів, які не мають документального підтвердження їхньої якості та безпеки.

Забороняється для реклами харчових продуктів використовувати:

- вирази щодо можливої лікувальної дії, втамування болю (крім спеціальних харчових продуктів);
- листи вдячності, визнання, поради, якщо вони пов'язані з лікуванням чи полегшенням перебігу захворювань, а також посилення на таку інформацію;
- вирази, які спричиняють чи сприяють виникненню відчуття негативного психологічного стану.

## **Стаття 9. Вимоги до спеціальних харчових продуктів і продовольчої сировини при їх виготовленні та державне стимулювання їх виробництва**

Порядок віднесення харчових продуктів до категорії спеціальних та норми їх використання встановлюються Кабінетом Міністрів України.

До продовольчої сировини, яка використовується для виготовлення спеціальних харчових продуктів, застосовуються підвищені вимоги щодо її якості та безпеки для здоров'я людини, визначені законодавством.

Держава стимулює вітчизняне виробництво спеціальних та екологічно чистих харчових продуктів і продовольчої сировини, у тому числі з

використанням механізмів кредитування, ціноутворення, митного і тарифного регулювання, податкового законодавства.

Контроль за якістю та безпекою спеціальних харчових продуктів, дотриманням умов їх виробництва, ввезення, зберігання, транспортування та реалізації здійснюється відповідно до законів України та інших нормативно-правових актів України.

Виробництво, зберігання, ввезення, реалізація та використання спеціальних харчових продуктів здійснюються відповідно до нормативних документів на них, які погоджені з центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я у встановленому законодавством порядку.

### *Розділ III.*

#### *Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини*

#### **Стаття 10. Мета державного регулювання якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини**

Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини здійснюється з метою забезпечення гарантій щодо:

- безпеки для життя і здоров'я людини у разі їх споживання і використання;
- їх виробництва в умовах, що відповідають установленим вимогам технології, санітарних норм та правил, безпеки та збереження довкілля;
- їх виробництва із застосуванням дозволених до використання продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- повноти і достовірності інформації про їх властивості;
- їх відповідності вимогам нормативних документів щодо якості та безпеки;
- їх реалізації відповідно до правил торгівлі.

#### **Стаття 11. Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини**

Державне регулювання якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини здійснюється Кабінетом Міністрів України, уповноваженими центральними органами виконавчої влади, їх органами в Автономній Республіці Крим, областях і районах, містах Києві та Севастополі шляхом:

- державного нормування показників якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;

- державної реєстрації спеціальних харчових продуктів; (Абзац третій частини першої статті 11 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);
- державної реєстрації нормативних документів на харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали;
- декларування відповідності харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів: (Частина першу статті 11 доповнено абзацом п'ятим згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002);
- сертифікації харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів, запровадження систем контролю якості та безпеки виробництва цих продуктів, сировини, матеріалів; (Абзац шостий частини першої статті 11 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) встановлення та додержання порядку ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів;
- здійснення контролю за додержанням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів.

Складовими державного регулювання якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини під час їх розроблення, виробництва, надходження на територію України в режимі імпорту, зберігання, транспортування, реалізації, використання, утилізації або знищення є державний нагляд і контроль, що здійснюються спеціально уповноваженими центральними органами виконавчої влади та їх органами на місцях у межах їх компетенції, визначеної законом. (Частина друга статті 11 в редакції Закону № 191 -IV (191-15) від 24.10.2002).

## **Стаття 12. Державне нормування показників якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів**

Державне нормування показників якості харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів проводиться шляхом встановлення норм цих показників у нормативно-правових актах, стандартах та інших нормативних документах на продукцію.

Державне нормування показників безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів здійснює центральний орган виконавчої влади в галузі охорони здоров'я шляхом затвердження санітарних норм або розроблення технічних регламентів на продовольчу продукцію.

Методики вимірювань показників безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів, а також засоби випробувань і вимірювальна техніка повинні бути атестовані в установленому законодавством порядку. (Стаття 12 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

### **Стаття 13. Державна реєстрація харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів**

Державна реєстрація харчових продуктів, продовольчої сировини та супутніх матеріалів здійснюється шляхом ведення Державного реєстру спеціальних харчових продуктів та реєстру висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи на продовольчу продукцію.

Державній реєстрації підлягають усі спеціальні та нові харчові продукти. Виробник або постачальник зобов'язаний отримати висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи до введення в обіг харчового продукту, продовольчої сировини та супутніх матеріалів.

Порядок здійснення державної реєстрації спеціальних харчових продуктів, ведення реєстру висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи та надання наявної в Державному реєстрі спеціальних харчових продуктів та реєстрі висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи інформації, а також оплати витрат на проведення зазначених робіт і надання послуг установлюються Кабінетом Міністрів України.

(Стаття 13 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002)

### **Стаття 14. Державна реєстрація нормативних документів на харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали**

Виробництво харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україні проводиться відповідно до вимог нормативних документів на ці продукти, сировину і матеріали, які погоджені, затверджені і зареєстровані у встановленому порядку центральним органом виконавчої влади у сфері технічного регулювання та споживчої політики.

Порядок державної реєстрації нормативних документів на виробництво харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів установлюється центральним органом виконавчої влади у сфері технічного регулювання та споживчої політики, який забезпечує систематичну публікацію засобах масової інформації реєстрів зареєстрованих в Україні нормативних документів. Забороняється використання та державна реєстрація нормативних документів на харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали без установлення в них показників безпеки.

Для державної реєстрації нормативних документів виробник харчового продукту повинен мати технологічну інструкцію або інший документ з описом технологічного процесу виготовлення, а також перелік продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі виготовлення, із зазначенням даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті. Рецептúra є власністю виробника.

### **Стаття 15. Підтвердження відповідності (декларування відповідності та сертифікація) харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів та сертифікація систем якості**

Харчові продукти, продовольча сировина, супутні матеріали, технологічне обладнання для їх виробництва підлягають підтвердженню відповідності шляхом декларування відповідності або сертифікації, а системи якості їх виробництва — сертифікації в порядку, встановленому законом.

У разі сертифікації харчові продукти, продовольча сировина і супутні матеріали підлягають випробуванню на відповідність обов'язковим вимогам нормативних документів та нормативно-правових актів у випробувальних лабораторіях, акредитованих у встановленому законодавством порядку.

Підтвердження відповідності (декларування відповідності та сертифікація) харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів та сертифікація систем якості здійснюються за обов'язковими показниками якості та безпеки, встановленими нормативними документами та нормативно-правовими актами.

(Стаття 15 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

### **Стаття 16. Порядок ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів**

Харчові продукти, продовольча сировина і супутні матеріали ввозяться в Україну за умови виконання постачальником правил їх реєстрації та підтвердження відповідності (або сертифікації).

Порядок ввезення в Україну харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів встановлює Кабінет Міністрів України.

Харчові продукти, продовольча сировина та супутні матеріали, що ввозяться в Україну, повинні відповідати вимогам безпеки для здоров'я, життя і майна людей, тварин та довкілля, встановленим законодавством України.

До продовольчої продукції, що ввозиться на територію України, застосовуються вимоги щодо процедур контролю, експертиз, надання дозволів, установлення санітарно-епідеміологічних нормативів, регламентів аналогічно тим вимогам, що застосовуються до відповідної продукції, виробленої в Україні.

Продовольча продукція, що ввозиться в Україну і перебуває під митним контролем, повинна бути вивезена за межі України, якщо було відмовлено у документальному підтвердженні її якості та безпеки.

(Стаття 16 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).



## **Стаття 17. Контроль за додержанням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україну**

Контроль за додержанням порядку ввезення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів на митну територію України здійснюється митною службою.

Митне оформлення для вільного використання на території України імпортованих харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, зазначених у статті 5 цього Закону, дозволяється за наявності відповідно:

- сертифіката відповідності або свідоцтва про визнання відповідності;
- висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або свідоцтва про державну реєстрацію спеціального харчового продукту, або гігієнічного сертифіката на плодоовочеву продукцію;
- ветеринарного свідоцтва на сировину та харчові продукти тваринного походження;
- карантинного дозволу на харчові продукти і сировину рослинного походження;
- маркування харчових продуктів і продовольчої сировини згідно з законодавством України.

(Частина друга статті 17 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002), (Частина третя статті 17 втратила чинність на підставі Закону № 2681-III (2681-14) від 13.09.2001).

## **Стаття 18. Органи, які здійснюють державний контроль і нагляд за якістю та безпекою харчових продуктів і продовольчої сировини**

Державний контроль і нагляд за якістю та безпекою харчових продуктів і продовольчої сировини під час їх виробництва, зберігання, транспортування, реалізації, використання, утилізації чи знищення здійснюють спеціально уповноважені центральні органи виконавчої влади у галузі охорони здоров'я, захисту прав споживачів, стандартизації, метрології та сертифікації, ветеринарної медицини, карантину рослин, їхні органи в Автономній Республіці Крим, областях, районах, містах Києві та Севастополі у межах їх компетенції,

(Стаття 18 із змінами, внесеними згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

## **Розділ IV.**

### **Права, обов'язки та відповідальність виробників, продавців (постачальників) щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини**

#### **Стаття 19. Права виробників, продавців (постачальників) щодо забезпечення якості та безпеки харчових продуктів і продовольчої сировини**

Суб'єкти підприємницької діяльності — фізичні та юридичні особи усіх форм власності, які займаються розробленням, виробництвом, зберіганням, транспортуванням, увезенням в Україну, використанням, а також реалізацією харчових продуктів і продовольчої сировини, мають право:

- одержувати в установленій термін необхідну, доступну та достовірну інформацію від відповідних органів виконавчої влади про можливість реалізації, використання і споживання харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів в Україні;
- звертатися за захистом своїх прав до суду.

#### **Стаття 20. Обов'язки виробників, продавців (постачальників)**

Суб'єкти підприємницької діяльності — фізичні та юридичні особи усіх форм власності, які займаються розробленням, виробництвом, транспортуванням, зберіганням, ввезенням, а також реалізацією, використанням, утилізацією або знищенням харчових продуктів і продовольчої сировини, зобов'язані:

- здійснювати заходи щодо поетапного впровадження на підприємствах харчової промисловості між народної системи забезпечення безпеки харчових продуктів НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) у порядку та строки, визначені законодавством України для окремих видів харчових продуктів;

(Частина першу статті 20 доповнено абзацом другим згідно із Законом № 191 - IV (191 -15) від 24.10.2002) дотримуватися процедур підтвердження відповідності та складати декларацію про відповідність продовольчої продукції, на яку встановлено технічні регламенти; (Частина першу статті 20 доповнено абзацом третім згідно із Законом № 191-IV (191-15) від 24.10.2002) мати спеціальну освіту (підготовку);

- виробляти, ввозити в Україну, реалізовувати та використовувати харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали, які відповідають

вимогам цього Закону та діючих в Україні нормативних документів щодо цих продуктів, сировини і матеріалів;

- реалізовувати та використовувати харчові продукти, продовольчу сировину і супутні матеріали лише за наявності документального підтвердження їхньої якості та безпеки. Виробник (продавець) харчових продуктів та продовольчої сировини зобов'язаний постійно перевіряти їхню якість та вживати заходів щодо недопущення реалізації непридатних харчових продуктів, харчових продуктів з вичерпаним терміном придатності та харчових продуктів, на яких відсутнє або нерозбірливе маркування;
- забезпечувати безперешкодний доступ на відповідні об'єкти працівникам, які здійснюють державний контроль і нагляд, для проведення перевірки відповідності виробництва, зберігання, транспортування, реалізації, використання харчових продуктів і продовольчої сировини вимогам, нормам і правилам щодо якості та безпеки цих продуктів і сировини, встановленим нормативними документами, і надавати безоплатно цим працівникам необхідні для виконання їхніх функцій нормативні документи та інші відомості, а також зразки (у кількості, визначеній нормативною документацією) використаних продовольчої сировини, супутніх матеріалів і харчових продуктів, що випускаються;
- відшкодовувати споживачам шкоду, заподіяну внаслідок порушення законодавства України про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини.

Реалізація харчових продуктів і продовольчої сировини фізичними та юридичними особами повинна здійснюватися відповідно до правил торгівлі харчовими продуктами в Україні, які затверджуються Кабінетом Міністрів України або уповноваженим ним органом.

### **Стаття 21. Відповідальність за порушення вимог цього Закону**

Особи, винні у порушенні вимог цього Закону, несуть цивільно-правову, адміністративну або кримінальну відповідальність відповідно до законів України.

## *Розділ V.*

### *Вилучення з обігу або знищення харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, що не відповідають встановленим вимогам*

#### **Стаття 22. Вилучення з обігу неякісних та небезпечних харчових продуктів, продовольчої сировини, супутніх матеріалів та подальше поводження з ними**

Неякісні та небезпечні харчові продукти, продовольча сировина та супутні матеріали підлягають вилученню з обігу в порядку, встановленому законом.

До неякісних відносяться харчові продукти, продовольча сировина та супутні матеріали, якісні показники та споживчі властивості яких не відповідають зазначеним у декларації про відповідність (нормативному документі чи нормативно-правовому акті), а також такі, якість яких знизилася внаслідок:

- порушення маркування;
- пошкодження чи деформування тари та окремих одиниць упаковки (крім бомбажних консервів);
- наявності сторонніх запахів, ознак замокання, що не становлять загрози для споживачів;
- наявності сторонніх домішок чи предметів, що можуть бути видалені.

Вилучені з обігу неякісні харчові продукти, продовольча сировина та супутні матеріали (крім харчових продуктів і продовольчої сировини, що швидко псуються, — термін придатності яких не перевищує 30 діб) можуть бути повернуті в обіг у разі приведення їх у відповідність із встановленими вимогами шляхом сортування, очищення, повторного маркування, зміни цільового призначення зазначеної продукції, промислової переробки тощо.

До небезпечних відносяться харчові продукти, продовольча сировина та супутні матеріали, показники безпеки яких не відповідають встановленим в Україні для даного виду продукції або зазначеним у декларації про відповідність, а також продовольча продукція, споживання (використання) я пов'язане з ризиком для здоров'я і життя людини, зокрема харчові продукти та продовольча сировина:

- що не можуть бути належним чином ідентифіковані;
- фальсифіковані;
- контрабандні;
- безхазяйні;

- на які відсутні супровідні документи виробника (власника), що підтверджують їх походження, або документи, що підтверджують їх якість і безпеку;
- термін придатності до споживання (використання) яких закінчився;
- виготовлені із застосуванням не дозволених у встановленому порядку компонентів, харчових добавок, матеріалів, технологій тощо;
- з явно вираженими ознаками псування та пошкодження гризунами чи комахами.

Небезпечна продовольча продукція та неякісна продовольча продукція, яку неможливо повернути в обіг, підлягають утилізації або знищенню в порядку, встановленому законом.

Утилізацію чи знищення вилученої з обігу неякісної та небезпечної продовольчої продукції проводить виробник (власник) за власні кошти. Порядок та умови використання неякісної продовольчої продукції, методи утилізації чи знищення небезпечної продовольчої продукції погоджуються з відповідними органами, які здійснюють державний контроль і нагляд за якістю та безпекою харчових продуктів і продовольчої сировини відповідно до їх компетенції.

(Стаття 22 в редакції Закону № 191-IV (191-15) від 24.10.2002).

## *Розділ VI*

### *Міжнародне співробітництво*

#### **Стаття 23. Міжнародне співробітництво України у сфері забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів**

Міжнародне співробітництво України у сфері забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів здійснюється шляхом: участі в роботі міжнародних організацій;

- укладення міжнародних договорів, у тому числі про взаємне визнання результатів робіт з оцінки відповідності харчових продуктів вимогам якості та безпеки (сертифікації);
- гармонізації державних стандартів, норм і правил з міжнародними стандартами, нормами і правилами, які визначають вимоги до якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів, а також методів їх випробувань;
- обміну з торговими партнерами інформацією про заходи, що вживаються в Україні для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, продовольчої сировини і супутніх матеріалів.

## **Стаття 24. Міжнародні договори України**

Якщо міжнародними договорами України, згода на обов'язковість яких надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені цим Законом, то застосовуються правила міжнародних договорів.

### ***Розділ VII. Прикінцеві положення***

1. Цей Закон набирає чинності з дня його опублікування.
2. До приведення законів України, інших нормативно-правових актів у відповідність з нормами цього Закону вони застосовуються у частині, що не суперечить цьому Закону.
3. Кабінету Міністрів України до 1 березня 1998 р.: подати на розгляд Верховної Ради України пропозиції щодо внесення змін до законів України, що впливають з цього Закону;
  - привести у відповідність з цим Законом свої нормативно-правові акти;
  - відповідно до компетенції забезпечити прийняття нормативно-правових актів, передбачених тим Законом;
  - забезпечити перегляд і скасування міністерствами та іншими центральними органами виконавчої влади України їх нормативно-правових актів, що суперечать цьому Закону.

#### ***6.«Про молоко та молочні продукти» (витяг)***

Молоко, молочна сировина і молочні продукти, що виробляються в Україні та ввозяться на митну територію України, повинні відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, які встановлені нормативно-правовими актами України (ст. 4).

Тара та упаковка для молочної сировини та молочних продуктів повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених для використання центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я (ст. 5).

Контроль за безпечністю та якістю молока, молочної сировини і молочних продуктів здійснюється суб'єктами господарювання відповідно до закону:

- шляхом додержання умов виробництва, зберігання та реалізації молока і молочних продуктів відповідно до нормативно-правових актів;
- створення та діяльності лабораторій, обладнаних сучасними приладами і відповідними реактивами для визначення показників безпеки та якості молока, молочної сировини та молочних продуктів (ст. 10).

## **7. «Про захист населення від інфекційних хвороб» (витяг)**

Одним із основних принципів профілактики інфекційних хвороб є дотримання підприємствами, установами, організаціями незалежно від форм власності та громадянами санітарно-гігієнічних та санітарно-протиепідемічних правил і норм при здійсненні будь-яких видів діяльності (ст. 10).

## **8. «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (витяг)**

Громадяни мають право на безпечні для здоров'я і життя харчові продукти, питну воду, умови праці, навчання, виховання, побуту, відпочинку та навколишнє природне середовище (ст. 4).

Підприємства, установи і організації зобов'язані:

- на вимогу посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби надавати безоплатно зразки використовуваних сировини і матеріалів, а також продукції, що випускається чи реалізується, для проведення державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

- виконувати розпорядження і вказівки посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби при здійсненні ними державного санітарно-епідеміологічного нагляду;

- усувати за поданням відповідних посадових осіб державної санітарно-епідеміологічної служби від роботи, навчання, відвідування дошкільних закладів осіб, які є носіями збудників інфекційних захворювань, хворих на небезпечні для оточуючих інфекційні хвороби, або осіб, які були в контакті з такими хворими, з виплатою у встановленому порядку допомоги з соціального страхування, а також осіб, які ухиляються від обов'язкового медичного огляду або щеплення проти інфекцій, перелік яких встановлюється центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування державної політики у сфері охорони здоров'я;

- негайно інформувати органи державної санітарно-епідеміологічної служби про надзвичайні події і ситуації, що становлять загрозу здоров'ю населення, санітарному та епідемічному благополуччю (ст. 7).

## **9. «Про державну допомогу сім'ям з дітьми» (витяг)**

Місцеві органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування, підприємства, установи, організації та об'єднання громадян за рахунок власних коштів можуть запроваджувати додаткові види допомоги та встановлювати доплати до державної допомоги сім'ям з дітьми (ст. 3).

## ***10. «Про захист прав споживачів» (витяг)***

---

Споживачі під час придбання, замовлення або використання продукції, яка реалізується на території України, для задоволення своїх особистих потреб мають право на:

- захист своїх прав державою;
- належну якість продукції та обслуговування;
- безпеку продукції;
- необхідну, доступну, достовірну та своєчасну інформацію про продукцію, її кількість, якість, асортимент, а також про її виробника (виконавця, продавця) (ст. 4).

Продавець (виробник, виконавець) зобов'язаний передати споживачеві продукцію належної якості, а також надати інформацію про цю продукцію (п. 1 ст. 6).

Вимоги до продукції щодо її безпеки для життя, здоров'я і майна споживачів, а також навколишнього природного середовища встановлюються нормативними документами (п. 3 ст. 6).

Органи місцевого самоврядування з метою захисту прав споживачів мають право створювати при їх виконавчих органах структурні підрозділи з питань захисту прав споживачів, які вправі у разі виявлення фактів реалізації продукції, яка не супроводжується необхідною, доступною, достовірною, своєчасною інформацією та відповідними документами, або продукції з простроченим строком придатності – тимчасово зупиняти реалізацію продукції до пред'явлення інформації, супровідних документів або припиняти її реалізацію (ст. 28).

---

## ***11. «Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту» із змінами та доповненнями (витяг)***

---

Законом про статус ветеранів встановлено низку пільг для учасників АТО, зокрема знижки на оплату житлово-комунальних послуг, безкоштовне санаторно-курортне лікування, пільгове отримання кредитів тощо. Однак пільг щодо перебування дітей учасників АТО у дошкільних навчальних закладах не передбачено.

Про те влада на місцях повноправна встановлювати інші пільги та компенсації. (згідно з підпунктом 2 п.а ст. 32 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні»)



Повноваження розв'язувати питання соціального захисту учасників АТО надано Державній службі України у справах ветеранів війни та учасників антитерористичної операції, утвореній відповідною постановою Кабінету Міністрів України від 11.08.2014 р.

## **ПОСТАНОВИ КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ**

***1. «Про затвердження Порядку віднесення харчових продуктів до категорії харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації» від 07.08.2013 № 767 чинна з 01.11.2014***

Відповідність харчового продукту обов'язковим параметрам безпечності встановлюється на підставі висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи, яка проводиться відповідно до законодавства (п. 5 Порядку віднесення харчових продуктів до категорії харчових продуктів для спеціального дієтичного споживання, функціональних харчових продуктів і дієтичних добавок та їх державної реєстрації)

***2. «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податками на додану вартість» від 02.02.2011 №116***

Організація харчування дітей у державних та комунальних навчальних закладах покладається на органи виконавчої влади, а в навчальних закладах, що належать територіальним громадам, – на органи місцевого самоврядування [п. 1 Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість, далі – Порядок).

Харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах здійснюється за місцем виховання, навчання або на підприємствах громадського харчування, з якими засновником (власником) відповідного навчального закладу укладено договір (п. 2 Порядку).

У дошкільних, загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах харчування окремих категорій дітей, учнів здійснюється згідно з нормами харчування в грамах за бюджетні кошти (у групах продовженого дня загальноосвітніх навчальних закладів та у дошкільних навчальних закладах – частково) відповідно до норм харчування, визначених відповідними постановами (п. 4 Порядку)

### **3. «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» від 22.11.2004 №1591**

---

Затверджено норми харчування, зокрема у:

- дошкільних навчальних закладах для дітей віком до одного року;
- дошкільних навчальних закладах (крім санаторних) для дітей старше одного року;
- санаторних дошкільних навчальних закладах (групах);
- дитячих будинках.

Затверджено норми заміни продуктів за енергоцінністю.

Заборонено використання у харчуванні дітей у навчальних та оздоровчих закладах спеціальних харчових продуктів без погодження з Міністерством охорони здоров'я

### **4. «Про невідкладні питання діяльності дошкільних та інтернатних навчальних закладів» від 26.08.2002 №1243**

---

Установлено, що:

- розмір плати для батьків або осіб, які їх замінюють, за харчування дітей у державних і комунальних дошкільних навчальних закладах установлюється засновником (власником, уповноваженим органом) закладу один раз на рік відповідно до статті 35 Закону України «Про дошкільну освіту»;

- від плати за харчування дітей звільняються батьки або особи, які їх замінюють, у сім'ях, у яких сукупний дохід на кожного члена за попередній квартал з урахуванням індексу зростання цін не перевищував рівня забезпечення прожиткового мінімуму (гарантованого мінімуму), який щороку установлюється законом про Державний бюджет України для визначення права на звільнення від плати за харчування дитини у державних і комунальних дошкільних навчальних закладах; від такої плати звільняються батьки або особи, які їх замінюють, із сімей, що отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям»;

- плата не справляється за харчування дітей у санаторних дошкільних навчальних закладах (групах) для дітей з малими і затухаючими формами туберкульозу, спеціальних дошкільних навчальних закладах (групах) для дітей, які потребують корекції фізичного або розумового розвитку. Установлено знижки з плати для сімей, які мають трьох і більше дітей, за харчування дітей у державних і комунальних дошкільних навчальних закладах на 50 відсотків.

## ***5. «Про норми харчування та часткову компенсацію вартості продуктів для осіб, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи» від 21.05.1992 № 258***

---

Відповідно до Закону України «Про статус і соціальний захист громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи» та з метою забезпечення громадян, які постраждали внаслідок Чорнобильської катастрофи, продуктами харчування і виплати часткової компенсації їх вартості затверджено, зокрема, норми харчування для дітей у дошкільних і шкільних закладах

## ***Державні санітарні правила «Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей» (витяг)***

---

### **Х. Гігієнічні вимоги до організації харчування**

10.1 Рациональний режим харчування, збалансованість раціону є основними умовами для підвищення опору дитячого організму до захворювань, для нормального росту і розвитку дітей, які виховуються у дошкільних навчальних закладах.

10.2. Режим харчування залежить від режиму роботи дошкільного навчального закладу і затверджується керівником закладу. Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час, чотири - п'ять разів на добу, з інтервалами у 3-4 години.

Для груп, які працюють менше шести годин, організація харчування, його форми і кратність визначаються за домовленістю з батьками чи особами, які їх замінюють. Якщо діти перебувають у дошкільному навчальному закладі не більше 4 годин, то їх за бажанням батьків харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які перебувають у дошкільному навчальному закладі більше 4 годин, обов'язково забезпечуються харчуванням. При цьому режим харчування може бути одно або дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше 3-4 годин. Це може бути сніданок або обід, а також сніданок і обід.

При 10,5 і 12-годинному перебуванні дітей у закладі режим харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп - сніданок 8.00-8.20, обід 11.30-12.00, вечеря 15.30-16.00; для дошкільних груп - сніданок 8.30-8.50, обід 12.30-13.00, вечеря 16.30-16.50.

При перебуванні дітей у дошкільному навчальному закладі більше 12 годин необхідно організувати обов'язкове чотириразове харчування, при цьому вечерю передбачити о 19.00-19.30. Для дітей, які перебувають у дошкільному навчальному закладі цілодобово, перед нічним сном необхідно

організувати додатковий п'ятий прийом їжі (склянка кефіру, ряжанки, нарини, йогурту з хлібом або печивом тощо).

10.3 Для організації оптимального питного режиму потрібно забезпечити дітей водою за індивідуальної потреби. Кип'ячену воду дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у добре вимитому посуді і міняють не рідше ніж 1 раз на добу.

10.4. Розподіл їжі за калорійністю протягом дня повинен бути таким: сніданок - 25 % обід - 35 %, підвечірок і вечеря - по 20 %. Тривалість сніданку, підвечірку і вечері - по 20 хвилин, обіду - 25 - 30 хвилин. Об'єм їжі повинен відповідати віку дитини. Орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів для дітей різних вікових груп (у грамах) визначено у таблиці.

	Об'єм їжі для дітей (вікові групи)			
	до 1 року	від 2 до 3 років	від 4 до 5 років	від 5 до 6(7) років
Каші або овочеві страви (на сніданок / вечерю)	100	150-180	180-200	200-250
Чай, кава злакова, какао, молоко або кисломолочний напій	100	150-180	150-180	150-180(200)
Супи, бульйон	100	150	150-200	200-250(280)
М'ясні або рибні страви	40-50	50-60	60-70	70-80(100)
Компоти, киселі	100	100-120	120-150	150-180(200)
Гарніри, у т. ч. комбіновані	90	100	120	130(150)
Фрукти, соки	50-80	50-80	80-100	100-130(150)
Салати із свіжих фруктів і овочів	40	40-50	40-50	50-60
Хліб житній (на день)	10	30	50	60
Хліб пшеничний (на день)	60	70	100	ПО

Раціональне харчування в дошкільному навчальному закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневе меню складається на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року або на кожен сезон року окремо та погоджується з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України і затверджується керівником навчального закладу. Примірне двотижневе меню складається з урахуванням забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими, квашеними) овочами,

ягодами, фруктами (сухофруктами), соками, варенням тощо. Як приправи і спеції у літній і зимовий періоди року дозволяється використовувати зелень петрушки, кропу, селери, цибулі, часнику тощо, лавровий лист, сік лимона або лимонну кислоту. Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому ґрунті. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту, кави, напоїв з неї.

Організація харчування дітей в дошкільних навчальних закладах повинна відповідати вимогам Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти і науки України від 1 червня 2005 року № 242/329, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 5 травня 2006 року за № 523/12397, та постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах».

10.7. Вигодовування дітей першого року життя у будинках дитини проводиться відповідно до визначення харчування (режим харчування, обсяг і вид їжі) лікарем при поступленні дитини у заклад з наступною корекцією індивідуально для кожної дитини.

Оцінка харчування дітей першого року життя проводиться при комплексній оцінці здоров'я за темпами фізичного та нервово-психічного розвитку. При затримці темпів росту необхідно проводити розрахунок і корекцію харчування. Дітям-нормотрофікам і яким загрожує гіпотрофія розрахунок проводиться по фактично з'їденій їжі на вагу, яка повинна відповідати віку.

Режим харчування дітей залежить від віку, функціональної зрілості та стану здоров'я. Як правило, в одній групі не повинно бути більше двох режимів годування, у тому числі і в повзунковій групі, де молодші діти отримують харчування згідно з індивідуальними листами харчування. Після короткої адаптації (3-5 днів) встановлюється режим годувань згідно з віком дитини: 6 разів на добу (для ослаблених дітей - 7 разів) з інтервалом 3,5-3 години для дітей до 4 місяців; 5 разів на добу з інтервалом 4 години - для дітей від 5 місяців до 1 року. Нічна перерва в годуванні складає 6-6,5 годин. У окремих випадках, особливо у ослаблених та хворих дітей, допускається нічне годування.

Основу харчування дітей першого року життя в умовах будинку дитини повинні становити адаптовані молочні суміші. Корируючі харчові продукти

(соки, фруктові пюре, жовток варений, сир, рослинне I вершкове масло), страви прикорму (овочеві пюре, каші, м'ясне пюре, кисломолочні продукти) і інші продукти (хліб, сухарі, печиво) необхідно вводити до харчування дітей згідно з віком, поступово, спочатку дрібними порціями, а потім у повному обсязі за рекомендацією лікаря.

Молочна кухня та вироблена на ній продукція повинні відповідати вимогам Законів України «Про дитяче харчування», «Про безпечність та якість харчових продуктів». «Санитарним правилам для детских молочных кухонь», затвердженим заступником головного санітарного лікаря від 25 листопада 1971 року № 942-71.

Відповідно до примірного двотижневого меню повинно надаватися попереднє щомісячне замовлення на продукти до суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини (дрібнооптова база, споживча кооперація, плодоовочева база, фірма, приватні підприємці тощо). Регулярно, один раз у 2-3 дні, необхідно надавати заявки на продукти, які зберігаються у суб'єктів підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини, копії заявок зберігаються у керівників дошкільних навчальних закладів з відміткою про їх виконання. Частота завезення продуктів, у тому числі продуктів, що швидко та особливо швидко псуються (м'ясо, риба, сир, сметана тощо), повинна суворо відповідати строкам реалізації та умовам зберігання продуктів, що швидко та особливо швидко псуються.

Консерви м'ясні, рибні та овочеві можуть використовуватися, як виняток, при відсутності м'яса, риби, свіжих овочів, але тільки після їх термічної обробки при приготуванні перших страв. При цьому необхідно закуповувати натуральні консерви без додавання олії, томату, оцту. Із консервованих фруктових компотів промислового виробництва можна готувати страви тільки після розведення та обов'язкового повторного кип'ятіння. У харчуванні дітей, крім свіжих овочів, рекомендується використовувати солоні (огірки, капусту, яблука). Для кожного конкретного дошкільного навчального закладу за погодженням з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України при наявності необхідних умов допускається заготівля овочів, зелені тощо - висушування, соління, квашення овочів без їх герметичного закупорювання.

10.10. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв необхідно складати меню-розклад. Меню-розклад складається медичним працівником за участю кухаря та комірника, підписується керівником дошкільного навчального закладу окремо для двох вікових груп -

дітей віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6 (7) років відповідно до затверджених норм харчування. У меню-розкладі зазначається кількість порцій. Для дітей віком до 3 років, дітей віком від 3 до 6 (7) років та дітей, на яких поширюються пільги. Кількість продуктів (вага брутто), що використовуються, записується у меню-розкладі у вигляді дробу: у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на всіх дітей. Обов'язково указуються повна назва страв та їх теоретичний вихід для кожної вікової групи. Харчування дітей віком від 2 місяців до 1 року здійснюється за призначенням лікаря. Для цих дітей медичним працівником складається окреме меню-розкладка.

Меню-розкладка складається відповідно до розробленої картотеки страв, яка затверджується керівником дошкільного навчального закладу. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медичним працівником (лікар, медсестра, дітсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, вихователь-методист тощо), призначеною за наказом керівника закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб).

Медичний працівник або особа, відповідальна за організацію харчування дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі їжі для груп після рівномірного перемішування страви в об'ємі не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій вживається страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки, відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі тощо).

Зняттю проби не підлягають продукти промислового виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки, вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди. Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється, виходячи з місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості 5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до журналу бракеражу готової продукції особою, яка знімала пробу, під особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у зазначеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви окремо. Журнал бракеражу готової продукції повинен

бути пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і печаткою закладу.

10.13. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності медичного працівника або при відсутності медпрацівника - у присутності особи, відповідальної за організацію харчування дітей (визначеної наказом), в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та перекип'ячені) до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей молодшої (садової) вікової групи, зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8° С.

Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, наприклад сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня.

Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку обов'язково вивішуються графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу кожної страви, яке завірено керівником і медичним працівником дошкільного навчального закладу. Перед харчоблоком і в групах повинні бути вивішені таблиці, в яких визначається об'єм порції, що мають отримати діти кожної з вікових груп.

10.15. Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра, каструлі, ополоники у групах повинні бути виготовлені із матеріалів, які мають позитивний висновок державної санітарно - епідеміологічної експертизи України для контакту з продуктами харчування, виміряні і відповідно промарковані.

Не рекомендується використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд. Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з нержавіючої сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання, поцербленого посуду та емальованого з пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду у групі повинна відповідати кількості дітей за списком.

З метою охорони здоров'я і життя дітей видача готових страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування та бракеражу готової продукції. Працівники груп у чистому санітарному одязі (халат, фартух, хустка) чистими руками доставляють їжу у групи лише у промаркованих, закритих кришками відрах і каструлях. Час видачі готових страв з харчоблоку повинен збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп. При наявності у дошкільному навчальному закладі груп з перебуванням дітей понад 12 годин або цілодобовим перебуванням робота харчоблоку повинна бути організована, щоб готові страви на останній прийом їжі видавались безпосередньо після їх приготування або проміжок часу між закінченням приготування страви та вживанням її дітьми не перевищував 30 хвилин.



10.17. Для контролю за виконанням затвердженого набору продуктів медсестра (дітсестра) веде журнал обліку виконання норм харчування. На підставі даних цього журналу кожні десять днів проводиться аналіз виконання норм харчування, а при необхідності - його корекція. При повному виконанні норм харчування можна не проводити розрахунок хімічного складу раціонів харчування тому, що затверджені норми харчування мають хімічний склад, що відповідає фізіологічним потребам дітей в основних харчових речовинах та енергії.

При невиконанні норм харчування до кінця місяця, з метою подальшої корекції харчування, необхідно проводити розрахунок основних інгредієнтів їжі (білків, жирів і вуглеводів) у раціонах харчування дітей відповідно до Таблиць хімічного складу та енергетичної цінності деяких продуктів харчування відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України від 17 квітня 2006 року № 298/227, зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 5 травня 2006 року за № 523/12397.

10.18. В умовах ускладнення епідемічної ситуації: епідемія грипу, спалахи респіраторно-вірусних інфекцій в дошкільних навчальних закладах – додаткову вітамінізацію необхідно проводити з жовтня або з моменту виникнення загрози розповсюдження захворювань. Полівітамінні препарати видають дітям віком від 2-х років за призначенням лікаря-педіатра. Полівітаміни дають під час сніданку чи обіду.

10.19. Загальне керівництво організацією харчування здійснює керівник дошкільного навчального закладу. Постачальники продуктів харчування і продовольчої сировини разом з керівником дошкільного навчального закладу складають графіки і маршрути постачання та обсяги завозу.

Лікар контролює додержання санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці, виконання меню, якість та безпеку страв, проводить санітарно-освітню роботу серед персоналу і батьків з питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період. Лікар дає оцінку ефективності харчування, призначає індивідуальне харчування дітям першого року життя і дієт харчування для дітей диспансерної групи, проводить заняття з персоналом щодо питань гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і гострих кишкових інфекцій.

Медична сестра під час приймання комірником (кухарем) продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу, контролює їх безпечність та якість, що заноситься до журналу бракеражу сирих продуктів, вносяться записи про строк реалізації і умови зберігання. Медичний працівник або дітсестра веде

документацію з харчування, складає примірне двотижневе меню, меню-розклад, проводить антропометричні вимірювання (дітей ясельних груп - 1 раз на місяць, садових - 1 раз на квартал; в період оздоровлення - щомісяця), контролює вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні книжки). Медсестра (дітсестра) проводить заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу, у тому числі бесіди щодо харчування дітей у колективі і родині (вечеря дитини вдома, харчування у вихідні дні тощо).

Комірник (завгосп) контролює умови доставки продуктів харчування та продовольчої сировини до дошкільного навчального закладу, відповідає за якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у книзі складського обліку.

Кухар бере участь у складанні меню, є відповідальним за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за дотримання технології виготовлення, за відбір та зберігання добової проби страв, за додержання правил особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюється при забрудненні.

Кухар та інші працівники харчоблоку особисто розписуються у журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції кишечника та гострих респіраторних інфекцій. Кухарю підпорядковані кухонні робітники, які у роботі також повинні дотримуватися вищенаведених санітарних вимог.

Працівники дошкільного навчального закладу, у тому числі харчоблоку, проходять медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

## **XI. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, умов зберігання і реалізації продуктів харчування, технології приготування страв**

Обсяг та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються залежно від строку їх реалізації та кількості дітей, які відвідують дошкільний навчальний заклад, і повинні бути не рідше 2-3 разів на тиждень.

Маршрути, графіки та обсяг завозу продуктів харчування і продовольчої сировини у дошкільні навчальні заклади відпрацьовуються суб'єктами підприємницької діяльності та погоджуються із засновником (власником), керівником дошкільного навчального закладу.

11.3. Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням «Продукти». Кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, який отримав позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажми, що можуть зніматися. Територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України на кожну автомашину видається санітарний паспорт терміном на один рік. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та бути забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

11.4. Продукти харчування та продовольча сировина приймаються комірником, кухарем дошкільного навчального закладу або особою, яка визначена наказом керівника відповідальною за приймання продуктів, із залученням медичного працівника (склад комісії з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини затверджується керівником дошкільного навчального закладу). Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні прийматися лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів - гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, строк реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, строк реалізації і час виготовлення позначаються у годинах). Терміни реалізації визначаються підприємством-виробником або підприємством-постачальником (дрібнооптова база, торговельна організація тощо). Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) або на підставі укладених договорів за погодженням з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України. Закупівлю або придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять за погодженням із територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України.

11.5. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини складається акт бракеражу у 3-х примірниках, аналогічно, як і на продукти з великим (понад стандартний) відсотком відходів. Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує недоброякісність, повертається постачальнику. При невиконанні

заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається відповідний лист, копії цього листа - до місцевого органу управління освіти, територіального органу Державної санітарно-епідеміологічної служби України. У листі вказуються вага продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів, які не завезено, або наводяться відомості щодо продуктів низької якості (до листа обов'язково додається акт бракеражу).

11.6. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів продуктів матеріально відповідальна особа зобов'язана припинити приймання продуктів харчування та продовольчої сировини. Подальше приймання продуктів харчування здійснюється комісією з бракеражу за участю працівника бухгалтерії (якщо він є у штаті закладу), представника постачальника, а також представника органу громадського самоврядування (від колективу закладу або від батьків). Результати оформлюються актом приймання у 2-х примірниках: один - для обліку прийнятих продуктів харчування, другий – для направлення претензійного листа постачальникові. Акт складають того ж дня, коли було виявлено нестачу або надлишок.

11.7. Забороняється замовляти, приймати та використовувати у дошкільному навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці, м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки, субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за винятком печінки та язика, а також свинину жирну (II категорії), свинячі баки, річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершковорослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). У дошкільних навчальних закладах забороняється використовувати продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти. Сардельки, сосиски, варені ковбаси повинні прийматися не нижче 1 гатунку. Забороняється приймати продукти недоброякісні або сумнівної якості із закінченим строком придатності або на межі його закінчення.

Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у тому числі молока, реєструються медичною сестрою у журналі бракеражу сирих продуктів. Тара, в якій надходять продукти, що швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати кришки. Тара і кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених для контакту з продуктами харчування; тару необхідно відповідно промаркувати - «м'ясо», «сметана», «риба», «сир кисломолочний» тощо - і використовувати за призначенням. Після кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2%- м розчином кальцинованої соди (20

г на 1 л води) з наступним ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну тару необхідно зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її забруднення.

Комірник (завгосп) несе відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів харчування і тари, додержання умов зберігання і строків реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється у Книзі складського обліку, де вказуються дата їх надходження, номер накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної реалізації.

11.10. Продукти харчування, продовольчу сировину і тару необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах, овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил, у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим. Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями, посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами вимірювання, гирями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні продуктів у тарі на підтоварниках або стелажках їх необхідно встановлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

11.11. Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються, необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери). Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід забезпечити товарне сусідство.

11.12. Продукти харчування (суміші) для дітей 1-го року життя необхідно зберігати в окремих холодильниках. У холодильному обладнанні повинні бути термометри, температурний режим контролюють комірник (завгосп), кухар і медсестра. При зважуванні продуктів забороняється класти їх безпосередньо на ваги - для цього використовуються тара, чистий папір або клейонка. Строк зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній.

11.13. Молоко, як продукт, що особливо швидко псується, необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за винятком молока тривалого строку зберігання у пакетах. Для дітей до 3-х років необхідно використовувати молоко жирністю 3,2 %, для дітей старше 3-х років - від 2,5 до 3,2 %. При прийманні фляжного молока спочатку проводять пробне кип'ятіння у кількості 200-300мл, потім кип'ятиться решта молока. Час постачання молока необхідно відрегулювати так, щоб воно доставлялося рано-вранці, для

забезпечення його рівномірної реалізації протягом дня. Сире молоко повинне зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при необхідності його використання. Якщо це не можливо, то молоко кип'ячене після зберігання у холодильнику перед використанням необхідно повторно перекип'ятити.

11.14. Кисломолочні напої у дрібній розфасовці необхідно давати дітям безпосередньо у групах. Не допускається їх переливання і змішування в одній ємності.

Масло вершкове необхідно використовувати жирністю не нижче 72,5 %, сир кисломолочний - жирністю від 9 % (напівжирний) до 18 %. Масло вершкове повинно зберігатися у холодильному обладнанні у тарі виробника або брусками у пергаменті на чистому розносі окремо від продуктів, які сильно пахнуть.

Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих дерев'яних дошках, які періодично протирають серветкою, що просочена 3 % розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3 % розчином кухонної солі.

Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих умов зберігання. Склади і комори для них повинні бути сухими, без природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару картоплі або інших овочів у засіках не повинна перевищувати 1,5м. Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти. Для заготівлі квашених овочів (огірки, помідори, капуста тощо) необхідно використовувати сіль понад добової норми згідно з рецептурою за технологією.

Житній і пшеничний хліб зберігаються окремо один від одного. Дверцята шафи для хліба повинні бути з отворами для вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1 % розчином столового оцту.

Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні. Перед приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хвилин у 2 % розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття яєць повинна бути окрема ємність з маркіруванням «Для миття яєць».

Облік продуктів харчування і тари в закладі включає:

- а) повний облік надходження і своєчасну реєстрацію у документах руху продуктів харчування і тари (прийняття, видача, передача, повернення тощо);
- б) контроль за правильним використанням коштів, що виділяються на харчування;

в) контроль за зберіганням продуктів харчування, дотриманням установлених правил щодо оформлення приймання й видачі їх, за проведенням інвентаризацій (переобліку).

Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої сировини залежать від умов їх зберігання, у тому числі від температури, вологості. При тривалому зберіганні у несприятливих умовах, а також при недодержанні товарного сусідства вони псуються, гниють, висихають, частково втрачають вагу, збільшується відсоток відходів. У разі псування продуктів у коморі або на складі дошкільного навчального закладу комісією з бракеражу складається акт. В акті необхідно зазначати:

- час складання акта, найменування дошкільного навчального закладу, прізвища і посади осіб, які брали участь у вибракуванні недоброякісних продуктів харчування;
- реквізити постачальника, вид, номер і дату супровідних документів, разом з якими надійшли продукти харчування;
- інші дані, що необхідні для більш докладної характеристики продуктів; причини псування продуктів.

11.23. Під час приготування страв необхідно суворо дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і готових продуктів необхідно проводити на різних столах з відповідним маркуванням. Забороняється розморожування (дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із плитою. Не допускається його повторне заморожування. Місця, які мають згустки крові, клейма, а також забиті місця повинні ретельно зачищатися і видалятися. Рибу розморожують на повітрі або у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду додають сіль кухонну у розрахунку 7-10 г на 1 л води. Рибне філе не дозволяється розморожувати у воді.

11.24. Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів. Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом у друшляку. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у підсолону воду, що кипить, варити в посуді з нержавіючої сталі під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння.

Для профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у дошкільних навчальних закладах забороняється приготування салатів із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають обов'язковій термічній обробці. Для профілактики спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь з

15 квітня до 15 жовтня забороняється готувати вінегрет. Упродовж холодного періоду року вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю, що виключає можливість варіння овочів на наступний день. Салати і вінегрети необхідно готувати з дотриманням санітарних норм, заправляти безпосередньо перед видачею.

Кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.

Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній обробці, ліквідується наступною термічною обробкою. З метою профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових отруєнь не допускається використання несправного технологічного обладнання, недостатній температурний режим приготування страв, скорочення часу термічної обробки продуктів. Під час холодної і термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок). Варити і тушкувати продукти слід при температурі 100 °С, смажити - 195-200 °С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв.

11.27. Найнебезпечнішими щодо виникнення кишкових інфекцій є вироби з м'ясного або з рибного фаршу (котлети, тюфтельки, зрази, битки тощо). Тому ці вироби повинні двічі проходити термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин з наступним смаженням у духовій шафі 10 хвилин при температурі 220-250 °С. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками, печінку. При використанні відвареного м'яса, птиці, риби для приготування других страв їх після розподілу на порції необхідно обов'язково повторно кип'ятити у бульйоні. Для обробки сирого та вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

У дошкільних навчальних закладах забороняється виготовлення кислого молока («самоквасу»), холодців, м'ясних і рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у фритюрі, макаронів по-флотськи з сиром м'яким або м'ясом, млинців з сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів, напоїв зі штучними барвниками та ароматизаторами. Забороняється використання газованих напоїв, а також напоїв і соків непромислового виготовлення.

Не допускається використання пастеризованого фляжного молока без кип'ятіння, сиру м'якого (за винятком сиру, який виготовлено на дитячій молочній кухні) і сметани без термічної обробки. Перекисле молоко (простокваша) дозволяється використовувати лише для приготування тіста.



Лабораторний контроль якості та безпеки готової їжі, до яких відноситься дослідження готових страв на калорійність, на санітарно-хімічні та на мікробіологічні показники, проводиться не рідше двох разів на рік не менше 3 проб (по кожному виду показників). Лабораторний контроль за дотриманням санітарно-епідемічного режиму на харчоблоці, а саме дослідження змивів на санітарно-показову групу мікроорганізмів (БГКП), проводиться не рідше двох разів на рік не менше 10 змивів.

## НАКАЗИ МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

### ***1. «Про затвердження Порядку встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах» від 21.11.2002 № 667***

Порядок встановлення плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах [далі – Порядок) визначає розміри плати для батьків за перебування дітей у державних і комунальних дошкільних та інтернатних навчальних закладах усіх типів та умови звільнення від плати або зменшення розміру плати.

Розмір плати за поданням дошкільного навчального закладу встановлюють місцеві органи виконавчої влади, органи місцевого самоврядування або підприємства, організації та установи, які перебувають у державній (комунальній) формі власності і мають у своєму підпорядкуванні дошкільні навчальні заклади, один раз на рік з урахуванням матеріального стану сім'ї та режиму роботи закладу. Вони можуть установлювати додаткові пільги щодо батьківської плати за харчування дітей у дошкільних навчальних закладах за рахунок коштів відповідних місцевих бюджетів, підприємств, організацій, установ (п. 2.2 Порядку). Розмір плати зменшується на 50 відсотків для батьків, у сім'ях яких троє і більше дітей (п. 2.3 Порядку).

Звільнення батьків від плати або зменшення розміру плати за харчування дітей у дошкільних навчальних закладах проводиться щорічно і може переглядатися на протязі року, але не більше одного разу, та запроваджується в місячний термін після подання відповідних документів (довідок про сукупний дохід кожного члена сім'ї за попередній квартал, виданих за місцем отримання доходів, і довідки про склад сім'ї, виданої житлово-комунальними організаціями, сільськими (селищними) радами) (п. 2.5 Порядку).

Плата з батьків не справляється за харчування дітей у санаторних дошкільних навчальних закладах (групах) для дітей з малими й затухаючими формами туберкульозу, у спеціальних дошкільних навчальних закладах

(групах) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, в інших випадках, передбачених законодавством України (діти-сироти і діти, позбавлені батьківського піклування, які перебувають під опікою і виховуються в сім'ях, батьки діти, потерпілі від наслідків аварії на Чорнобильській АЕС, діти працівників органів внутрішніх справ, які загинули під час виконання службових обов'язків, тощо (п. 2.6 Порядку).

Батьки сплачують лише за дні відвідування дитиною дошкільного навчального закладу. За дні, у які дитина не відвідувала закладу (у разі хвороби, карантину, санаторного лікування, відпустки батьків або осіб, які їх замінюють, у літній оздоровчий період (75 днів) тощо, плата з батьків не справляється (п. 2.9 Порядку)

## НАКАЗИ МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

### ***1. «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»***

***від 29.12.2012 №1140 чинний з 01.01.2014***

Харчові продукти повинні задовольняти фізіологічні потреби людини в необхідних речовинах та енергії, відповідати встановленим вимогам до харчових продуктів у частині органолептичних та фізико-хімічних показників і встановленим гігієнічним нормативам допустимого вмісту хімічних, біологічних та фізичних факторів, які можуть становити небезпеку для здоров'я і життя людини та майбутніх поколінь (п. 2.1 Державних санітарних норм та правил).

Для продовольчої сировини рослинного походження обов'язкова наявність сертифіката відповідності сільськогосподарської продукції та сировини рослинного походження щодо вмісту в них залишкової кількості пестицидів, агрохімікатів та важких металів (п. 2.4 Державних санітарних норм та правил).

Не дозволяється використання м'яса птиці, крім охолодженого, м'яса птиці механічного обвалювання і колагенвмісної сировини з м'яса птиці для виробництва продуктів, призначених для дитячого харчування (для всіх вікових груп, у тому числі організованих дитячих колективах), дієтичного (лікувального та профілактичного) харчування, харчових продуктів спеціального дієтичного споживання (використання), призначених для

харчування жінок у період вагітності та лактації. Не допускається використання м'яса птиці, крім охолодженого, для виробництва охолоджених напівфабрикатів та харчових продуктів, що не пройшли термічну обробку (п. 2.8 Державних санітарних норм та правил).

Харчові продукти повинні відповідати гігієнічним вимогам безпечності харчових продуктів та задовольняти фізіологічні потреби людини в основних харчових речовинах та енергії (п. 4.1 Державних санітарних норм та правил).

Органолептичні властивості харчових продуктів не повинні змінюватися під час зберігання, транспортування (перевезення) і в процесі їх реалізації (п. 4.2 Державних санітарних норм та правил)

## **СПІЛЬНІ НАКАЗИ МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ, МІНІСТЕРСТВА ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ**

### ***1. «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329***

Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах (далі — Порядок) визначає механізм організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності.

Процес організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах складається з:

- відпрацювання режиму і графіка харчування дітей;
- визначення постачальників продуктів харчування і продовольчої сировини;
- приймання продуктів харчування і продовольчої сировини гарантованої якості;
- складання меню-розкладу;
- виготовлення страв;
- контроль за харчуванням;
- інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі (п. 3 Порядку).

Відповідальними за організацію харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від підпорядкування, типів і форм власності, за матеріально-технічний стан харчоблоку (їдальні, буфету), додержання вимог

санітарного законодавства є засновники (власники), керівники цих закладі та організації (підприємства), що забезпечують харчування дітей (п. 4 Порядку).

Потреби навчальних закладів на організацію харчування дітей задовольняються державою позачергово відповідно до затверджених нормативів (п. 10 Порядку).

Продукти харчування та продовольча сировина повинні надходити до навчальних та оздоровчих закладів разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо) (п. 15 Порядку).

Керівником закладу (навчального, оздоровчого, підприємства громадського харчування або організації, що надає послуги з харчування дітей) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби (п. 19 Порядку).

Наказом керівника закладу призначається особа, відповідальна за організацію харчування дітей (п. 20 Порядку).

Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку, їдальні навчального, оздоровчого закладу на підставі примірних двотижневих меню, підписується керівником закладу. Меню-розклад складається єдиним для всіх дітей закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування. Щоденний меню-розклад урахує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину (п. 23 Порядку). Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу (п. 25 Порядку)

## ***2. «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» від 05.05.2006 р. № 523/12397***

Режим харчування залежить від режиму роботи дошкільного навчального закладу і затверджується керівником закладу. ( п. 1.2)

Під час оздоровчого періоду необхідно організувати додатковий прийом їжі – другий сніданок з 10.00 до 11.00 у вигляді фруктів, соків, які видаються під час прогулянки (п. 1.4).

Примірне двотижнєве меню складається на зимово-весняний період і літньо-осінній періоди року або на кожен сезон року окремо та погоджується з територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України і затверджується керівником навчального закладу. (п. 1.12).

Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв необхідно складати меню-розклад (п. 1.18). Меню-розкладка затверджується керівником закладу.

Видача готових страв дозволяється тільки після зняття проби медпрацівником (лікар, медсестра, дітсестра) або при його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування (вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника. (п.1.22).

Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону (п. 1.24).

Загальне керівництво організацією харчування здійснює керівництво дошкільного навчального закладу (п. 1.33).

Супровідні документи, що підтверджують походження, безпеку і якість продуктів харчування і продовольчої сировини, повинні засвідчувати безпеку і якість продуктів – гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання, (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації) і час виготовлення позначаються у годинах (п.4.4).

## ЛИСТИ МІНІСТЕРСТВА ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

### ***1. «Про посилення контролю за організацією харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» від 25.06.2013 № 1/9-452***

При встановленні фактів, виявлених під час перевірки, неналежного виконання професійних чи службових обов'язків щодо охорони життя та здоров'я дітей, у тому числі при забезпеченні харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, вжити суворих заходів щодо їх усунення та притягнення винних осіб до відповідальності

### ***2. «Щодо вирішення окремих питань при організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» від 27.02.2013 № 1/9-142***

Зважаючи на те, що у дошкільних навчальних закладах можливі випадки відсутності необхідних продуктів харчування, допускається відхилення від примірного двотижневого меню. При цьому заміна основних продуктів за їх відсутності здійснюється відповідно до додатка 8 до постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» (із змінами), таблиці норм заміни продуктів за енергоцінністю. За необхідності здійснювати корекцію виконання затвердженого набору продуктів та згідно з п. 1.30 Інструкції з організації

харчування дітей у дошкільних навчальних закладах кожні десять днів проводити аналіз якості харчування дітей

**3. «Про здійснення контролю за організацією харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»  
від 23.05.2012 № 1/9-396**

Під час вивчення стану організації харчування вивченню підлягають різні питання, які дають можливість дати оцінку рівню організації харчування дітей, зокрема:

- виконання норм харчування у дошкільних навчальних закладах, якість харчування дітей;
- організація харчування дітей пільгових категорій;
- правильність установлення плати за харчування дітей різних категорій;
- робота щодо покращення матеріально-технічного забезпечення харчоблоків дошкільних навчальних закладів;
- системність, плановість проведення контролю за організацією харчування дітей у дошкільних навчальних закладах тощо.

Місцеві органи управління освітою вивчають стан організації харчування безпосередньо у дошкільних навчальних закладах:

- під час проведення державної атестації дошкільного навчального закладу (дає можливість комплексно вивчити стан організації харчування в дошкільному навчальному закладі, проводиться не менше одного разу на 10 років, тривалість вивчення може тривати від 3 до 10 днів);
- під час тематичного вивчення (дає можливість скласти уявлення про стан роботи в ряді дошкільних навчальних закладів, тривалість вивчення може продовжуватися 3-5 днів);
- під час вибіркового перевірок (дає можливість детально вивчити одне з питань організації харчування (наприклад: виконання норм харчування, виховання культурно-гігієнічних навичок тощо); тривалість від декількох годин до 3 днів);
- під час оперативного контролю (дає можливість перевірити питання організації харчування дітей, попередити можливі негативні наслідки; тривалість від декількох годин до 1 дня).

Примірний графік опрацювання нормативно-правової бази керівником ДНЗ подано у додатку 1.



## РОЗДІЛ II

### ПЛАНУВАННЯ УПРАВЛІНСЬКОЇ ДІЯЛЬНОСТІ КЕРІВНИКА ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

Педагогічний аналіз – це одна із функцій управління дошкільним закладом, яка спрямована на вивчення стану, тенденцій і закономірностей розвитку, об'єктивну оцінку результатів педагогічного процесу і вироблення на цій основі рекомендацій.

Кінець кожного навчального року є відправним моментом для початку нового циклу управління. У цей період керівник оцінює ефективність роботи колективу та формулює мету і завдання на новий навчальний рік.

Під час реалізації поставлених річним планом завдань, здійснюються контрольна функція управлінського апарату. Важливим аспектом в структурі річного плану є робота закладу щодо харчування.

Саме річний план – передбачення конкретних дій учасників навчально-виховного процесу.

#### Витяг з річного плану роботи дошкільного навчального закладу

№ з/п	Зміст роботи	Дата проведення	Відповідальний
1	Матеріально-технічне забезпечення харчоблоку, дотримання вимог безпеки, санітарно-гігієнічного режиму	Протягом року	Завідувач
2	Паспортизація харчоблоку	Вересень	Завідувач завгосп
3	Санітарно-гігієнічний режим харчоблоку, вимоги до устаткування та інвентарю	Серпень	Завідувач Медична сестра
4	Здійснення загальної організації харчування дітей та ведення нормативно-технологічної документації: - режим харчування (кількість прийомів їжі); - меню-вивіска, орієнтовне двотижневе меню, щоденне меню-розклад; - наявність картотеки страв, відповідність до двотижневого меню; - журнал бракеражу сирової та готової продукції;	Протягом року	Завідувач Комірник Медична сестра



	<ul style="list-style-type: none"> <li>- журнал обліку виконання норм харчування;</li> <li>- журнал заявок на продукти;</li> <li>- здійснення С-вітамінізації, запис використання;</li> <li>- дотримання калорійності за результатами санітарно-епідеміологічної служби;</li> <li>- постачання закладу продуктами харчування та їх якість</li> </ul>		
5	<p>Організація дієтичного харчування:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- наявність списків дітей, які потребують дієтичного харчування;</li> <li>- технологія приготування та картотека страв;</li> <li>- організація харчування дітей пільгових категорій</li> </ul>	Протягом року	Лікар Медична сестра
6	<p><b>Комплексний контроль:</b> «Організація життєдіяльності дітей молодшого та середнього дошкільного віку»</p>	1 раз на рік	Завідувач, старша медична сестра, Рада по харчуванню
7	<p><b>Тематичний контроль:</b> «Зберігання та строки реалізації продуктів харчування в коморі»</p>	І квартал	Завідувач, старша медична сестра,
8	<p><b>Вибірковий контроль:</b> «Забезпечення організації дієтичного харчування дітей»</p>	Протягом року	Завідувач
9	<p><b>Підсумковий контроль:</b> «Підсумки організації харчування під час літньо-оздоровчої кампанії »</p>	Вересень	Завідувач
10	Складання щоденного меню на основі перспективного меню, погодженого з органами управління Держсанепідслужби	1 раз на 10 днів щоденно	Завідувач, старша медична сестра
11	Затвердження картотеки страв	Серпень	Завідувач
12	Дотримання працівниками харчоблоку правил ТБ під час приготування їжі	Протягом року	Завідувач, шеф-кухар
13	Щорічне звітування керівника закладу перед громадськістю та батьками	Травень	Завідувач

В дошкільних закладах розроблено та затверджено педагогічною радою Положення «Про організацію дитячого харчування» (додаток 2), в якому чітко подано механізм харчування у садку, як розробляється меню-вимога на основі перспективного десятиденного меню, здійснюється приготування страв відповідно технологічних карток, чітко розписано обов'язки медичної сестри щодо харчування дітей та організації дієтичного харчування.

В Положенні прописано порядок створення Ради по харчуванню, обов'язки кухарів по дотриманню технології приготування страв за затвердженим графіком роботи. Окремим розділом виділено підпункт «Основи здоров'я», відповідно програми розвитку дитини дошкільного віку «Українське дошкілля», в якому зазначено роботу з організації харчування дітей в групах: обов'язки помічника вихователя, вихователя, особливості подавання страв і прийому їжі, формування «культури споживання їжі» та «культурно-гігієнічних навичок» та відзначено порядок урахування надходження і контролю грошових коштів на продукти харчування.

Внутрішній контроль керівника підтримує в закладі стан постійного організаційно-розвивального руху. Він вимагає від керівника закладу високої управлінської та педагогічної культури уміння аналізувати процеси та явища життя дошкільного закладу, узагальнювати робити висновки, а також на цій основі ухвалювати управлінські рішення, визначати нові цілі, перспективи в роботі закладу та найраціональніші шляхи досягнення цієї мети.

Відповідно до Закону «Про дошкільну освіту» ст. 20, Типового положення «Про дошкільний навчальний заклад» п. 44, Статуту дошкільного закладу, керівник дошкільного закладу здійснює контроль за організацією харчування дошкільників. Для цього, завідувач розробляє циклограми контролю за організацією харчування в закладі на місяць та тиждень (додатки 3 та 4).

Вивчення кінцевих результатів роботи керівника з питань управління процесом харчування дошкільнят складається з:

- збору інформації за допомогою осіб, відповідальних за харчування;
- вивчення документації;
- обробки отриманої інформації;
- обговорення на Раді по харчуванню отриманих даних, їх аналіз;
- затвердження на педагогічній раді напрямів корегування процесу харчування дітей;
- вивчення та впровадження досвіду з даного питання;
- результативності;
- розробки рекомендацій.



## РОЗДІЛ III

### ПРАКТИЧНО-ДІЙОВИЙ АСПЕКТ ПРОВЕДЕННЯ ОПЕРАТИВНОГО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНІЗАЦІЄЮ ХАРЧУВАННЯ В ДОШКІЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ

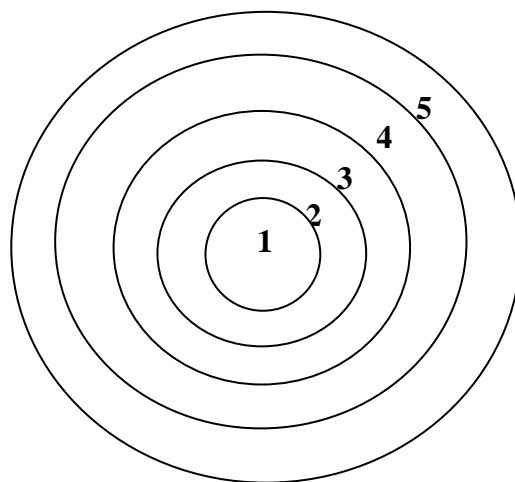
Управлінська діяльність завідувача тісно пов'язана з забезпеченням правильної організації харчування дітей в дошкільному закладі. Одним із напрямів роботи в дошкільних закладах є фізичний розвиток дитини, тому питання управління у цьому аспекті стає особливо актуальним.

Керівник дошкільного закладу має володіти сучасними знаннями і вміннями в галузі менеджменту, фандрайзингу, глибоко усвідомлювати управлінські функції, мати високі моральні, естетичні, комунікативні світогляди та інші якості.

**Модель управлінської компетентності** керівника ДНЗ сучасного закладу представлена в такому вигляді:

Вона складається з концентричних кіл, в центрі яких сукупність знань керівника з теорії управління на засадах сучасних законів, наукових підходів і принципів управління.

1. Особистісні якості керівника, як творчої особистості.
2. Знання про принципи, наукові підходи до управління.
3. Моніторинг, як сучасний засіб управління якістю освіти в дошкільному закладі.
4. Знання, уміння реалізовувати основні та модернізовані технології.
5. Інформаційне забезпечення управління, система внутрішнього контролю.



Контрольна функція керівника є невід'ємною частиною його управлінської діяльності. Під час організації харчування у ДНЗ керівник розв'язує такі завдання:

- контроль за організацією і якістю харчування, дотриманням виконання норм харчування, закладанням продуктів харчування, дотриманням технології приготування страв, правильністю зберігання, дотримання термінів реалізації продуктів;
- забезпечення і контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних норм, протипожежних норм і правил, техніки безпеки, вимог безпечної життєдіяльності працівників у харчоблоці, допоміжних і групових приміщень;

- координація спільної роботи з медичним персоналом щодо контролю за харчуванням дітей;
- контроль за дотриманням всіма працівниками закладу, які причетні до харчування, інструкції щодо організації харчування дітей у ДНЗ та інших нормативних документів;
- організація різних форм співпраці з батьками щодо забезпечення повноцінного збалансованого харчування дітей, пропагування здорового способу життя;
- контроль за режимом та культурою харчування дітей, формуванням культурно-гігієнічних навичок у дошкільнят;
- контроль за веденням документації та дотриманням нормативно-інструктивних документів із питань організації харчування.

Важливою умовою контролю за організацією харчування в ДНЗ є систематичність та об'єктивність. Результати контролю можуть бути відображені в наказах, обговорені на інформаційно-аналітичних нарадах, тощо.

Оскільки в організації харчування дітей беруть участь різні категорії працівників відповідно до штатного розпису: медична сестра, шеф-кухар, кухар, вихователь, помічник вихователя, комірник, тому завідувач дошкільного закладу видає на кожен навчальний рік накази, які визначають обов'язки певних категорій працівників. Відповідно річного плану проводяться перевірки.

Окрім того, контролюючи організацію харчування дошкільників, керівник видає ряд управлінських наказів щодо організації харчування дітей, а саме: про призначення відповідальної особи за харчування, про призначення відповідальних за зняття проби готових страв, про створення та затвердження комісії з бракеражу, про запобігання харчовим отруєнням та інфекційним захворюванням дітей, про організацію харчування дітей пільгових категорій, про організацію дієтичного харчування та інші. Обов'язковими мають бути накази про підсумки за оздоровчий період, за I, II півріччя (додаток 5).

Кожен наказ з питань організації харчування вимагає від працівників його виконання. Для цього слід керуватися картками контролю (додаток 6).

З метою перевірки процесу харчування в дошкільному навчальному закладі завідувач використовує наступні картки (додаток 7):

- аналізу дотримання вимог щодо зберігання продуктів харчування;
- аналізу дотримання вимог до видачі готових страв на групи;
- формування культурно-гігієнічних навичок у дітей;
- аналізу санітарно-гігієнічного стану харчоблоку, допоміжних приміщень та груп;
- аналізу процесу харчування в дошкільному закладі батьками.

## РОЗДІЛ IV

### ІНСТРУКТИВНО-МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ ЩОДО ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДОШКІЛЬНИКІВ

Раціональне харчування дітей в дошкільному закладі передбачає обов'язкове складання перспективного меню (додаток 8). Для цього складається примірне двотижневе меню на осінньо-зимовий та весняно-літній періоди року. примірне двотижневе меню складає медична сестра та лікар закладу, обов'язково погоджуючи з міськрайонним управлінням Головного управління Держсанепідслужби у Хмельницькій області та затверджується керівником.

У примірному двотижневому меню вказується вихід страв на кожну вікову групу та харчування пільгових категорій дітей. Правильно складене двотижневе меню допоможе урізноманітнити раціон харчування, зробити його збалансованим за всіма необхідними речовинами для нормального фізичного та психічного розвитку дитячого організму.

Відповідно до примірного двотижневого меню складається картотека страв (додаток 9), яка також обов'язково затверджується керівником закладу. Картотека – це набір карток-розкладів страв, які розподілено за групами. Кожна картка-розклад страви – це рецепт страви, в якому наводиться перелік продуктів для її приготування, зазначається маса продукту, грами в брутто (до холодної обробки) та нетто (після холодної обробки). Обов'язково визначається теоретичний вихід страви та технологія її приготування. У картці зазначається хімічний склад (білки, жири, вуглеводи) та енергетичну цінність продуктів, які розраховуються відповідно до Інструкції з організації харчування в дошкільних навчальних закладах.

При зазначенні технології приготування страви в картці-розкладі обов'язково зазначаються етапи закладки всіх продуктів. Щодня на кожен наступний день відповідно до наявності продуктів та з урахуванням примірного двотижневого меню, картотеки страв, складається меню-розклад, яке має подвійну функцію. За цим обліковим документом оформляється видача продуктів і продовольчої сировини з комори, а також обчислюється виконання норм харчування у дошкільному закладі поденно, подекадно та помісячно.

Меню-розклад складається окремо для двох вікових груп – дітей віком до трьох років та дітей віком від трьох до шести років, відповідно до затверджених норм харчування. У ньому зазначається кількість порцій для дітей віком до 3 та від 3 до 6 (7) років, дітей пільгових категорій. Оформлення меню-розкладу здійснюється у такій послідовності: у день оформлення медична сестра підраховує кількість дітей; разом з кухарем з'ясовують меню на наступний

день; відповідно до конкретного меню комірник формує список продуктів, які мають бути надані для приготування страв.

## РОЗДІЛ V

### ВЗАЄМОДІЯ З ГРОМАДСЬКІСТЮ, СУСПІЛЬНИМИ ІНСТИТУЦІЯМИ ТА СІМ'ЄЮ В ОРГАНІЗАЦІЇ РАЦІОНАЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ДОШКІЛЬНИКІВ

Процеси демократизації в системі освіти, її варіативність, інноваційні програми обумовили необхідність пошуку рішення проблем взаємодії дошкільного навчального закладу з громадськістю, суспільними інституціями та родиною, для створення умов підвищення рівня організації харчування в дошкільному закладі.

Зміцнення й розвиток тісного зв'язку й взаємодії різних соціальних інституцій (дитячий сад, родина, суспільство) забезпечують сприятливі умови життя й виховання дитини, її соціалізації, формування основ повноцінної, гармонійної особистості.

На кожний фінансовий рік складається план асигнувань загального фонду бюджету закладу, однією із статей якого є «Продукти харчування» (загальний та спеціальний фонд). При виконанні бюджету здійснюється процедура тендерних закупівель, при якій визначаються постачальники якісної, сертифікованої продукції харчування в дошкільні заклади.

В організації здорового харчування дітей у дошкільному навчальному закладі важливим аспектом є забезпечення емоційного та естетичного комфорту дошкільників. Працівники та батьки дошкільного закладу мають розуміти, що відмінно приготована страв це тільки перший крок до здоров'я дитини. Необхідно змалку формувати у дитини смакові переваги, зважаючи на необхідні для цього продукти на певний період її розвитку, формувати мотивацію самого процесу вживання їжі.

Взаємодія дошкільного закладу і сім'ї у питаннях здоров'я дитини, зокрема харчування, значною мірою залежить від змісту, вкладеного поняття «взаємодія». У сучасних умовах освіти взаємодію в питаннях здоров'я слід розглядати як триєдність суб'єктів «педагоги - діти - батьки».

У співпраці дошкільного закладу та сім'ї з питання харчування, слід виокремити *наступні тези*:

1. Сім'я - основний інститут виховання здорової дитини, дитячий сад - основне джерело інформації про засоби здоров'я дитини.
2. Основні напрями взаємодії повинні органічно вписуватися в систему оздоровчої роботи в дошкільному закладі.
3. Підніматися до здоров'я необхідно у взаємодії: «дорослі і діти - до здоров'я разом».



Батьки щодня отримують від педагога інформацію про психофізичному стані дитини протягом дня у дитячому садку. Знаючи сім'ю, педагоги пропонують батькам потрібну інформацію, яка допоможе їм усвідомлювати проблеми здоров'я дитини і шукати шляхи вирішення. При цьому і педагог, повинен знати яка компетентність батьків у питаннях здоров'я дитини; умови здорового способу життя дитини в сім'ї; проблеми здорової поведінки батьків.

Батьки повинні розуміти, що раціональне харчування – це одна з основним умов здоров'я дитини, її розвитку. Харчування має не лише покривати енергію, що витрачає дитина, але й забезпечувати матеріал, необхідний для зростання й розвитку всіх органів і систем організму. В їжі мають поєднуватися у правильному співвідношенні речовини, що є складовими людського організму: білки, жири, вуглеводи, мінеральні солі, вітаміни, вода.

У дитячому харчуванні мають бути враховані якісні показники білків. Найціннішим і найкориснішим для зростання дитини є тваринний білок, достатня кількість якого міститься в м'ясі, риби, молоці, яйцях. Основними джерелами рослинного білка є хліб, крупи, макаронні вироби. Важливу роль у дитячому харчуванні відграють жири, що є пластичним матеріалом, слугують розчинниками вітамінів А, D. Надлишок жирів шкідливий, він сприяє порушенню обміну речовин, погіршенню засвоєнню білка, іноді спричиняє розлади органів травлення. Жири і вуглеводи є джерелом поповнення енергії.

Вуглеводи – є основним матеріал для енергії м'язової діяльності дитини. Значна кількість їх міститься в овочах, фруктах, ягодах, соках, молоці. У щоденному раціоні дитини обов'язково мають бути вітаміни. Брак їх кількісної різко погіршує стан здоров'я, зростання і розвитку організму, адже вони беруть участь в обміні білків, жирів, вуглеводів, регулюють окремі біохімічні, фізіологічні процеси, забезпечують життєві функції організму дитини.

Харчування дітей має бути диференційованим за величиною разового і добового об'єму їжі залежно від віку. Обсяг їжі залежить від апетиту. Формувати в дитини адекватні харчові звички потрібно з раннього дитинства. Провідну роль у цьому мають відігравати дорослі, особистий приклад яких є запорукою виховання культури харчування, а саме:

### **1. Вплив батьківської поведінки на харчові переваги дітей.**

Протягом перших двох-трьох років життя дитина отримує специфічне «Дитяче» харчування. Більшість батьків, особливо під час виховання першої дитини, намагаються суворо дотримуватися рекомендованого раціону. Вони чітко розмежовують приготування «дитячих» і «дорослих» страв. Це призводить до того, що дитина зазвичай їсть ледве солону або ледве солодку, негостру, відварену «корисну» їжу, а її батьки – «смачну»: смажену, копчену тощо. Спостерігаючи за дорослими, дитини мріє скоріше вирости і почати їсти

лише «смачну» їжу. Отже, культура харчування батьків – модель для наслідування дітьми.

## 2. Вплив засобів масової інформації.

Саме реклама є одним із найбільш агресивних пропагандистів шкідливого способу життя, зокрема нераціонального харчування. Часте щоденне перебування дитини в приміщенні з увімкненим телевізором, інтернетом призводить до прохання дітьми віком від двох років купити рекламований продукт харчування. Отже, для того, щоб сприяти розвитку адекватної харчової поведінки дитини, зберегти її здоров'я, дорослим варто систематично над цим працювати.

Особистий приклад батьків, а також правила і принципи формування раціональних харчових звичок допоможуть розвинути культуру харчування дитини.

### Формування харчової поведінки

- Почніть з себе
- Дотримуйтеся режиму харчування
- Подавайте їжу в призначеному для цього місці
- Урізноманітнюйте раціон дитини
- Подавайте страви на сервіруйте стіл естетично
- Надавайте дитині можливість самій визначати улюблені страви
- Не перегодовуйте дитину
- Не робіть із їжі винагороду
- Обговорюйте корисні та шкідливі властивості продуктів харчування
- Формуйте адекватну харчову поведінку дитини методом гри
- Хваліть дитину

*Завдання співпраці педагогів і батьків:*

- налагодження *партнерських стосунків*, які б гарантували всім учасникам освітнього процесу *рівність* у розв'язанні спільних завдань;

- стимулювання *інтересу* батьків до *змін* у сучасному закладі, ознайомлення з чинними програмами;
- *інформування* батьків про підходи дошкільного закладу для здорового розвитку дитини;

При організації харчування важливо додержуватись принципів наступності, єдності вимог у дошкільному закладі і родині. Питання харчування дітей в дошкільному закладі включено у тематику батьківських зборів. Так, на загально-садові батьківські збори були запрошені спеціалісти з питань харчування, члени тендерного комітету, постачальники продуктів харчування в дошкільний заклад. Такі зустрічі дають змогу розширити і поглибити знання батьків про забезпечення повноцінного харчування дитини дошкільного віку.

З метою визначення можливих шляхів поліпшення якості харчування дитини у дошкільному навчальному закладі на батьківських зборах було проведено анкетування (додаток 10).

Окрім попередніх форм роботи з батьками, спільно з медичною сестрою та керівником закладу проводились консультації: «Рецепти батькам», «Калорійність харчування», «Корисні і шкідливі продукти для здоров'я дітей», «Дотримання санітарно-гігієнічних вимог під час харчування дітей». Після таких форм спілкування окреслюються коло індивідуальної форми роботи, а також планується робота для наступних круглих столів та обміну досвідом.

В кожній групі дошкільного закладу оформлені інформаційні куточки з питань організації харчування дошкільників, куточки помічника вихователя (додаток 11).

З метою активізації професійних зусиль кухарів дошкільного закладу, підвищення їх престижу в місті проводився конкурс кухарів. Активними учасниками та помічниками у проведенні даного проекту були батьки та діти.

Батьки брали участь у створенні святкового меню (згідно Положення конкурсу), презентації страви «Барвистий віночок». Важливим для батьків стало те, що кухарі проводили майстер класи для дітей по приготуванню та естетичному оформленню фруктових салатів, що виховує естетичні смаки у дітей (додаток 12).

Важливим аспектом роботи з батьками з питання харчування є висвітлення різноманітних форм роботи на веб-сайтах Кам'янець-Подільської міської ради, управління освіти і науки та дошкільних навчальних закладах.

Таким чином, співпраця з громадськістю, суспільними інституціями, родиною - запорука успіху у забезпеченні системного підходу до охорони життя, збереження і зміцнення здоров'я дітей, їх повноцінного розвитку.

## ВИСНОВКИ

Система управління закладу може функціонувати лише тоді, коли всі складові ланки відповідають вимогам сьогодення. Розвиток управління передбачає вдосконалення системи організації роботи навчального закладу. Спрямованість системи управління закладом на кінцевий результат, передбачає не лише особливу мотиваційно-цільову орієнтацію керівників, а й новий підхід до планування, організації, контролю і регулювання діяльності дошкільного закладу.

Саме тому, надзвичайно актуальними стають питання впровадження завідувачами дошкільних навчальних закладів сучасних моделей управлінської діяльності та ефективної її організації.

Мета посібника – надання допомоги керівникам дошкільних закладах у напрямі управлінської діяльності в системі забезпечення повноцінного розвитку дитини.

В якому поєднуються вимоги нормативно-правових актів з питань організації харчування дітей, управлінський аспект з організації контролю, напрацювання практиків. Також акцентовано увагу на ключових моментах контролю за процесом організації харчування дошкільнят.

Атмосфера партнерства, довіри, участі батьків в системі контролю з організації раціонального харчування дітей, дає змогу виявити та забезпечити впровадження сучасного підходу до формування здорової особистості.

Попри те, що у посібнику надані рекомендації з визначених питань, практичні поради щодо їхнього застосування, додатки у вигляді таблиць, планів, тощо, варто керівникам виважено підходити до педантичного використання кожної з них, оскільки час швидко минає, відбуваються зміни в нормативно-правовому забезпеченні, вимоги щодо діяльності дошкільного навчального закладу та професійної компетентності керівників.



# Додатки



Таблиця опрацювання нормативно-правової бази

№ з/п	Документ	Короткий зміст	Форма опрацювання	Ким і коли опрацьовано	Примітка
1	Конвенція ООН про права дитини.	Стаття 24. Охорона здоров'я	Інформаційно-методична нарада	Колективом закладу, вересень	
2	Закон України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-У	п. 2, 4, 5, 6, 7 ст. 11	Інформаційно-методична нарада	Колективом закладу, вересень	
3	Закон України «Про дошкільну освіту» від 11.07.2001 № 2628-ІІ	п. 1, 2, 4 ст. 35	Виробнича нарада, групові батьківські збори	Завідувач, вихователі, батьки, вересень	
4	Закон України «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-ІІІ	Стаття 6	На засіданнях Ради по харчуванню, інформація в батьківських куточках	Завідувач, педагоги, батьки, вересень	
5	Інструкція з організації харчування у дошкільних навчальних закладах від 05.05.2006 р. № 523/12397	п. 1.2, 1.4, 1.12, 1.18, 1.20, 1.22, 1.24, 1.25	Педагогічна рада, загальностанові батьківські збори, засідання Ради по харчуванню	Завідувач, медсестра колектив, батьки, протягом року	
6	Державні санітарні норми та правила «Влаштування, обладнання, утримання,	Розділ ХІІ. Санітарно-гігієнічні вимоги до особистої	Педагогічна рада, нарада з помічниками вихователя	Завідувач, медсестра, колектив, вересень	



	утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей» 09.08.2013 р. № 1370/23902	гігієни персоналу. Розділ Х. Гігієнічні вимоги до організації харчування			
7	Постанова Кабінету Міністрів України Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» від 22.11.2004 №1591	Норми харчування, норми заміни продуктів	на засіданні Ради по харчування, в куточках для батьків	Медична сестра, вихователь-методист, в куточках для батьків	
8	Спільний наказ МОіН України «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329	Процес організації харчування: режим, складання меню, контроль за харчуванням,	Виробнича нарада	Рада по харчуванню, колектив закладу	
9	Лист МОіН України «Про здійснення контролю за організацією харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» від 23.05.2012 № 1/9-396	Вивчення стану організації харчування дошкільників	Тематичне вивчення управлінням освіти і науки Планова перевірка СЕС	Спеціаліст з організації харчування грудень, представники СЕС серпень	
10	Лист МОіН України «Про вжиття заходів щодо запобігання харчових отруєнь» 11.09.2009	Супровідні документи, безпечність, якість продукції	Наказ по ДНЗ	Завідувач, відповідальні працівники	

**ПОЛОЖЕННЯ**  
**«Про організацію дитячого харчування» ДНЗ № \_\_\_\_**

ЗАТВЕРДЖЕНО  
педагогічною радою  
(дата)

1. Загальне положення.

1.1. Положення по ДНЗ розроблено відповідного Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» № 1591 від 22.11.2010 року, Інструкції з організації харчування дітей у ДНЗ № 202/165 (0440-13) від 26.02.2013 року та з метою забезпечення збалансованого харчування дітей раннього віку та дошкільного віку, які відвідують ДНЗ, здійснення контролю за створенням необхідних умов для організації харчування в ДНЗ.

1.2. Відповідно до Типового положення «Про дошкільний навчальний заклад», Закону «Про дошкільну освіту» відповідальність за організацію харчування несе керівник дошкільного навчального закладу, здійснює контроль за роботою працівників, які беруть участь в організації дитячого харчування (працівники харчоблоку, комірник, медична сестра з дієтичного харчування, старша медична сестра, педагоги).

1.3. Це Положення встановлює порядок організації харчування вихованців ДНЗ.

2. Організація харчування на харчоблоці

2.1. Вихованці ДНЗ отримують триразове харчування.

2.2. Обсяг їжі й вихід страв мають суворо відповідати віку дитини та Інструкції по харчуванню.

2.3. Харчування в ДНЗ здійснюють відповідно до орієнтовного перспективного 10-денного меню, розробленого на основі фізіологічних потреб у харчових речовинах і норм харчування дітей дошкільного віку, узгодженого з міським управлінням Держсанепідслужби, затвердженого завідувачем ДНЗ.

2.4. На основі орієнтовного 10-денного меню щодня, на наступний день медична сестра складає меню-вимогу, яке підписує комірник, шеф-кухар та затверджує завідувач ДНЗ.

2.5. Приготування страв здійснюють за затвердженими технологічними картами меню.

2.6. Відповідальність за організацію харчування дітей у дитячому садку покладено на старшу медичну сестру згідно з посадовими обов'язками.

2.7. Прийом їжі проводять відповідно режиму дня та графіка, затвердженого завідувачем ДНЗ:

2.8. Для дітей віком від 2 до 3 років та від 3 до 6 років меню-вимогу складають окремо.

2.9. Меню-вимога є основним документом для приготування їжі на харчоблоці;

2.10. Вносити зміни в затвержену меню-розкладку, лише за погодженням завідувача.

2.11. За потреби внесення зміни в меню /несвоєчасне завезення продуктів, недоброякісність продукту/, медсестра з дієтичного харчування, старша медсестра складають пояснювальну записку із зазначенням причини. У меню-вимоги вносять зміни і завіряють підписом завідувача. Виправлення в меню-вимоги не допускаються.

2.12. Старша медична сестра та комірник контролюють якість отриманих від постачальника продуктів з ведення журналу встановленої форми.

2.13. Щодня батьків інформують про асортимент харчування дитини, вивішуючи меню на роздачі, та входах у дошкільний заклад із зазначенням повного найменування страв, їх виходу.

2.14. Щодня медсестра веде облік харчування дітей занесенням даних у Журнал відвідування дітей ДНЗ.

2.15. Медична сестра зобов'язана бути присутньою під час закладки основних продуктів у котел і перевіряти страви на виході.

2.16. Обсяг приготовленої їжі має відповідати кількості дітей та обсягом разових порцій.

2.17. Видавати готову дітям слід тільки з дозволу медпрацівника, після зняття ним проби і записування в бракеражному журналі результатів оцінювання готових страв. При цьому в журналі зазначено результат Проби кожної страви.

2.18. Працівникам харчоблоку, відповідальним за організацію харчування в ДНЗ, — кухарям, комірникові:

- дозволяють працювати тільки за затвердженням і правильно оформленим меню-вимогам;
- за своєчасність доставки продуктів, точність ваги, кількість і асортимент одержуваних продуктів відповідають комірний) ДНЗ і представник постачальника;
- виявлені неякісні продукти, їх непоставку або недостачу оформляють актом, що підписує призначена завідувачем комісія з працівників ДНЗ і Представник постачальника;
- отримання продуктів у комору, їх відповідне зберігання і видавання здійснює комірник ДНЗ;
- видавання продуктів зі складу в харчоблок робити відповідно до затвердженого завідувачем меню-вимогою не пізніше ніж о 15:00 попереднього дня, зазначеній у ньому.

2.19. З метою організації контролю за приготуванням їжі створити Раду по харчуванню в складі 5 осіб.

2.20. Кухарям суворо дотримуватися технології приготування страв, закладку необхідних продуктів здійснювати за затвердженням графіком:

7:00 — м'ясо, кури в перше блюдо; продукти для запуску;

7:30 — масло в кашу, цукор для сніданку;

9:00 — тісто для випічки;

10:00 — продукти в першу страву (овочі, крупи);

11:00 — масло для другої страви, цукор у третю страву;

13:00 – продукти для полуденка.

Кухарям здійснювати закладку продуктів у присутності членів комісії.

2.21. Комірникові щомісяця проводити перевірку залишків продуктів харчування з бухгалтером управління освіти і науки.

2.22. На харчоблоці необхідно мати:

інструкції з охорони праці та техніки безпеки, посадові інструкції, інструкції з дотримання санітарно-протиепідемічного режиму;

- картотеку технологій приготування страв;
- графік закладки продуктів;
- графік видавання готових страв;
- контрольну страву;
- добову пробу приготовлених страв в обсязі порції за 48 годин;
- вимірними посуд із зазначенням обсягів;
- медичну аптечку.

2.23. Працівникам харчоблоку заборонено роздягатися і зберігати особисті речі на робочому місці.

3. Організація харчування дітей у групах

3.1. Роботу з організації харчування дітей у групах здійснюють під керівництвом вихователя:

- створення безпечних умов під час підготовки і прийому їжі;
- формування культурно-гігієнічних навичок під час прийому їжі дітьми.

3.2. Отримання їжі на групу здійснюють помічники вихователів за графіком відповідно режиму дня, затвердженим завідувачем ДНЗ.

3.3. Залучати дітей до отримання їжі з харчоблоку категорично заборонено.

3.4. Перед роздаванням їжі дітям помічник вихователя зобов'язаний:

- підготувати столи відповідно до санітарно-гігієнічних вимог;
- ретельно вимити руки;
- надіти спеціальний одяг для втримання та роздавання їжі;
- провітрити приміщення;
- сервірувати столи відповідно до прийомом їжі.

3.5. До сервіровки столів можна залучати дітей з 3 років.

3.6. З метою формування трудових навичок і виховання самостійності під час чергування по їдальні вихователів необхідно поєднувати роботу чергових і кожної дитини (наприклад, серветниці збирають чергові, а тарілки за собою прибирають діти).

3.7. Під час роздавання їжі категорично заборонено перебування дітей поблизу столів.

3.8. Подавання страв і прийом їжі в обід здійснюють так:

- під час сервірування столів на столи ставлять хлібні тарілки з хлібом;
- розливають третю страву;
- у салатниці згідно з меню розкладають салат (порційні овочі);
- подають першу страву;
- діти сідають за столи;
- діти розпочинають прийом першої страви;
- після завершення помічник вихователя прибирає зі столів тарілки;

- подають другу страву;
- прийом їжі завершується прийомом третьої страви.

3.9. У групах молодшого віку дітей, у яких не сформовані навички самостійного прийому їжі, догодовують.

4. Порядок урахування харчування, надходження і контролю грошових коштів на продукти харчування.

4.1. До початку навчального року завідувач ДНЗ видає наказ про призначення відповідального за харчування (медичній сестра), визначає його функціональні обов'язки.

4.2. Відповідальний за Харчування здійснює облік харчування дітей у Журналі відвідування дітей, що має бути прошнурований, пронумерований, скріплений печаткою та підписом завідувача.

4.3. Щодня медична сестра складає меню-розкладку на наступний день, Меню складають на підставі списків присутніх дітей, які щодня, з 8:00 до 9:00 ранку, подають педагоги.

4.4. На наступний день, о 8:00 вихователі подають відомості про фактичну присутність вихованців у групах відповідальному за харчування, який оформляє заявку і передає її на харчоблок.

4.5. У разі зменшення чисельності дітей, якщо закладка Продуктів для приготування сніданку відбулася, порції відпускаються іншим дітям, як додаткове харчування, здебільшого дітям старшого дошкільного і молодшого дошкільного віку у вигляді збільшення норми страв.

4.6. З подальшим прийомом / обід, полуденок / дітей, відсутніх у закладі, знімають з харчування, а продукти, що залишилися незатребуваними, повертають до комори за актом.

4.8. Повернути можна такі продукти: яйце, консервація /овочева, фруктова / згущене молоко, кондитерські вироби, масло вершкове, молоко сухе, олію, цукор, крупи, макарони, фрукти, овочі;

4.10. Облік продуктів ведуть у накопичувальній відомості. Записи у відомості здійснюють на підставі первинних документів у кількісному і сумовому вираженні. Наприкінці місяця у відомості підбивають підсумки.

4.11. Нараховує оплату за харчування бухгалтерія відділу освіти на підставі табелів відвідуваності, що заповнюють педагоги. Кількість днів за табелями відвідуваності має суворо відповідати кількості дітей, які перебувають на харчуванні в меню-вимозі. Завідувач, звіряючи дані, здійснює контроль раціонального витрачання бюджетних коштів.

Положення розроблено редакційною колегією

(дата)

**Циклограма оперативного контролю завідувача щодо раціонального харчування дошкільників  
на місяць**

<b>Тиждень</b>	<b>Понеділок</b>	<b>Вівторок</b>	<b>Середа</b>	<b>Четвер</b>	<b>П'ятниця</b>
	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)
<b>I тиждень</b>	1. Контроль за прийманням продуктів продовольчої сировини. 2. Аналіз меню на тиждень	1. Дотримання технології приготування їжі, вихід та якість страв. 2. Організація харчування дітей в групах	1. Перевірка закладання страв за технологічними картками. 2. Виконання посадових обов'язків помічників вихователів	1. Санітарно-гігієнічний стан в групових приміщеннях 2. Педагогічний аспект в харчуванні дошкільників	1. Створення умов у групах для харчування дітей. 2. Проектна діяльність з батьками
	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)
<b>II тиждень</b>	1. Аналіз виконання наказів щодо харчування 2. Культура харчування дітей 3. Зберігання добових проб.	1. Дотримання режиму харчування дітей. 2. Контроль супровідних документів на продукти, які постачають	1. Контроль за якістю продуктів харчування після отримання з бази. 2. Дотримання технології приготування їжі, вихід та якість страв	1. Засідання Ради по харчуванню 2. Контрольне зважування страв, їх вихід	1. Забезпечення педагогічного процесу методичними посібниками, дидактичними матеріалами з питань здорового харчування.
	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)
<b>III тиждень</b>	1. Дотримання працівниками харчоблоку правил техніки безпеки. 2. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку.	1. Забезпеченість обладнанням, посудом, кухонним інвентарем, спецодягом. Маркування та використання за призначенням.	1. Знання та зберігання добових проб. 2. Відповідність об'єму страв для дітей 3. Забезпеченість мийними, дезінфікуючими засобами	1. Дотримання технології приготування їжі, вихід та якість страв. 2. Дотримання строків реалізації продуктів. Товарне сусідство	1. Організація дієтхарчування. 2. Зняття та зберігання добових проб.
	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)	(дата)
<b>IV тиждень</b>	1. Санітарно-гігієнічний стан в групових приміщеннях	1. Ведення документації комірника 2. Зняття залишків з комори	1. Оперативний контроль 2. Ведення документації медичної сестри	1. Контроль за використання коштів (бюджетних та спеціальних)	1. Аналіз виконання норм харчування.

**Циклограма оперативного контролю завідувача щодо раціонального харчування дошкільників  
на тиждень**

Таблиця 1

Дні тижня	Медсестра	Працівники харчоблоку	Комірник
<b>Понеділок</b>	1. Дотримання законодавчо-нормативної бази з питань організації харчування в дошкільних закладах. 2. Перевірка журналів ведення документації медичною сестрою по харчуванню, згідно номенклатури справ	1. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоку. 2. Виконання працівниками посадових обов'язків	1. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання продуктів. Безпечність та якість продукції: молочні вироби, крупи, риба. 2. Виконання працівниками посадових обов'язків
<b>Вівторок</b>	1. Контроль за харчуванням	1. Дотримання законодавчо-нормативної бази з питань організації харчування в дошкільних закладах. 2. Контроль за станом та функціонування технологічного обладнання	1. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання продуктів. Безпечність та якість продукції: молочні вироби, крупи, риба. 2. Перевірка виконання посадових обов'язків відповідальних осіб щодо харчування дітей. 3. Зняття залишків з комори
<b>Середа</b>	1. Перевірка виконання посадових обов'язків відповідальних осіб щодо харчування дітей. 2. Виконання працівниками посадових обов'язків	1. Дотримання режиму харчування дітей. Контроль зважування порцій. 2. Дотримання меню, технології приготування страв, їх вихід, якість	1. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання продуктів. Безпечність та якість продукції: молочні вироби, крупи, риба. 2. Дотримання законодавчо-нормативної бази з питань організації харчування в дошкільних закладах
<b>Четвер</b>	1. Перевірка виконання рекомендацій та вказівок управління освіти і науки, органів Держсанепідслужби	1. Зберігання добових проб	1. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання продуктів. Безпечність та якість продукції. 2. Документація комірника. Умови зберігання продуктів
<b>П'ятниця</b>	1. Організація дієтичного харчування дошкільників. 2. Аналіз виконання норм харчування	1. Перевірка виконання посадових обов'язків відповідальних осіб щодо харчування дітей	1. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання продуктів. 2. Організація дієтичного харчування дошкільників. 3. Фінансовий контроль за використанням бюджетних коштів та коштів батьків на харчування

Таблиця 2

Дні тижня	Групи			
	Раннього віку	Молодшого віку	Середнього віку	Старшого віку
Понеділок	1.Реалізація педагогами завдань програми «Оберіг»	1.Забезпечення педагогічного процесу методичними посібниками, дидактичними матеріалами з питань здорового харчування. 2.Перевірка виконання посадових обов'язків відповідальних осіб щодо харчування дітей	1.Контроль за харчуванням	1.Спільна проектна діяльність з дітьми та батьками. 2. Перевірка виконання посадових обов'язків відповідальних осіб щодо харчування дітей
Вівторок	1.Планування різноманітних форм роботи відповідно Базового компонента дошкільної освіти	1.Реалізація завдань педагогами чинних програм з розділу «виховання культурно-гігієнічних навичок». 2.Фінансовий контроль за використанням бюджетних коштів та коштів батьків на харчування	1.Забезпечення педагогічного процесу методичними посібниками, дидактичними матеріалами з питань здорового харчування	1.Контроль за харчуванням. 2.Фінансовий контроль за використанням бюджетних коштів та коштів батьків на харчування
Середа	1.Забезпечення педагогічного процесу методичними посібниками, дидактичними	1.Планування різноманітних форм роботи відповідно Базового компонента дошкільної освіти щодо харчування дошкільників.	1.Реалізація завдань педагогами чинних програм з розділу «виховання культурно-гігієнічних навичок».	1.Забезпечення педагогічного процесу методичними посібниками, дидактичними матеріалами з питань здорового харчування



	матеріалами з питань здорового харчування. 2.Фінансовий контроль за використанням бюджетних коштів та коштів батьків на харчування	2.Дотримання режиму харчування дітей. Контроль зважування порцій	2.Фінансовий контроль за використанням бюджетних коштів та коштів батьків на харчування	
Четвер	1.Контроль за харчуванням. 2.Дотримання режиму харчування дітей. Контроль зважування порцій	1.Спільна проектна діяльність з дітьми та батьками	1.Планування різноманітних форм роботи відповідно Базового компонента дошкільної освіти щодо харчування дошкільників. 2.Дотримання режиму харчування дітей. Контроль зважування порцій	1.Реалізація завдань педагогами чинних програм з розділу «виховання культурно-гігієнічних навичок»
П'ятниця	1.Спільна проектна діяльність з дітьми та батьками 2. Перевірка виконання посадових обов'язків відповідальних осіб щодо харчування дітей	1.Контроль за харчуванням	1.Спільна проектна діяльність з дітьми та батьками. 2. Перевірка виконання посадових обов'язків відповідальних осіб щодо харчування дітей	1.Планування різноманітних форм роботи відповідно Базового компонента дошкільної освіти щодо харчування дошкільників. 2.Дотримання режиму харчування дітей. Контроль зважування порцій

**Проекти наказів щодо організації харчування в ДНЗ \_\_\_\_\_**

**НАКАЗ**

« \_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_\_ року

№ \_\_\_\_

Про призначення відповідальної особи  
за організацію харчування дітей та  
зняття проб з готових страв у ДНЗ  
на \_\_\_\_\_ н.р.

На виконання інструкції з організації харчування дітей в ДНЗ, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 року № 298/227 з метою керівництва і контролю за якістю та ефективністю організації харчування дітей та оцінки готових страв перед їх видачею з харчоблоку,

**НАКАЗУЮ:**

1. Призначити відповідальною особою за організацію харчування старшу медичну сестру \_\_\_\_\_.
2. Регламентувати виконання покладених на \_\_\_\_\_ таких обов'язків:
  - 2.1 Відпрацювання режиму та графіка харчування дітей.
  - 2.2 Ведення обліку дітей, які харчуються.
  - 2.3 Зняття проби з готових страв безпосередньо з казана за 30 хв. до видачі їжі.
  - 2.4 Слідкувати за добором добових проб.
  - 2.5 Визначати фактичний вихід страв, їх температуру, смакові якості, консистенцію, запах.
  - 2.6 Вносити результати зняття проби до журналу бракеражу готової продукції під особистий підпис щодо можливостей реалізації кожної страви окремо.
  - 2.7 Пронумерувати, прошнурувати, завірити підписом завідувача і печаткою закладу журнал бракеражу готової продукції.
3. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Завідувач ДНЗ №

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

З наказом ознайомена:

ст. медсестра

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

/дата/

## НАКАЗ

«\_\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_\_ року

№ \_\_\_\_

Про створення бракеражної комісії  
в ДНЗ

Відповідно до Законів України «Про дошкільну освіту», «Про охорону дитинства», від 22.11.2004 року № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», від 01.06.2005р. № 242/329, на виконання наказу управління освіти і науки № 221 від 03.09.2015 р. «Про створення бракеражних комісій та призначення відповідальних осіб за харчування в ЗОШ та ДНЗ міста», та з метою контролю за якістю харчування дітей в дошкільному закладі,

НАКАЗУЮ:

1. Створити бракеражну комісію у складі:  
голова комісії – \_\_\_\_\_, медична сестра; члени комісії: \_\_\_\_\_,  
шеф-кухар; \_\_\_\_\_, кухар; \_\_\_\_\_, комірник; \_\_\_\_\_, член  
батьківського комітету

1.1 Координувати діяльність осіб, відповідальних за організацію харчування дітей в навчальному закладі з роботою медичного персоналу.

2. Бракеражній комісії:

2.1 Проводити оцінювання якості продуктів харчування та продовольчої сировини відповідно до вимог Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах.

2.2 Здійснювати контроль за постачанням, збереженням та використанням продуктів харчування в навчальний заклад та наявністю супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпеку і якість, відповідність вимогам державних стандартів.

2.3 При встановленні недоброякості будь-якого продукту повертати його постачальнику.

2.4 При виявленні матеріально відповідальною особою нестачі або надлишку одного з видів продуктів надалі приймання продуктів здійснювати за участю представника постачальника, а також голови профспілкового комітету дошкільного навчального закладу, результати оформлювати актом приймання.

3. Відповідальність за виконання наказу покласти на старшу медичну сестру

4. Контроль за виконанням даного наказу залишаю за собою.

Завідувач ДНЗ №

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

З наказом ознайомлені:

ст. медсестра

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

## НАКАЗ

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ року

№ \_\_\_\_\_

Про попередження харчових отруєнь та інфекційних захворювань у дітей, що відвідують дошкільний навчальний заклад № \_\_\_ на \_\_\_\_\_ н.р.

Керуючись Законами України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.94 р. № 4004-ХІІ (із змінами), «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.97 р. № 771/97-ВР (із змінами), листом Міністерства освіти і науки України «Про отруєння дітей харчовими продуктами у дошкільних навчальних закладах» від 01.12.2005р. № 1/9-686, Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженій наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 17.04.2006 р. № 298/227, з метою попередження появи, розповсюдження гострих кишкових інфекцій, харчових отруєнь, серед дітей та працівників дошкільного навчального закладу, профілактики шлунково-кишкових захворювань, підвищення санітарно-гігієнічної грамотності педагогічного та технічного персоналу дошкільного навчального закладу,

### НАКАЗУЮ:

Усім учасниками педагогічного процесу:

1. Розглядати на виробничих нарадах питання особистої гігієни.
2. Повідомляти адміністрацію ДНЗ у випадках прояву симптомів інфекційних чи кишкових захворювань.
3. Розповсюдити між усіма працівниками дошкільного навчального закладу пам'ятку комплексного проведення протиепідемічних заходів при кишкових інфекціях, харчових отруєннях та отруєннях рослинами.
4. Посилити санітарно-просвітницьку роботу з родинами вихованців:
  - 4.1. Суворо заборонити приносити у дошкільний навчальний заклад для частування дітей у дні народження, інші свята печиво, цукерки непромислового виробництва, кремові вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі газовані.
5. Працівникам харчоблоку:
  - 5.1 Суворо дотримуватись санітарно-протиепідемічного режиму на харчоблоці.
  - 5.2. Дотримувати технологічних режимів приготування їжі — овочевих, м'ясних, рибних страв.
  - 5.3. Якісно проводити миття посуду, устаткування, приміщення харчоблоку дезинфікуючими розчинами.

5.4. Тримати в чистоті спеціальний одяг, взуття, дотримувати правил його носіння, зміни, прання і зберігання.

5.5. Зберігати добову пробу готових страв у відповідних умовах.

6. Комірнику \_\_\_\_\_:

6.1. Суворо стежити за сертифікацією харчових продуктів, умовами їх зберігання, реалізації, враховуючи термін і сумісництво.

6.2. Здійснювати бракераж сирої продукції.

7. Старшій медичній сестрі \_\_\_\_\_:

7.1. Здійснювати контроль за дотриманням санітарно-протиепідемічного режиму в дошкільному навчальному закладі.

7.2. Перевіряти персонал харчоблоку на наявність гнійничкових захворювань і негайно відчужувати від роботи того, хто захворів.

7.3. Проводити заняття з технічним персоналом за програмою санітарного мінімуму.

7.4. Здійснювати контроль за якістю харчових продуктів, технологією приготування страв.

8. Помічник завідувача по господарській частині \_\_\_\_\_:

8.1. Вживати заходів щодо знешкодження комах та гризунів у приміщеннях, отруйних рослин на території ДНЗ.

8.2. Стежити за тим, щоб на території дошкільного навчального закладу не відбувався вигул собак та котів.

8.3. Нести відповідальність за технічне оснащення та справність холодильної камери.

9. Помічникам вихователів, технічним працівникам:

9.1. Суворо дотримувати санітарно-протиепідемічного режиму усіх приміщень дошкільного навчального закладу.

9.2. Проводити прибирання приміщень вологим способом при відкритих вікнах чи фрамугах, із застосуванням мийних засобів.

9.3. Зберігати дезінфікуючі розчини у прохолодному місці, темній закритій посудині, в місцях, недоступних дітям.

10. Педагогічним працівникам

10.1 Проводити санітарно-просвітницьку роботу з родинами вихованців з питань профілактики харчових отруєнь та інфекційних захворювань.

10.2. Більше уваги приділяти індивідуальному догляду за дітьми, вихованню у них культурно-гігієнічних навичок.

10.3. Терміново ізолювати дитину від колективу при перших ознаках захворювання, надати першу медичну допомогу та повідомити її батьків, адміністрацію ДНЗ.

11. Відповідальність за виконанням наказу покласти на старшу медсестру

12. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Завідувач ДНЗ № 9

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

З наказом ознайомлені:

посада

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

/дата/

## НАКАЗ

« \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 201\_ року

№ \_\_\_\_\_

Про звільнення від плати батьків за перебування дітей пільгових категорій

Відповідно до пункту «а» (1) статті 32 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», пункту 29 частини другої Закону України «Про внесення змін та визнання такими, що втратили чинність, деяких законодавчих актів України» від 28.12.2014 №76-VIII, Закону України «Про дошкільну освіту», рішення виконавчого комітету міської ради від 29.01.2015 №80 «Про внесення змін до рішення виконавчого комітету міської ради від 11.12.2014 № 1338», наказу управління освіти і науки № 24 від 30.01.2015 р. «Про внесення змін до наказу управління освіти і науки міської ради», та з метою виконання нормативних документів по групах спеціального призначення,

### НАКАЗУЮ:

1. Установити плату за перебування у дошкільному навчальному закладі в розмірі 50 % від вартості харчування батькам, які мають 3-ьох і більше дітей  
(вказати прізвища дітей, група)
  2. Звільнити від плати батьків за перебування дітей в логопедичній групі на 100%:
  3. Звільнити від плати батьків дітей з інвалідністю на 100 %:
  4. Звільнити від плати батьків, діти яких постраждали внаслідок ЧАЕС на 100 %:
  5. Звільнити від плати батьків, які брали або беруть участь в АТО:
  6. Відповідальність за виконання даного наказу покласти на соціального педагога
  7. Контроль за виконанням наказу залишаю за собою.
- Підстава: заяви вищевказаних батьків, довідки.

Завідувач ДНЗ №

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

З наказом ознайомена:

посада

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

/дата/

## НАКАЗ

«\_\_\_»\_\_\_\_\_ 201\_\_ р.

№ \_\_\_\_\_

Про підсумки організації харчування дітей за I півріччя

На виконання Листа Міністерства освіти і науки України № 1/9-323 «Про виконання норма харчування у дошкільних навчальних закладах» від 19.05.2008 р., статей Закону України «Про дошкільну освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах» було проведено аналіз організації харчування та виконання норм харчування дітей раннього та дошкільного віку в ДНЗ за \_\_\_\_\_ рік з розрахунку фактичного споживання продуктів однією дитиною за основними життєво необхідними видами продуктів (м'ясо, риба, масло вершкове, олія соняшникова, сир твердий, яйця, цукор, картопля, овочі, фрукти та соки).

Протягом \_\_\_\_\_ року медична сестра з дієтичного харчування \_\_\_\_\_ та бракеражна комісія дошкільного закладу у складі: шеф-кухаря, кухаря., комірника вели щомісячний контроль за організацією роботи харчоблоку, організацією дієтичного харчування дошкільників, за забезпеченням раціональним харчуванням дітей пільгових категорій.

Усього 51 дитина пільгових категорій, з них: 4 дитини - інваліди; 13 дітей спецгрупи (логопедична); 2 дітей з малозабезпеченої сім'ї; 3 дітей переселенці зі східних областей України; 8 дітей, батьки яких брали або беруть участь в АТО. Для них організоване безкоштовне харчування, а 21 дитині з багатодітних сімей, яким установлена оплата за харчування в розмірі 50 % від вартості харчування.

Середній показник норм харчування за \_\_\_\_\_ рік становить 77.8%, що є недостатнім. У раціоні дітей недостатня кількість м'ясних, рибних, кисломолочних продуктів, фруктів, соків. Це не дає можливості забезпечити збалансований раціон дітей. Причиною невиконання норм харчування дітей у дошкільному навчальному закладі № \_\_\_\_ є нестабільність гривні.

Середня вартість харчування за \_\_\_\_\_ рік становить \_\_\_\_\_ грн. в день, аналіз використаних коштів вартості харчування свідчить про те, що продукти та сировина систематично дорожчали, плата батьківська та кошти з бюджету не змінювалися протягом року.

Середнє відвідування дітьми закладу за \_\_\_\_\_ рік \_\_\_\_\_ %, що є кращим показником порівняно з минулим роком.

Протягом \_\_\_\_\_ року в разі необхідності було організоване дієтичне харчування відповідно до медичних довідок. Дієтичним харчуванням було охоплено 23 дитини протягом одного місяця – стіл № 5, а з них 3 дітей на дієтичному харчуванні знаходяться постійно.

Проводилась щоденна С-вітамінізація страв аскорбіновою кислотою, про що, записувалося у Журналі обліку виконання норм харчування та у меню-розкладі щодо назви страви, яка вітамінізується, кількості порцій, загальної кількості використаної аскорбінової кислоти, кількості препарату на одну порцію та часу проведення вітамінізації.

Якість продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до закладу фіксуються старшою медсестрою \_\_\_\_\_ у Журналі бракеражу сирової продукції.

Систематично проводився контроль виходу, і якості страв (бракераж готової продукції), дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку, дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність у них гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у працівників харчоблоку, своєчасність проходження медичних оглядів.

Відповідно до річного плану дошкільного закладу протягом року медичними працівниками проводились заняття з гігієни харчування й основ дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу, у тому числі бесіди щодо харчування дітей у колективі і родині.

Завідувач ДНЗ № \_\_\_\_\_ та медсестра з дієтичного харчування \_\_\_\_\_ контролювали організацію харчування та оцінювали його якість, та закладання продуктів у котел. На підставі вищезазначеного,

**НАКАЗУЮ:**

1. Завідувачу ДНЗ № \_\_\_\_\_

1.1 Дотримуватись чинного законодавства щодо організації харчування дітей.

1.2 Призначити відповідальною за процесом організації харчування дітей в дошкільному закладі у 201\_\_ році старшу медичну сестру \_\_\_\_\_

2. Старшій медичній сестрі \_\_\_\_\_:

2.1 Перевіряти наявність та термін придатності аскорбінової кислоти для С-вітамінізації страв, про що робити щоденний запис у журналі обліку виконання норм харчування.

2.2 Щомісячно здійснювати моніторинг виконання норм харчування дітей дошкільного віку.

2.3 Дотримуватися оновленої вартості харчування та виконання норм продуктів харчування.



2.4 Затвердити примірне 2-тижневе меню на зимово-весняний період \_\_\_\_\_ року.

2.5 Контролювати стан харчування дітей пільгових категорій.

2.6 Провести роз'яснювальну роботу щодо організації харчування дошкільників (відповідно Санітарних правил утримання дошкільного закладу) з вихователями та помічниками вихователів.

3. Комірнику \_\_\_\_\_:

3.1 Не приймати продукцію та сировину без супровідної документації, що засвідчує їх походження, безпечність та якість, а також без зазначення дати, часу виготовлення та терміну придатності на етикетках, товарних місцях, пакуванні та в якісних посвідченнях, деклараціях.

3.2 Дотримуватись умов зберігання та термінів придатності всієї продукції, сировини, особливо тієї, що швидко псується.

4. Шеф-кухарю \_\_\_\_\_:

4.1 Відповідати за зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту закладки продуктів і вихід страв, за якість і своєчасне приготування їжі, за санітарний стан приміщень харчоблоку.

4.2 Суворо дотримуватися під час приготування страв поточності виробничого процесу (технології виготовлення).

4.3 Складати разом з медичним працівником та комірником меню-розклад.

4.4 Добирати і зберігати щодня добові проби кожної страви раціону.

4.5 Суворо дотримувати правил особистої гігієни. Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінювати при забрудненні.

5. Працівникам, пов'язаних з організацією харчування дітей, проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

6. Відповідальність за виконання наказу покласти на старшу медсестру

7. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Завідувач ДНЗ №\_\_

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

З наказом ознайомлені:

посада  
/дата/

(підпис)

\_\_\_\_\_  
(ініціали, прізвище)

**КАРТА**  
**контролю за виконанням наказів завідувача по ДНЗ**

Наказ від «    »                    .201    р. №                    «Про підсумки організації харчування дітей »  
Знято з контролю \_\_\_\_\_

Тип наказу	Зміст наказової частини	Термін виконання	Відповідальні особи	Інформація про виконання наказу
З основної діяльності	1. Контроль за харчуванням дітей пільгових категорій. 2. Моніторинг виконання норм продуктів харчування. 3. Відповідність щоденного меню перспективному. 4. Супровідна документація продуктів. 5. Дотримання технології приготування страв. 6. Добирати і зберігати щодня добові проби кожної страви раціону	Грудень Щомісячно Щоденно Щоденно Щоденно Щоденно	Медсестра Медсестра Медсестра Комірник Шеф-кухар Кухар	Виконано

**КАРТКА**  
**аналізу дотримання вимог**  
**щодо зберігання продуктів харчування**

Дата проведення: \_\_\_\_\_

№ з/п	Критерії оцінювання	Зауваження, оцінка
1	Санітарний стан холодильного обладнання:	
2	Зберігання продуктів у коморі, наявність супровідних документів	
3	Дотримання строків реалізації	
4	Ваговимірювальні засоби	
5	Тара для зберігання та видачі продуктів на харчоблок	
6	Умови зберігання молочних, м'ясних продуктів та риби на харчоблоці	
7	Ведення відповідної документації комірником та медичної сестрою	
8	Аналіз виконання заявок на продукти	
9	Зберігання кухарями відходів м'яса, риби, яєць тощо до кінця робочого дня	
10	Правильне зберігання та використання інвентаря для прибирання	
11	Дотримання інструкцій з охорони праці, та посадових інструкцій	

**Висновки:** \_\_\_\_\_

**Рекомендації:** \_\_\_\_\_

**Перевірку здійснив:**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**КАРТКА**  
**аналізу дотримання об'єму готових страв**  
**для видачі на групи**

Дата проведення: \_\_\_\_\_

<b>№ з/п</b>	<b>Критерії оцінювання</b>	<b>Зауваження, оцінка</b>
1	Видача готових страв після зняття проби медичним працівником	
2	Об'єм готових страв:	
3	Дотримання графіка видачі готових страв на групи	
4	Наявність контрольних страв поруч із вікном видачі	
5	Посуд для отримання готових страв:	
6	Одяг помічників вихователів при отриманні їжі на харчоблоці	
7	Фактичний об'єм готових страв при роздачі у групах	
8	Органолептична якість їжі, що роздається, її температура під час видачі	
9	Відсоток залишків їжі	

Висновки: \_\_\_\_\_

Рекомендації: \_\_\_\_\_

Перевірку здійснив:

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**КАРТКА**  
**аналізу умов харчування дітей у групі**

Назва групи: \_\_\_\_\_

Дата проведення аналізу: \_\_\_\_\_

№ з/п	Критерії оцінювання	Зауваження, оцінка
1	Умови для харчування дітей	
2	Дотримання температурного режиму, повітряного режиму, якість вологого прибирання	
3	Дотримання режиму харчування	
4	Обов'язки помічника вихователя перед роздачею їжі.	
5	Правильне роздавання страв і прийом їжі дітьми	
6	Формування культурно-гігієнічних навичок при споживанні їжі	
7	Забезпечення миючими, дезінфікуючими засобами та спеціальним одягом	
8	Наявність та зберігання питної води	
9	Наявність меню на день в інформаційному куточку для батьків (із зазначенням виходу страв)	
10	Зберігання харчових відходів	
11	Загальний санітарний стан групи	
12	Виконання вимог щодо охорони життя і здоров'я дітей	

**Висновки:** \_\_\_\_\_

**Рекомендації:** \_\_\_\_\_

**Перевірку здійснив:**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

**КАРТКА**  
**аналізу санітарно-гігієнічного стану**  
**харчоблоку та допоміжних приміщень**

Дата проведення: \_\_\_\_\_

№ з/п	Критерії оцінювання	Зауваження, оцінка
1	Санітарний стан холодильного обладнання	
2	Робочий та санітарний стан технологічного обладнання	
3	Робочий стан витяжної вентиляції на харчоблоці	
4	Правильність зберігання кухонних дошок	
5	Ножі для сирової та готової продукції	
6	Столи для сирової та готової продукції	
7	Стан та кількість кухонного посуду	
8	Правильність зберігання інвентаря для прибирання	
9	Забезпечення мийними та дезінфікуючими засобами	
10	Забезпеченість працівників харчоблоку спеціальним одягом (кількість згідно з вимогами та зовнішній вигляд):	
11	Загальний санітарний стан харчоблоку та допоміжних приміщень	

**Висновки:** \_\_\_\_\_

**Рекомендації:** \_\_\_\_\_

**Перевірку здійснив:**

\_\_\_\_\_  
(підпис)

## Примірне двотижневе меню на осінньо-зимовий період I-III тиждень

	Понеділок	Вихід	Вівторок	Вихід	Середа	Вихід	Четвер	Вихід	П'ятниця	Вихід
<b>Сніданок</b>	Каша гречана з маслом Овочі свіжі Яйце варене Чай Чай з лимоном Булка з маслом і твердим сиром	90/100 3/5 40/50 1/4;1/2 150/200 3/5 25/30 3/5	Каша молочна пшенична Чай з лимоном Булка з маслом	180/200 150/200 3/5 25/30 3/5	Каша молочна пшоняна Чай з лимоном Печиво з маслом	180/220 150/200 3/5 10/15 2/3	Каша молочна манна Чай з лимоном Булка з маслом	180/200 150/200 3/5 25/30 3/5	Суп молочний вермішелевий Чай з лимоном Булка з маслом	150/200 150/200 3/5 25/30 3/5
<b>Обід</b>	Розсольник з сметаною Биточок з птиці Картопля варена Хліб Сік	200/250 5/10 50/50 90/100 35/60 50/70	Овочі свіжі/конс. Суп рисовий Макарони Рулет м'ясний Хліб Компот	40/50 200/250 90/100 70/80 35/60 150/200	Овочі свіжі/конс. Борщ «Український» з сметаною Биточок з риби Горохове пюре Хліб Компот	40/50 200/250 5/10 50/70 90/100 35/60 150/200	Овочі свіжі/конс. Капусняк з сметаною Рагу з птиці Хліб Компот	40/50 200/250 5/10 140/160 35/60 150/200	Салат з буряка Суп картопляний з крупою Шніцель натур. з м'яса Каша гречана Хліб Компот	40/50 200/250 60/80 90/100 35/60 150/200
<b>Полуденок</b>	Вареники ліниві з варенням Какао на молоці	110/130 15/20 150/200	Вареники з картоплі Булка з маслом Кавовий напій на молоці	100/130 25/30 3/5 150/200	Сарделька Салат з буряка Булка з маслом сир галанський Чай	40/50 40/50 25/30 3/5 3/5 150/200	Випічка домашня Кисло-молочна продукція (Ряжанка, йогурт)	70/90 150/180	Омлет Булка з маслом і твердим сиром Какао з молоком	20/40 25/30 3/5 3/5 150/200

## II – IV тиждень

	Понеділок	Вихід	Вівторок	Вихід	Середа	Вихід	Четвер	Вихід	П'ятниця	Вихід
<b>Сніданок</b>	Каша рисова з варенням Чай з лимоном Булка з маслом і твердим сиром	100/100 8/10 150/200 3/5 25/30 3/5 3/5	Каша молочна вівсяна Чай з лимоном Булка з маслом	180/200 150/200 3/5 25/30 3/5	Каша молочна кукурудзяна Чай з лимоном Булка з маслом	180/200 150/200 3/5 25/30 3/5	Каша молочна гречана Чай з лимоном Булка з маслом	180/200 150/200 3/5 25/30 3/5	Каша молочна ячна Чай з лимоном Булка з маслом	180/220 150/200 3/5 25/30 3/5
<b>Обід</b>	Овочі свіжі/конс. Борщ «Український» з сметаною Плов з птиці Хліб Сік	40/50 200/250 5/10 140/160 35/60 50/70	Овочі свіжі/конс. Щі з капусти з сметани Картопля варена Биточок з м'яса Хліб Компот	40/50 200/250 5/10 900/1 00 50/60 35/60 150/200	Овочі свіжі/конс. Суп перловий з сметаною горохове пюре Котлета з риби Хліб Компот	40/50 200/250 5/10 90/100 50/70 35/60 150/200	Овочі свіжі/конс Розсольник з сметаною Биточок січений з птиці Каша ячмінна Хліб Компот	40/50 200/250 50/50 90/100 35/60 150/200	Салат овочевий Суп гороховий Макарони відварені Бризоль з м'яса Хліб Компот	50/60 200/250 90/100 60/80 35/60 150/200
<b>полуденок</b>	Сирники з варенням Кавовий напій на молоці	60/100 15/20 150/200	Оладки з варенням Какао на молоці	60/80 15/20 150/200	Вінегрет Сарделька Булка з маслом сир галанський. Чай	85/125 40/50 25/30 3/5 3/5 150/200	Випічка домашня Кисло-молочна продукція (Ряжан ка, йогурт)	90/110 150/180	Яйце варене Булка з маслом і твердим сиром Кавовий напій з молоком	1/4;1/2 25/30 3/5 3/5 150/200



**Технологічні карти приготування страв  
в дошкільному навчальному закладі**

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви - *Салат з свіжої білокачанної капусти*

Найменування	Вага брутто	Вага нетто	Хімічний склад			Калорії	Примітка
			Білки	Жири	Вуглев.		
Капуста білокачанна свіжа	78	64		-			
Цибуля зелена	9	7					
Морква	9						
Олія	4	4					
<b>Вихід страви</b>		<b>75</b>	<b>1,</b>	<b>-</b>	<b>3,8</b>	<b>6,8</b>	<b>67</b>

**Технологія приготування.** Свіжу білокачанну капусту шаткують, додають дрібно нарізану зелену цибулю або натерту моркву, цукор, лимонну кислоту (попередньо розчинену у воді). Усі компоненти з'єднують, заправляють олією та обережно перемішують.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви - *Салат з вареного буряка*

Найменування	Вага	Вага	Хімічний склад			Калорії	Примітка
			Білки	Жири	Вуглев.		
Буряк варений	101	71					
Олія	4	4			-		
<b>Вихід страви</b>		<b>75</b>	<b>1,3</b>	<b>-</b>	<b>3,8</b>	<b>6,9</b>	<b>70</b>

**Технологія приготування:** варений обчищений буряк труть на терці, заправляють олією та обережно перемішують.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Вінегрет овочевий*

Найме	Вага	Ваг	Хімічний склад			Калорії	Примітк
			Білки	Жир	Вуглев		
Картопля	27	18					
Буряк варений	17	14					
Морква варена	12	9					
Огірки квашені	19	15					
Цибуля зелена	14 13	11					
Олія	8	8					
<b>Вихід страви</b>		<b>75</b>	<b>1,</b>	<b>-</b>	<b>7,6</b>	<b>5,6</b>	<b>96</b>

**Технологія приготування:** варені обчищені огірки нарізають кубиками. Квашені огірки можна замінити квашеною капустою, яку перебирають, великі частини подрібнюють. Нарізаний буряк заправляють частиною олії, передбаченою за рецептурою. Усі компоненти з'єднують, заправляють олією, що залишилася після заправки буряка, та обережно перемішують. У вінегрет можна додати 11-15 г. зеленого консервованого горошку, але при цьому слід відповідно зменшити закладку квашених огірків, або квашеною капустою.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

Найменування страви - *Суп овочевий*

Найменування	Вага	Вага	Хімічний склад					
			Білки		Жири	Вуглев.	Калорії	Примітка
Капуста цвітна	2	13						
Капуста брюссельська	4	20						
Капуста білокачанна свіжа	1							
Картопля	66	50						
Петрушка (корінь)	4	2,5						
Цибуля ріпчаста	13	10						
Морква	13	10						
Масло вершкове	5	5						
Горошок зелений консервованій	1 3	7						
<b>Вихід страви</b>		<b>250</b>	<b>2,0</b>	<b>0,12</b>	<b>5,4</b>	<b>11,9</b>	<b>105</b>	

**Технологія приготування:** у киплячий бульйон або окріп закладають свіжу білокачанну нашатковану капусту, нарізані шматочками картоплю та корінь петрушки і варять все до готовності. За 10-15хв. до кінця приготування додають пасеровані овочі, зелений консервований горошок, сіль, лавровий лист. У готову страву кладуть сметану та доводять до кипіння.

Замість свіжої білокачанної капусти до цього супу можна додати нарізану кубиками брюссельську або розібрану на суцвіття цвітну капусту.

Якщо замість зеленого консервованого горошку додають свіжу спаржеву квасолю, то її стручки миють і нарізають на невеликі шматочки та закладають разом із картоплею.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

Найменування страви — *Розсольник*

Найменування продуктів	Вага	Вага	Хімічний склад			Калорії	Примітка
			Білки	Жири	Вуглев.		
Картопля	100	75					
Петрушка (корінь)	4	2,5					
Цибуля ріпчаста	13	10					
Огірки квашені	17	15					
Масло вершкове	5	5					
Олія	5	5					
Рис	10	10					
Морква	13	10					
<b>Вихід страви</b>		<b>250</b>	<b>2,8</b>	<b>0,12</b>	<b>5,5</b>	<b>15,9</b>	<b>124</b>

**Технологія приготування:** у киплячий бульйон або окріп закладають свіжу білокачанну нашатковану капусту, доводять до кипіння, додають нарізані шматочками картоплю та корінь петрушки, а через 5-7 хв. додають пасеровані овочі, припущені квашені огірки і варять все до готовності. За 5-10 хв. до кінця приготування додають сіль та лавровий лист. До готової страви додають сметану і доводять ще раз до кипіння.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА**

Найменування страви - *Борщ український*

Найменування продуктів	Вага в (гр.)	
	брутто	Нетто
Картопля	60	43
Буряк	50	40
Капуста свіжа	50	40
Морква	12	9,6
Петрушка	5	4
Цибуля ріпчаста	12	9,1
Томатна паста	5	5
Мука	1	1
Цукор	1	1
Зелень	4	3
Масло вершкове	5	5
Сметана	10	10
<b>Вихід</b>		<b>250</b>

Найменування продуктів	Вага в (гр.)	
	брутто	Нетто
<b>Картопля</b>	48	31
<b>Буряк</b>	40	30
<b>Капуста свіжа</b>	40	30
<b>Морква</b>	10	8,6
<b>Петрушка</b>	4	3
<b>Цибуля ріпчаста</b>	10	7,1
<b>Томатна паста</b>	4	4
<b>Мука</b>	1	1
<b>Цукор</b>	1	1
<b>Зелень</b>	4	3
<b>Масло вершкове</b>	4	4
<b>Сметана</b>	8	8
<b>Вихід</b>		<b>200</b>

**Технологія приготування:** в окріп закладають нашатковану свіжу білокачанну капусту, доводять до кипіння, потім додають нарізану шматочками картоплю та корінь петрушку, варять 10-15 хв., кладуть пасеровані овочі, томатну пасту. Тушкований або нарізаний соломкою варений буряк і варять все до готовності. За 5-10 хв. до кінця приготування додають сметану, сіль, цукор, лавровий лист. Свіжу білокачанну капусту можна замінити квашеною.

Такий борщ можна заправити пасерованим борошном, попередньо розведеним у воді (10 гр. борошна на 1000 гр. борщу), сметану і доводять все до кипіння.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви – *Суп картопляний з бобовими*

Найменування продуктів	Вага брутто, г	Вага нетто,г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглев., г		
			рослинні	тваринні				
Картопля	66	50						
Петрушка (корінь)	4	2,5						
Цибуля ріпчаста	13	10						
Морква	13	10						
Масло вершкове	5	5						
Олія	5							
Квасоля	20	20						
Горох лущений	20	25						
Горошок зелений консервований	39							
<b>Вихід страви</b>		<b>250</b>	5,7	-	4,7	19,5	144	

**Технологія приготування:** у киплячий бульйон або окріп закладають попередньо зварену квасолю або лущений горох та доводять до кипіння. Потім додають нарізані великими кубиками картоплю та соломкою корінь петрушки, пасеровані овочі й варять усе до готовності. За 5-10 хв. До кінця приготування додають сіль, лавровий лист.

Якщо замість квасолі або лущеного гороху до супу додають зелений консервований горошок, то його закладають разом з паперовими овочами. Цей суп можна готувати без картоплі, збільшивши при цьому відповідно закладку бобових.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ**

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Юшка з галушками*

Найменування	Вага	Вага	Хімічний склад				Енергетична цінність,	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглев., г		
			рослинні	тваринні				
Картопля	68	50						
Морква	12	10						
Цибуля ріпчаста	15	12						
Сіль	3	3						
Масло вершкове	5	5						
Для галушок:	25	25						
Борошно	1/10	1/10						
Яйце		44						
Вага тіста								
<b>Вихід страви</b>		<b>250</b>	<b>2,3</b>	<b>-</b>	<b>2,0</b>	<b>17,3</b>	<b>97</b>	

**Технологія приготування:** В кип'ячу воду кладемо картоплю, варимо до напівготовності, формуємо галушки з попередньо приготовленого тіста, закладаємо в бульйон, в кінці варки закладаємо пасеровані овочі і ще варимо 5-7хвилин.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ**

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Найменування страви - *Суп картопляний з крупною*

Найменування продуктів	Вага бруто	Вага нетто	Хімічний склад			Калорії	Примітка
			Білки	Жири	Вуглев.		
Картопля	100	75					
Петрушка (корінь)	4	2,5					
Цибуля ріпчаста	13	10					
Морква	13	10					
Масло вершкове	3	3					
Крупа на вибір:							
перлова,	10	10					
вівсяна,	10	10					
пшенична,	10	10					
гречана;	10	10					
- пшоно,	5	5					
рис, пластівці							
<b>Вихід страви</b>		<b>250</b>	<b>3,0</b>	<b>-</b>	<b>2,5</b>	<b>21,7</b>	<b>123</b>

**Технологія приготування:** у киплячий бульйон або окріп закладають підготовлену крупу, нарізані кубиками картоплю і соломкою корінь петрушки та доводять до кипіння. Потім додають пасеровані овочі та варять все до готовності: За 10-15 хв. до кінця приготування додають сіль, лавровий лист.



### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Найменування страви - *Биточки січені з птиці, припущені*

Найменування продуктів	Вага	Вага	Хімічний склад				Енергетич	Примітка
			Білки, г		Жири,	Вуглев., г		
			рослинні	тваринні				
Курка	69	25	6,7	6,1	4,3	5,0	86	
Хліб пшеничний	6	6						
Молоко або вода	9	9						
Внутрішній жир	1	1						
Масло вершкове	0,7	0,7						
Биточки готові		35						
Соус молочний		20						
<b>Вихід страви</b>		<b>55</b>						

**Технологія приготування.** М'ясо птиці або кролика, внутрішній жир, попередньо замочений у молоці або воді пшеничний хліб опускають через м'ясорубку. Отриману масу солять, ретельно перемішують і ще раз пропускають через м'ясорубку. Із готової котлетної маси формують напівфабрикати по 1-2 шт. на одну порцію й припускають 15-20 хв.

Подають із молочним соусом та гарніром (варений або припущений рис, пюре картопляне).

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Найменування страви - *Фрикадельки курячі припущені*

Найменування	Вага	Вага	Хімічний склад			Енергети	
			Білки, г		Жири,		Вугле
			рослинні	тваринні			
Курка	69	25					
Хліб пшеничний	5	5					
Молоко або вода	7	7					
Внутрішній жир	1	1					
Фрикадельки готові		35					
Масло вершкове	3	3					
<b>Вихід страви</b>		<b>38</b>	<b>6,4</b>	<b>5,9</b>	<b>5,4</b>	<b>3,3</b>	<b>88</b>

**Технологія приготування.** Зварену м'якоть курки, внутрішній жир, пшеничний хліб, попередньо замочений у молоці або воді, двічі пропускають через м'ясорубку. Отриману масу солять і ретельно перемішують.

Із готової котлетної маси формують кульки по 2-3 шт. на одну порцію і припускають або варять на пару.

Подають із розтопленим вершковим маслом та гарніром (картопляне пюре, пюре з моркви або буряка).

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Найменування страви - *Голубці з м'ясом і рисом*

Найменування продуктів	Вага брутто	Вага нетто	Хімічний склад			Калорії	Примітка
			Білки	Жири	Вуглев.		
Капуста	150	120					
М'ясо	80	60					
Рис	10	10					
Томатна паста	5	5					
Мука	5	5					
Укріп	5	4					
Цибуля	10	8					
Масло вершкове	10	10					
Сметана	15	15					
<b>Вихід страви</b>		<b>180</b>	<b>5,6</b>	<b>12,2</b>	<b>81,4</b>	<b>212,2</b>	

**Технологія приготування:** Качан капусти, очищений від зелених і забруднених листків, відварюють в підсоленій воді до на пів готовності, 5-10 хвилин, охолоджують, розбирають на окремі листки, зрізують ножом потовщені стебла або розбивають їх. Перепущене через м'ясорубку м'ясо з'єднують з відвареним розсипчастим рисом, пасерованою цибулею, солять і перемішують.

На листя капусти кладуть фарш і загортають у вигляді конверта або трубочки, складають голубці на деку, змащену маслом, заливають до середини бульйоном, ставлять в духовку і тушать протягом 30 хвилин. Потім заливають сметанним соусом з томатом і доводять до цілковитої готовності. При видачі голубці поливають соусом і посипають зеленню. Для фаршу можна використовувати також варене м'ясо.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТКА

Найменування страви - *Плов із птиці*

Найменування продуктів	Вага брутто	Вага . нетто,г	Хімічний склад				Енергетична цінність ,	Примітка
			Білки, г		Жири,	Вуглев. , г		
			рослинні	тваринні				
Курка	106	71	8,9	7,1	7,5	18,8	180	
Олія	8	8						
Цибуля	8	7						
Морква	41	34						
Рис	35	35						
<b>Вихід страви</b>		<b>150</b>						

**Технологія приготування.** Птицю або кролика розподіляють на порції (по одному шматочку на одну порцію), обсмажують, посипають сіллю, кладуть у посуд, додають пасеровані, дрібно нарізані моркву та цибулю, заливають окропом (із розрахунку приготування розсипчастої рисової каші) й дають закипіти, закладають рис і варять до запусіння. Після цього посуд із пловом ставлять на 40-50 хв. у духову шафу. Інколи розсипчасту кашу варять окремо і з'єднують з іншими компонентами.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

### Найменування страви – *Рагу з птиці*

Найменува продуктів	Вага	Вага	Хімічний склад				Енерге	Приміт
			Білки, г		Жири,	Вуглев., г		
			рослинні	тваринні				
Курка	93	70	8, 5	7, 0	6,9	11, 6	143	
Олія	2	2						
Картопля	94	74						
Морква	18	15						
Цибуля	10	9						
Томатна паста	5	5						
Олія	5	5						
Борошно пшеничне	1,1	1,1						
<b>Вихід страви</b>		<b>150</b>						

**Технологія приготування.** Підготовлені тушки птиці або кролика нарізають на шматки по 30-35 г й обсмажують. Обсмажене м'ясо заливають окропом (20-30% маси м'яса), додають томатну пасту й тушкують при слабкому кипінні протягом 30-40 хв.

На бульйоні, отриманому після тушкування, готують соус. Тушковане м'ясо заливають приготуваним соусом, додають нарізані кубиками картоплю, моркву, цибулю, сіль, лавровий лист і тушкують страву ще протягом 15-20 хв.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Шніцель натуральний січений*

Найменуван продуктів	Вага брутто,г	Вага нетто,г	Хімічний склад				Енергети чна цінність,	При мітка
			Білки, г		Жири,	Вуглев.,		
			Рослинн і	тваринн і				
Яловичина (котлетне м'ясо)	95 95	70 81						
Сало*	12*	11						
Вода	7	7						
Яйця	4,5	4						
Сухарі пшеничні	12	12						
Олія	6	6						
Шніцель готовий		<b>75</b>						
Масло вершкове	5	5						
<b>Вихід страви</b>		<b>80</b>						
- яловичий			<b>14,</b>	<b>13,</b>	<b>28,0</b>	<b>8,8</b>	<b>34</b>	
- свинячий			<b>5</b>	<b>2</b>	<b>44,5</b>	<b>8,8</b>	<b>5</b>	
			<b>11,</b>	<b>9,8</b>			<b>48</b>	

Сало додають тільки до яловичих шніцелів.

**Технологія приготування:** М'ясо (для яловичих шніцелів з салом) пропускають через м'ясорубку, додають сіль, яйця, воду й все ретельно перемішують. Формують круглі плескати (товщиною 1 см) вироби, панірують їх у пшеничних сухарях і обсмажують. Обсмажені шніцелі доводять до готовності у духовій шафі. Подають з розтопленим вершковим маслом і гарніром ( розсипчасті каші, варені макаронні вироби, варена, смажена картопля).

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

### Найменування страви – *Гуляш*

Найменування			Вага	Вага	Хімічний склад			Енергет	Приміт	
					Білки,		Жир			
					рослинні	тваринні				
Яловичина	65	44	107	79						
(тазостегнова частина)	60	44	100	79						
Свинина										
Олія	2	2	3	3						
Масло вершкове	1	1	2	2						
Томат-паста	4	4	5	5						
Цибуля	10	8	12	10						
Борошно пшеничн	2	2	3	3						
<b>Вихід страви</b>		<b>30</b>		<b>50</b>						
		<b>30</b>		<b>50</b>						
- яловичий					16,0	15,3	7,9	3,3	149	
- свинячий					11,5	10,9	26,8	3,3	301	

**Технологія приготування:** М'ясо нарізають кубиками по 20-30 г й обсмажують. Обсмажене м'ясо заливають окропом ( 50 г на порцію) і тушкують у закритому посуді 50-60 хв. На бульйоні, що залишився після тушкування, готують соус, заливають ним м'ясо і тушкують ще 25-30 хв. За 5-10 хв. До кінця приготування кладуть сіль, лавровий лист. Цю страву можна готувати зі сметаною ( 15-20 г на одну порцію).

Подають з гарніром (розсипчасті каші, варені рис, макаронні вироби, картопляне пюре, варені, припущені овочі з вершковим маслом, капуста тушкована.).

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Котлети, биточки, шніцелі*

Найменування продуктів	Вага бруutto, г	Вага нетто, г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
			Білки, г		Жир и, г	Вуглев., г		
			рослинні	тваринні				
Яловичина (котлетне м'ясо)	60	38						
Свинина (котлетне м'ясо)	52							
Хліб пшеничний	9	9						
Молоко	12	12						
Сухарі пшеничні	5	5						
Олія	3	3						
Вироби готові		50						
Масло вершкове	5	5						
<b>Вихід страви</b>		<b>55</b>						
-з яловичини			8,2	7,0	11,4	8,7	170	
-зі свинини			5,8	4,6	23,1	8,7	267	

**Технологія приготування:** М'ясо на попередньо замочений у молоці пшеничний хліб пропускають через м'ясорубку, додають сіль і ретельно все перемішують. З готової маси формують вироби овальної (котлети), круглої (биточки) форми або круглі плескаті товщиною 1 см (шніцелі), панірують їх у пшеничних сухарях та обсмажують. Обсмажені котлети, биточки, шніцелі доводять до готовності у духовій шафі.

Подають з розтопленим вершковим маслом і гарніром (розсипчасті каші, варений горох або квасоля у томатному соусі, макаронні вироби, картопляне пюре, варені, припущені овочі з вершковим маслом, тушкована капуста.



**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Бризоль*

Найменування продуктів	Вага брутто	Вага нетто	Білки	Жири	Вуглеводи	Енергетична цінність,
М'ясо	80	60				
Цибуля	5	4				
Яйце	1/10	1/10				
Борошно	12	12				
Молоко	15	15				
Олія	7	7				
<b>Вихід страви</b>		<b>80</b>	<b>14,8</b>	<b>8,4</b>	<b>23,4</b>	<b>149</b>

**Технологія приготування:** М'ясо нарізають шматками, пропускають через м'ясорубку разом з цибулею. Борошно, яйця, молоко ретельно перемішують, додають сіль. З м'ясної маси формуємо котлетку обсмажуємо в клярі тоненьку бризольку. Обсмажені вироби доводимо до готовності в духовій шафі.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Рулет із цибулею і яйцем*

Наймен	Вага	Вага	Хімічний склад				Енергетична	Примітка
			Білки, г		Жири,	Вуглев		
			рослинні	тваринні				
Яловичина (котлетна м'ясо)	60	38						
Хліб пшеничний	8	8						
Молоко або вода	11	11						
Цибуля	29	24						
Олія	3	3						
Яйця	5,5	5						
Петрушка зелень	3	2						
Яйця	4 5	4						
Сухарі пшеничні	2	2						
Олія	0,5	0,5						
Рулет готовий		<b>70</b>						
Соус сметанно		<b>30</b>						
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>	10,0	8,4	9,8	10,5	171	

**Технологія приготування:** М'ясо та попередньо замочений у молоці або воді пшеничний хліб і пропускають через м'ясорубку, додають сіль і ретельно все перемішують. На змочену водою полотняну серветку розкладають котлетну масу рівним шаром товщиною 1,5-2 см. На котлетну масу викладають начинку й розрівнюють її по всій поверхні. Після цього за допомогою серветки котлетну масу з начинкою скручують у рулет. Отриманий виріб скачують із серветки на змащений олією лист швом униз. Поверхню рулету змащують яйцем, посипають пшеничними сухарями, збризкують олією, проколюють у декількох місцях і запікають у духовій шафі протягом 30-40 хв.

Для приготування начинки: цибулю подрібнюють, пасерують, з'єднують із подрібненими вареними яйцями та зеленню петрушки. Начинку можна готувати і без додавання яєць, але при цьому слід збільшити закладку цибулі.

Готовий рулет ріжуть на порції й поливають сметанно-томатним соусом.

Подають з гарніром (розсипчасті каші, картопляне пюре, варені овочі з вершковим маслом).

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Котлети, биточки рибні*

Найменування продуктів	Вага брутто,г	Вага нетто,г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглев., г		
			рослинні	тваринні				
<b>Філе-напівфабрикат</b>								
Тріска, сайда Судак	66 100	48						
<b>Філе промислової обробки</b>								
Тріска, сайда	51	48						
Хліб пшеничний	14	14						
Молоко або вода	19	19						
Сухарі пшеничні	7	7						
Олія	5	5						
Котлети, биточки готові		75						
Масло вершкове	5	5						
<b>Вихід страви</b>		<b>80</b>	10,1	8,2	10,2	13,0	185	

**Технологія приготування.** Філе риби (без шкіри і кісток ) нарізають на шматки, пропускають через м'ясорубку разом із попередньо замоченим у воді чи молоці пшеничним хлібом. Додають сіль і ретельно перемішуємо. З рибної котлетної маси формуємо котлети і биточки, панірують їх в сухарях і обсмажують з обох боків на сковороді. Обсмажені вироби доводять до готовності в духовій шафі.

Подають з розтопленим вершковим маслом і гарніром(картопляне пюре, варені, притушені овочі з вершковим маслом).

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Каша розсипчаста*

Найменування продуктів	Вага брутто, г	Вага нетто, г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.
			Білки, г		Жири, г	Вуглев., г	
			рослинні	тваринні			
Крупа на вибір: гречана з ядриці, що швидко розварюється; рисова; ячна, перлова; пшенична	71 54 50 60	71 54 50 60					
Вода для крупи: гречаної з ядриці, що швидко розварюється; пшеничної; рисової, ячної, перлової	0,1	0,1					
Каша варена		150					
Масло вершкове	8	8					
Цукор	8	8					
Молоко	158	150					
Вихід страви: - з маслом вершковим - з цукром; - з молоком		158 158 300					

**Технологія приготування:** У казан з підсоленим окропом всипають підготовлену крупу, перемішують і варять до запусіння. Після цього щільно закривають кришкою й залишають кашу для упрівання.

Розсипчасту кашу з вершковим маслом, цукром, молоком. Її можна подавати і з кожним компонентом окремо.

Кашу з молоком подають у глибокій тарілці. Інколи таку кашу подають у тарілці, а молоко окремо в чашці.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Горох овочевий спаржевий варений*

Найменування продуктів	Вага бруто	Вага нетто	Хімічний склад			Калорії
			Білки	Жири	Вуглев.	
Горох овочевий спаржевий (лопатка)	189	170				
Горошок зелений консервований	231	150				
Горох овочевий спаржевий варений		150				
Масло вершкове	5	5				
Соус сметанный		30				
<b>Вихід страви :</b>		<b>155</b>				
-з вершковим маслом		<b>180</b>				
-з соусом сметанным			9,0	0,45	2,1	23,9
						150

**Технологія приготування:** горох закладають у підсолений окріп і варять 3-5 хв. до готовності. Зелений консервований горошок доводять до кипіння у власному відварі. Відвар зливають та подають з вершковим маслом або сметанным соусом.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Макарони з твердим сиром*

Найменування	Вага	Вага	Хімічний склад			Калорії	
			Білки	Жири	Вуглев.		
Макарони	35	35					
Вода	183	183					
Макарони готові		<b>100</b>					
Сир твердий	8	8					
Масло вершкове	5,5	5,5					
<b>Вихід страви</b>		<b>113,5</b>	<b>11,9</b>	<b>5,4</b>	<b>10,2</b>	<b>33,8</b>	<b>276</b>

**Технологія приготування:** у підсолений окріп закладають макарони, перемішують і варять до готовності. Після цього їх відкидають на друшляк, дають стекти воді і заправляють частиною розтопленого вершкового масла. При видачі поливають рештою вершкового масла і посипають натертим твердим сиром.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Макаронні вироби варені*

Найменування	Вага	Вага	Хімічний склад			Калорії	
			Білки	Жири	Вуглев.		
Макаронні вироби	35	35					
Вода	183	183					
Макаронні вироби гот.		100					
Масло вершкове	5,	5,5					
<b>Вихід страви</b>		<b>105</b>	<b>6,5</b>	<b>-</b>	<b>4,6</b>	<b>33,8</b>	<b>206</b>

**Технологія приготування:** у підсолений, окріп закладають макаронні вироби, перемішують і варять до готовності. Після цього їх відкидають на друшляк, дають стекти воді й заправляють розтопленим вершковим маслом.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Омлет натуральний*

Найменування	Вага	Вага	Хімічний				Енергетн
			Білки, г		Жири,	Вуглев.	
			рослинні	тваринні			
Яйця	45	40					
Молоко або вода	15	15					
Масло вершкове	3	3					
Омлет готовий		<b>53</b>					
Масло вершков	5	5					
<b>Вихід страви</b>		<b>58</b>	<b>5,5</b>	<b>5,5</b>	<b>11,7</b>	<b>1,1</b>	<b>132</b>

**Технологія приготування:** яйця солять і збивають з молоком або водою. Отриману омлетну суміш виливають на розпечений, змащений вершковим маслом лист шаром 2,5-3 см і запікають у духовій шафі 8-10 хв. Подають з розтопленим вершковим маслом.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Каша рідка молочна*

Найменування продуктів	Вага бруто, г	Вага нетто, г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглеводи, г		
			рослинні	тваринні				
Крупа на вибір: - пшенична, - вівсяна, - перлова, - ячна - рисова	59 45	59 45						
Молоко для крупи: - пшеничної, - вівсяної, - перлової, - ячної. - рисової	141 155	141 155						
Вода	40	40						
Цукор	10	10						
Каша варена		242,5						
Масло вершкове	7,5	7,5						
<b>Вихід страви</b>		<b>250</b>						
-перлова			8,3	3,6	14,9	59,6	408	
-ячна			8,8	3,6	15,0	59,6	409	
-вівсяна			9,5	3,6	17,8	53,8	413	
-рисова			6,3	3,6	14,5	54,	376	

**Технологія приготування:** В окріп кладуть сіль, цукор і все перемішують, потім усыпають підготовлену крупу та варять, періодично помішуючи, 20 хв. Після цього додають гаряче молоко й продовжують варіння до готовності.

Подають з вершковим маслом.



### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Запiканка з кисломолочного сиру*

Найменуван	Вага	Вага	Хімічний склад				Енерге	Приміт
			Білки, г		Жир	Вугде		
			рослинн	тваринн				
Сир кисломолочний	94	92						
На вибір:								
-крупa манна	7	7						
-борошно пшеничне	8	8						
Цукор	7	7						
Яйця	3,5	3						
Олія	3	3						
Сухарі пшеничні	3	3						
Сметана	3	3						
Запiканка готова		<b>100</b>						
Соус солодкий		30						
<b>Вихід страви</b>		<b>130</b>	<b>17,3</b>	<b>16,0</b>	<b>12,</b>	<b>32,8</b>	<b>317</b>	

**Технологія приготування.** Протертий кисломолочний сир змішують з борошном або попередньо завареною у воді (7 г на одну порцію) й охолодженою манною крупою, яйцями, цукром і сіллю. Підготовлену масу викладають шаром 3-4 см на змащений олією й посипаний пшеничними сухарями лист. Поверхню виробу розрівнюють, змащують сметаною і випікають у духовій шафі 20-30 хв. готов запіканку нарізають чотирикутниками. Подають із солодким соусом.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

### Найменування страви — *Сирники*

Найменування продуктів	Вага	Вага	Хімічний склад				Енергетич
			Білки, г		Жири,	Вуглев.,	
			рослинні	тваринні			
Сир кисломолочний	92	90					
Борошно пшеничне	13	13					
Яйця	3,5	3					
Цукор	5	5					
Олія	3	3					
Сирники готові		<b>100</b>					
Варення	20	20					
Масло вершкове	5	5					
Соус мол., сметанний	30	30					
<b>Вихід страви</b>		<b>115</b>	<b>16,8</b>	<b>15,4</b>	<b>11,6</b>	<b>30,0</b>	<b>295</b>
з варенням		<b>105</b>	<b>16,8</b>	<b>15,8</b>	<b>15,7</b>	<b>20,2</b>	<b>292</b>
з маслом вершковим з соусом мол., смет.		<b>130</b>	<b>17,4</b>		<b>13,2</b>	<b>24,2</b>	<b>288</b>

**Технологія приготування.** У протертий кисломолочний сир вводять яйця, 2/3 борошна, цукор, сіль і ретельно все перемішують, з отриманої маси формують батончик товщиною 5-6 см, який нарізають упоперек на невеликі шматочки. Після цього їх панірують у решті борошна, й формують круглі биточки 1,5 см.

Вироби обсмажують з обох боків на олії та доводять до готовності в духовій шафі. Подають по 2 шт. на одну порцію з варенням, розтопленим вершковим маслом, молочним або сметанним соусом.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Вареники «лінівi»*

Найменуван	Вага	Ваг	Хімічний склад				Енергетична	Приміт
			Білки, г		Жири,	Вугле		
			рослинні	тваринні				
Сир кисломолочний	80	78						
Борошно пшеничне	11	1						
Яйця	3,5	3						
Цукор	5	5						
Вареники «лінівi» гот.		100						
Масло вершкове	5	5						
<b>Вихід страви</b>		<b>105</b>	<b>7,5</b>	<b>6,9</b>	<b>5,7</b>	<b>7,4</b>	<b>115</b>	

**Технологія приготування.** У протертий кисломолочний сир вводять 2/3 борошна, яйця, цукор, сіль і ретельно все перемішують до отримання однорідної маси.

Отриману масу викладають на стіл, посипаний рештою борошна, розкачують завтовшки 10-12 мм та розрізають на невеликі смужки або ромби.

Підготовлені «лінівi» вареники варять у підсоленому окропі при слабкому кипінні протягом 4-5 хв.

Подають з розтопленим вершковим маслом.

**ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви *Тісто для вареників*

Найменування продуктів	Вага бруто, г	Вага Нето, г	Хімічний склад			Енерг. цінність, г.	Примітка	
			Білки, г		Жири, г			Вугле, г
			рослинні	тваринні				
Борошно пшеничне	680	680						
Яйця	58	53						
Молоко або вода	230	230						
Цукор	25	25						
Сіль	12	12						
<b>Вихід страви</b>		<b>1000</b>	85,2	13,6	21,4	509,4	2572	

\* Для приготування вареників з овочевою начинкою цукор у тісто не додають.

Найменування продуктів	Вага бруто	Вага нетто, г	Вага бруто, г	Вага нетто, г	Вага бруто, г	Вага нетто, г	Вага бруто, г	Вага нетто, г
Борошно пшеничне	28	28	38	38	42	42	56	56
Яйця	2,4	2	3,4	3	4,4	4	5,4	5
Молоко або вода		10		13		15		20
Цукор		2		2		3		4
Сіль		2		2		3		4
Фарш: картопля	61	45	79	58	92	67	122	89
Цибуля		18	20	22		24		32
Олія		2	3			4		
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>		<b>130</b>		<b>150</b>		<b>200</b>
Масло вершкове	3	3	5	5	6	6	7	7
соус сметанный		20		20		30		50
<b>Вихід страви:</b>		<b>103</b>		<b>105</b>		<b>156</b>		<b>207</b>
<b>з маслом вершковим;</b>		<b>120</b>		<b>120</b>		<b>180</b>		<b>250</b>
<b>з соусом сметанным</b>								

**Технологія приготування тіста:** у просіяне борошно додають підігріті до 30-35 °С молоко або воду. Потім вводять яйця, сіль, цукор ретельно вимішують до однорідної консистенції тісто, накривають серветкою і витримують 30-40 хв.

Технологія приготування: готове тісто розкачують у пласт товщиною 1,5-2 мм та нарізають на смужки шириною 5-6 см. Край кожної смужки змащують яйцем.

По всій довжині смужки кладуть кульки фаршу масою 12-13 г на відстані 3-4 см одна від одної. Потім край змащеної смуги тіста піднімають, накривають ним фарш, після чого вирізують вареники за допомогою спеціального пристрою. Обрізки тіста використовують при повторному розкачуванні. Варять вироби у підсоленому окропі при слабкому кипінні 5-7 хв.

## ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви *Булочка з повидлом*

Найменуван	Вага	Вага		Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
		нетто,г		Білки, г		Жири, г	Вуглев., г		
				рослин	тваринні				
Борошно	27,5	40	50						
цукор	2	3	5						
Масло вершк	3	4	5						
яйце	3	4	5						
сіль	0,3	0,3	0,3						
Дріжджі	1	1,5	1,5						
Молоко або вода	7,3	8	9						
<b>Тісто (вихід)</b>	<b>43</b>	<b>62</b>	<b>78</b>						
Повидло	25	15	20						
Яйця	0,2	0,2	0,2						
Олія	2	2,5	3						
<b>Вихід страви:</b> -з к/м сиром -з	<b>60</b>	<b>70</b>	<b>90</b>	<b>4,6</b> <b>2,3</b>	<b>2,6</b> <b>0,2</b>	<b>2,4</b> <b>1,1</b>	<b>15,0</b> <b>23,4</b>	<b>100</b> <b>113</b>	

**Технологія приготування:** Дріжджове тісто для булочок готують опарним способом. Із тіста формують кульки масою 29-58 г, викладають на них повидло, формують булочки і викладають на лист, змащений олією, дають їм 10-15 хв. вистоятися. Після цього булочки змащують яйцем, дають ще деякий час вистоятися і випікають у духовій шафі 10-15 хв.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Оладки*

Найменування продуктів	Вага бруто, г	Вага нетто, г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглевод., г		
			рослинні	тваринні				
Тісто для оладок № 254		176						
Олія	9	9						
Оладки готові		150						
Масло вершкове, цукор Соус сметанний	10 15	10 20						
Джем, повидло, варення, мед	15	15						
<b>Вихід страви:</b> - з маслом вершковим, -цукром; - з джемом, -повидлом, -варенням, -медом; -з соусом сметанним		<b>160</b> <b>165</b> <b>170</b>						

**Технологія приготування:** На розігріту, змащену олією чавунну сковороду викладають ложкою оладки й обсмажують з обох боків. Подають по 2-3 шт. на одну порцію з розтопленим вершковим маслом, цукром, джемом, повидлом, медом, варенням або сметанним соусом.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви: *Капуста тушкована*

Найменуван	Вага	Ваг	Хімічний склад			Калорі	Примітка
			Білки	Жири	Вуглев		
Капуста свіжа	125	100					
Морква	25	18,75					
Цибуля	12,5	10					
Томатне пюре	6,25	6,25					
Лимонна кислота							
Мука	0,94	0,94					
Цукор	1,25	1,25					
Лавровий лист	0,03						
Масло рослинне		5					
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>	<b>2,34</b>	<b>4,69</b>	<b>10,5</b>	<b>96,31</b>	

**Технологія приготування:** Капусту шаткують, солять, додають трохи бульйону або води, 1/3 частину масла і тушкують під кришкою, за 15-20 хвилин до закінчення тушкування додають пасеровані овочі з томатом-пюре, цукор, лимонну кислоту, лавровий лист, борошно, підсушене до золотистого кольору, добре перемішують і тушкують до готовності.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Картопляне пюре*

Найменування продуктів	Вага брутто	Вага нетто	Хімічний склад				Калорії	Примітка
			Білки	Жири	Вуглеводи			
Картопля	180	135						
Молоко	24	23						
Масло вершкове	5	5						
<b>Вихід страви</b>		<b>163</b>	3,3	0,8	5,4	24,5	161	

**Технологія приготування:** нарізану великими кубиками картоплю варять у підсоленій воді до готовності. Потім воду зливають, картоплю підсушують при слабкому нагріванні протягом 3-5 хв. І протирають. При цьому її температура повинна бути не нижче 80 град. С. У гарячу протерту картоплю, постійно помішуючи, додають у 2-3 прийоми гаряче кип'ячене молоко й вершкове масло. Суміш збивають до одержання пишної однорідної маси.



### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Кавовий напій з молоком*

Найменуван продуктів	Вага	Вага	Хімічний			Енергетич	Приміт ка	
			Білки, г		Жири,			Вуглев.
			рослинні	тваринн і				
Кавовий напій	3	3						
Вода	55	55						
Молоко	43	40						
Цукор	10	10						
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>	<b>1,7</b>	<b>1,4</b>	<b>1,7</b>	<b>12,4</b>	<b>71</b>	

**Технологія приготування:** Кавовий напій засипають у посуд, заливають окропом, розмішують, доводять до кипіння, кип'ятять 3-5 хв. і дають настоятися протягом 5-8 хв. під закритою кришкою. Після цього напій проціджують в інший посуд через тканину або густе сито, додають гаряче кип'ячене молоко, цукор і доводять усе до кипіння.

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви – *Компоти із сушених фруктів і ягід асорті*

Найменування продуктів	Вага брутто, г	Вага нетто, г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглеводи, г		
			Рослинні	тваринні				
Яблука, груші, курага, урюк, чорносливи, родзинки	18	45*						
Вода	18	18						
Цукор **	180	180						
<b>Вихід страви</b>		<b>180</b>	0,6	-	-	22,5	117	

\* Маса варених сухофруктів

**Технологія приготування:** підготовлені сушені фрукти і ягоди сортують за видами і варять, дотримуючись черговості закладки (яблука, груші, чорносливи, урюк, курага, родзинки). Наприкінці варіння додають цукор. Після цього знімають з вогню і дають настоятися.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ** \_\_\_\_\_

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *Какао з молоком*

Тайменліван продуктів	Вага брутто, г	Вага нетто, г	Хімічний склад				Енергетична цінність,	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглев., г		
			Рослинні	тваринні				
Какао-порошок	2	2		-				
Вода	40	40						
Молоко .	53	50						
Цукор	10	10						
<b>Вихід страви</b>		<b>100</b>	1,9	1,4	2,0	12,9	<b>77</b>	

**Технологія приготування:** какао-порошок перемішують з цукром, додають невелику кількість окропу і розтирають до однорідної маси. Після цього до суміші при безперервному помішуванні тонкою цівкою вливають гаряче кип'ячене молоко, решту окропу і доводять усе до кипіння.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**  
**Завідувач ДНЗ** \_\_\_\_\_

### ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА

Найменування страви - *чай з лимоном*

Найменування продуктів	Вага брутто, г	Вага нетто, г	Хімічний склад				Енергетична цінність, ккал.	Примітка
			Білки, г		Жири, г	Вуглев., г		
			Рослинні	тваринні				
Чай-заварка (технологічна картка)		25						
Вода	67	67						
Цукор	8	8						
Лимон	4	3,5						
<b>Вихід страви</b>		<b>100/</b>	0,1	-	-	7,6	32	

**Технологія приготування:** у чашку кладуть цукор, наливають чай-заварку додають окріп. Лимон ретельно миють теплою водою, заливають окропом і витримують: 1 -2 хв., а потім нарізають тонкими кружальцями.

Нарізаний лимон кладуть у чашку чаю безпосередньо перед видачею.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

## **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви – *Салат з моркви*

Найменування продуктів	Маса, г				Хімічний склад, г						Енергетична цінність, ккал	
	брутто		Нетто		білки		жири		вуглеводи			
	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад
Морква	56	56	45	45	0,59	0,59	0,05	0,05	3,78	3,78	15,30	15,30
Цукор	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	0	0	2,5	2,5	9,48	9,48
Олія	2,5	2,5	2,5	2,5	0	0	2,5	2,5	0	0	22,48	22,48
<b>Вихід страви:</b>	-	-	<b>50</b>	<b>50</b>	<b>0,59</b>	<b>0,59</b>	<b>2,55</b>	<b>2,55</b>	<b>6,28</b>	<b>6,28</b>	<b>47,26</b>	<b>47,26</b>

### **Технологія приготування страви:**

Моркву миють під проточною водою, очищають від шкірки, ополіскують, обдають окропом, подрібнюють в овочерізці або труть на тертці, додають цукор, заправляють олією та перемішують.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

## **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви – *Салат зі свіжих огірків*

Найменування продуктів	Маса, г				Хімічний склад, г						Енергетична цінність, ккал	
	брутто		Нетто		білки		жири		вуглеводи			
	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	Ясла	сад	ясла	сад
Огірки	37,5	48	35	45	0,28	0,36	0,04	0,05	1,16	1,49	4,90	6,30
Цибуля зелена	10	12,5	8	10	0,1	0,13	0	0	0,35	0,44	1,52	1,90
Олія	4	5	4	5	0	0	4,00	5,00	0	0	35,96	44,95
<b>Вихід страви:</b>	-	-	<b>47</b>	<b>60</b>	<b>0,38</b>	<b>0,49</b>	<b>4,04</b>	<b>5,05</b>	<b>1,51</b>	<b>1,93</b>	<b>42,38</b>	<b>53,15</b>

### **Технологія приготування страви:**

Огірки миють під проточною водою, зачищають краї, обдають окропом (огірки з огрубілою шкіркою обчищають та видаляють з них насіння). Підготовлені огірки дрібно нарізають. Цибулю зелену перебирають, видаляють сторонні домішки та зіпсовані листки, замочують на 20-30 хв. у холодній воді. Після цього цибулю зелену миють під проточною водою, обдають окропом та дрібно нарізають. Нарізані огірки та цибулю зелену з'єднують, солять, заправляють олією та обережно перемішують.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

## **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви – *Салат зі свіжих томатів*

Найменування продуктів	Маса, г				Хімічний склад, г						Енергетична цінність, ккал	
	брутто		Нетто		білки		жири		вуглеводи			
	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	Ясла	сад	ясла	сад
Томати	55,5	73,5	53	70	0,58	0,77	0,11	0,14	2,42	3,22	12,19	16,10
Цибуля зелена	7,5	11	9	2,5	0,08	0,12	0	0	0,26	0,40	1,14	1,71
Олія	5	6	5	6	0	0	5,00	5,99	0	0	44,95	53,94
<b>Вихід страви:</b>	-	-	<b>60</b>	<b>80</b>	<b>0,66</b>	<b>0,89</b>	<b>5,11</b>	<b>6,13</b>	<b>3,62</b>	<b>6,28</b>	<b>58,28</b>	<b>71,75</b>

### **Технологія приготування страви:**

Томати миють під проточною водою, видаляють у них місце кріплення плодоніжки, обдають окропом. Цибулю зелену перебирають, видаляють сторонні домішки та зіпсовані листки, замочують на 20-30 хв. у холодній воді. Після цього цибулю зелену миють під проточною водою, обдають окропом та дрібно нарізають. Томати нарізають шматочками, додають до них нарізану цибулю зелену, солять, заправляють олією та обережно перемішують.

**ЗАТВЕРДЖУЮ**

**Завідувач ДНЗ \_\_\_\_\_**

## **ТЕХНОЛОГІЧНА КАРТА**

Найменування страви – *Салат із редису*

Найменування продуктів	Маса, г				Хімічний склад, г						Енергетична цінність, ккал	
	брутто		Нетто		білки		жири		вуглеводи			
	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	ясла	сад	Ясла	сад	ясла	сад
Редис	48	66,5	36,3	50	0,44	0,60	0,04	0,05	1,23	1,70	7,26	10,00
Цибуля зелена	3,6	5	2,9	4	0,02	0,05	0	0	0,13	0,18	0,55	0,76
Олія	3,6	5	3,6	5	0	0	3,57	5,00	0	0	32,36	44,95
<b>Вихід страви:</b>	-	-	<b>42</b>	<b>59</b>	<b>0,46</b>	<b>0,65</b>	<b>3,61</b>	<b>5,05</b>	<b>1,36</b>	<b>1,88</b>	<b>40,17</b>	<b>55,71</b>

### **Технологія приготування страви:**

У редису відрізають ботвіну та корінці, потім його миють під проточною водою, обдають окропом. Цибулю зелену перебирають, видаляють сторонні домішки та зіпсовані листки, замочують на 20-30 хв. у холодній воді. Після цього цибулю зелену миють під проточною водою, обдають окропом та дрібно нарізають. Редис нарізають кружальцями, додають до нього нарізану цибулю зелену. Усе солять, заправляють олією та обережно перемішують.

**Анкета для батьків  
щодо організації харчування у дошкільному навчальному закладі**

1. Скільки років Вашій дитині? \_\_\_\_\_
2. Як часто Ви ознайомлюєтеся з денним меню у дошкільному навчальному закладі?
  - Щодня
  - Інколи
  - Ніколи
3. Чи задоволені Ви якістю харчування дитини у дошкільному навчальному закладі?
  - Так
  - Не завжди
  - Ні
4. Якщо Вас не задовольняє якість харчування дитини у дошкільному навчальному закладі, то чим саме Ви не задоволені?  
\_\_\_\_\_
5. Чи звертається до Вас дитина з проханням приготувати страву, яку вона куштувала у дитсадку? Якщо так, то яку саме?
  - Так.
  - Інколи.
  - Ні
6. Які страви, приготовані у дошкільному навчальному закладі, Ваша дитина любить найбільше? \_\_\_\_\_
7. Які страви, приготовані вдома, Ваша дитина любить найбільше?  
\_\_\_\_\_
8. Якою була Ваша улюблена страву у дитсадку? Чи готуєте Ви її вдома?  
\_\_\_\_\_
9. Від яких страв Ваша дитина категорично відмовляється?  
\_\_\_\_\_
10. Чи є у Вашої дитини алергія на деякі продукти харчування?
  - Немає
  - Так, на такі продукти: \_\_\_\_\_

11. Чи потребує Ваша дитина дієтичного харчування за призначенням лікаря?  
Якщо так, то чи дотримуєтесь дієти вдома?

- Ні
- Так.

12. Чи знаєте Ви норми харчування у день, які відповідають віку Вашої дитини?

- Так
- Частково
- Потребую консультації

13. Чи знаєте Ви, яким має бути меню домашнього дитячого харчування?

- Так
- Частково
- Потребую консультації

14. Як часто Ви відвідуєте зі своєю дитиною кафе, ресторани швидкого харчування?

- Щотижня
- Кілька разів на місяць
- Раз на місяць
- Кілька разів на рік
- Ніколи

15. Чи приділяєте Ви увагу формуванню культурно-гігієнічних навичок у дитини?

- Так
- Ні
- Потребую консультації із цього питання

16. Зазначте Ваші пропозиції щодо поліпшення якості харчування дітей у дошкільному навчальному закладі

---

---

**Інформаційні куточки в ДНЗ  
з питань організації харчування дошкільників**









**Презентації страв  
на міському конкурсі «Кращий кухар ДНЗ»**





## Зразки готових обідніх страв в ДНЗ







**Майстер-клас для дітей  
старшого дошкільного віку по випіканню піріжків**





## Список використаних джерел

1. Ківшарь Л. Організаційна та адміністративна робота керівника дошкільного навчального закладу / Л.І. Ківшарь. – Тернопіль: Мандрівець, 2011. – 328 с.
2. Марущенко Л. Складаємо наказ про стан харчування дітей у дошкільному навчальному закладі / Л.Марущенко // Практика управління дошкільним закладом. – 2012. – С. 20-29.
3. Про дитяче харчування [Електронний ресурс]: Закон України [від 14.09.2006 № 142-V]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/142-16>.
4. Про дошкільну освіту [Електронний ресурс]: Закон України [від 11.07.2001 № 2628-III]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/2628-III>.
5. Про охорону дитинства [Електронний ресурс]: Закон України [від 26.04.2001 № 2402-III]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/2402-14>.
6. Про безпечність та якість харчових продуктів [Електронний ресурс]: Закон України [від 23.12.1997 № 771/97-ВР]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
7. Про безпечність та якість харчових продуктів [Електронний ресурс]: Закон України [від 23.12.1997 № 771/97-ВР]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
8. Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення [Електронний ресурс]: Закон України [від 24.02.1994 № 4004-XII]. – Режим доступу: <http://zakon1.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.
9. Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах [Електронний ресурс]: постанова Кабінету Міністрів України [від 22.11.2004 № 1591]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-п>.
10. Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини» [Електронний ресурс]: наказ Міністерства охорони здоров'я України [від 29.12.2012 № 1140]. – Режим доступу: <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13>.
11. Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах [Електронний ресурс]: наказ Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я України [від 17.04.2006 № 298/227]. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06>.