



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

пр-кт Берестейський, 10, м. Київ, 01135, тел. (044) 481-32-21, факс (044) 481-47-96
E-mail: mon@mon.gov.ua, код ЄДРПОУ 38621185

Керівникам департаментів (управлінь) освіти і науки обласних, Київської міської військових адміністрацій, закладів фахової передвищої, вищої освіти, що належать до сфери управління Міністерства освіти і науки України

Про підготовку закладів освіти до нового навчального року та проходження осінньо-зимового періоду 2024/25 року

Шановні колеги!

В умовах повномасштабної збройної агресії російської федерації проти України та введення воєнного стану 24 лютого 2022 р., строк дії якого продовжено на 90 діб відповідно до Закону України «Про затвердження Указу Президента України «Про продовження строку дії воєнного стану в Україні» від 08.05.2024 № 3684-ІХ, веденням активних воєнних (бойових) дій, пов'язаних із значними руйнуваннями закладів освіти та іншої інфраструктури, змінами в проведенні освітнього процесу, що стало викликом для системи освіти України в частині забезпечення безпечного освітнього середовища, Міністерство освіти і науки України (далі – МОН), місцеві органи виконавчої влади та заклади освіти здійснюють відповідні кроки щодо законодавчого, нормативно-правового врегулювання питань та виконання заходів, що направлені на забезпечення безпечного функціонування закладів освіти, організації освітнього процесу, оновлення змісту освіти, захисту прав здобувачів освіти та педагогічних працівників.

З метою своєчасного та якісного прийняття в експлуатацію закладів освіти до нового навчального року та проходження осінньо-зимового періоду 2024/25 року в умовах дії воєнного стану та віялових відключень або повного блекаута МОН пропонує:

1) врахувати в роботі Інструктивно-методичні матеріали щодо порядку підготовки закладу освіти до нового навчального року та опалювального сезону з



МОН № 1/9979-24 від 05.06.2024

Підписав: Лісовий Оксен Васильович

Сертифікат: 3FAA9288358EC00304000000ED323600C71DB500

Дійсний: з 22.03.2023 0:00:00 по 21.03.2025 23:59:59

питань цивільного захисту, охорони праці та безпеки життєдіяльності, що доведені листом МОН від 22.07.2022 № 1/8462-22 (далі – Інструктивно-методичні матеріали), розміщені на офіційному вебсайті МОН та доступні за посиланням: <https://mon.gov.ua/storage/app/uploads/public/62e0f2/dfa/62e0f2dfad662566428240.pdf>;

2) до персонального складу комісій по прийому готовності закладу освіти до нового 2024/25 навчального року за згодою включати фахівців територіальних підрозділів, що уповноважені здійснювати державний нагляд (контроль) у відповідних сферах господарської діяльності;

3) забезпечити стале функціонування енергетичних систем (опалення, освітлення, водовідведення/підведення тощо) суб'єктів господарювання у сфері освіти і науки в умовах віялових відключень або повного блекаута, зосереджуючи основні зусилля на забезпечення устаткуванням (резервні генератори, запаси пального до них, а також запаси вугілля та дров для пічного опалення тощо) закладів освіти із цілодобовим перебуванням учасників освітнього процесу, спеціальних закладів освіти, санаторних шкіл, дитячих будинків, а також закладів та установ, що віднесені до критичної інфраструктури;

4) врахувати в роботі рекомендації Міністерства охорони здоров'я України щодо організації харчування здобувачів освіти в об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту закладів освіти (лист МОЗ від 22.05.2024 № 26-04/21138/2-24), що додаються.

На виконання завдання, визначеного пунктом 6 резолюції Прем'єр-міністра України від 21.05.2024 № 16412/0/1-24, стосовно проведення інвентаризації наявного генеруючого обладнання (електрогенератори, газотурбінні та газопоршневі установки), у тому числі, що знаходиться на складах та/або переданого для встановлення на відповідних об'єктах, просимо керівників закладів фахової передвищої, вищої освіти державної та комунальної форми власності, а також закладів дошкільної освіти компенсуючого типу (спеціальні), комбінованого типу (зі спеціальними групами) та загального розвитку із цілодобовим режимом роботи, спеціальних закладів загальної середньої освіти, санаторних шкіл та дитячих будинків **до 15.06.2024** та в подальшому **щомісячно до 25 числа** інформувати МОН про наявність генеруючих пристроїв шляхом заповнення відповідної інформації в ОПИТУВАЛЬНИК за посиланням: <https://forms.gle/ANMrqbT6k68x5KZd9>.

Крім того, просимо керівників департаментів (управлінь) освіти і науки обласних, Київської міської військових адміністрацій, в межах компетенції, організувати надання відповідної інформації визначених закладів освіти в ОПИТУВАЛЬНИК, а також забезпечити інформування МОН **до 15.06.2024** та в подальшому **щомісячно до 25 числа** про наявність незалежних джерел живлення (електрогенераторів, газотурбінних та газопоршневих установок) шляхом заповнення відповідної інформації за кожний заклад професійної (професійно-

технічної) освіти, що розташовані в межах відповідної адміністративно-територіальної одиниці, у таблиці за посиланням: <https://salol.i/163a383>.

Наголошуємо, що Інструктивно-методичні матеріали носять рекомендаційний характер. Рішення щодо порядку підготовки та перевірки готовності закладу освіти до нового навчального року та опалювального сезону приймаються відповідними керівниками з урахуванням особливостей функціонування закладів освіти на місцях.

Задля організації освітнього процесу в очній формі навчання продовжити відповідну роботу щодо забезпечення закладів освіти об'єктами фонду захисних споруд цивільного захисту шляхом облаштування існуючих та будівництва нових захисних споруд цивільного захисту, споруд подвійного призначення та найпростіших укриттів закладів освіти із застосуванням проєктів повторного використання або за індивідуальними проєктними рішеннями з урахуванням вимог державних будівельних норм, законодавства з питань пожежної безпеки, вимог щодо необхідної кількості евакуаційних виходів, наявності водопостачання, водовідведення, вентиляції, обігріву, освітлення, інтернету, засобів надання медичної допомоги, доступності для маломобільних груп населення, зокрема осіб з інвалідністю.

З метою забезпечення мінімальних вимог для належної організації освітнього процесу в об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту закладів освіти пропонуємо використовувати рекомендації МОН «Укриття для закладів освіти «Моя Фортеця», що доступні за посиланням: <https://fortetsia.gov.ua>.

Зважаючи на вищевикладене, вважати забезпечення безпечного освітнього середовища пріоритетним напрямом діяльності керівників усіх рівнів.

З повагою

Міністр

Оксен ЛІСОВИЙ

Віталій Міщенко, 287 89 27

Віталій Лутак, 481 32 61



МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

вул. М. Грушевського, 7, м. Київ, 01601, тел. (044) 253-61-94, E-mail: moz@moz.gov.ua,
web: <http://www.moz.gov.ua>, код ЄДРПОУ 00012925

від _____ р. № _____

На № _____ від _____ р.

Міністерство освіти і науки України

Міністерство охорони здоров'я України на виконання пункту 34 Операційного плану заходів з реалізації у 2023-2024 роках Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 202 року № 990 надає пропозиції до проекту наказу МОН щодо організації харчування в закладах освіти на період воєнного стану (додаються).

Додаток на 4 арк.

**Заступник Міністра – головний
державний санітарний лікар України**

Ігор КУЗІН



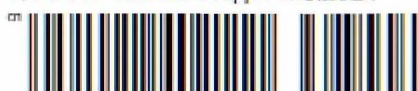
Тетяна Скапа 2537271



АСУД "ДОК ПРОФ З"
Міністерство охорони здоров'я України
26-04/21138/2-24 від 22.05.2024
Підписання КЕП Кузін Ігор Володимирович
3FAA9288358EC0030400000075393200AAS4B900

Міністерство охорони здоров'я України

26-04/21138/2-24 від 22.05.2024



НАБОРИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ, ПЕДАГОГІЧНОГО ТА ІНШОГО ПЕРСОНАЛУ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ В УКРИТТЯХ ТА СХОВИЩАХ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ

Заклади освіти в різних регіонах країни знаходяться в умовах різного рівня небезпеки, пов'язаного з обстрілами, як прояву триваючої кривавої війни. Значну частину, передбаченого розкладом навчального часу, діти та підлітки знаходяться в укриттях та сховищах закладів освіти.

Організація харчування здобувачів освіти поза межами їдальні і буфету закладів освіти має враховувати неоптимальні умови зберігання запасів харчових продуктів та напоїв. Зокрема, обмеження доступності холодильного обладнання, або ймовірні тривалі періоди відключення електроенергії, що може обмежити можливості використання холодильного обладнання та будь-яких інших електричних приладів.

Продукти і напої мають бути у надійній упаковці, яка забезпечить достатньо тривале зберігання при кімнатній температурі та витримуватиме певні обмежені механічні і термічні впливи.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НАПОЇВ

В укритті чи сховищі рекомендовано передбачити принаймні кількадеенний запас харчових продуктів тривалого зберігання (з терміном зберігання, що позначається словами – «мінімальний термін придатності харчового продукту»). Необхідно вести облік учнів і персоналу закладу освіти щодо наявності в них особливих дієтичних потреб (алергія, непереносимість тощо).

У таблиці 1 наведено рекомендований перелік харчових продуктів із середньою добовою кількістю для здобувачів освіти різного віку, педагогічного та іншого персоналу закладу освіти:

Таблиця 1. Перелік харчових продуктів для здобувачів освіти, педагогічного та іншого персоналу закладів освіти із зазначенням добової кількості

№ п/п	Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком 6-11 років	Кількість на добу для дітей віком 11-14 років	Кількість на добу для дітей 14-18 років та дорослих
1	Вода у герметично закритих великих бутлях та/або пляшках різної ємності	1,0-1,5 літри	1,5-2,0 літри	1,5-2,0 літри

№ п/п	Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком 6-11 років	Кількість на добу для дітей віком 11-14 років	Кількість на добу для дітей 14-18 років та дорослих
2	Пастеризований 100% фруктовий сік	200 мл	200 мл	200 мл
3	Пастеризоване, ультрапастеризоване молоко (з терміном зберігання, що позначається словами – «мінімальний термін придатності харчового продукту»)	400 мл	400 мл	400 мл
4	Галетне печиво та хлібці з вмістом натрію менше 0,12 г або еквівалентної кількості солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів (в т. ч. снєків) які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	50 г	100 г	100 г
5	Готові до вживання м'ясні, рибні та комбіновані м'ясо-овочеві консерви, консервована каша з м'ясом з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 г натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)	200 г	300 г	300 г
6	Консервовані овочі з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 г натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)	200 г	200 г	200 г
7	Консервовані бобові (горошок, квасоля, кукурудза) з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 г натрію або еквівалентної	200 г	200 г	200 г

№ п/п	Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком 6-11 років	Кількість на добу для дітей віком 11-14 років	Кількість на добу для дітей 14-18 років та дорослих
	кількість солі на 100 грамів готового продукту)			
8	Консервовані фрукти з вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	200 г	200 г	200 г
9	Суп ліофілізований або сублімований	1 порція	1 порція	1 порція
10	Білкові або фруктові батончики з вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	2 штуки	2 штуки	2 штуки
11	Сухі пластівці або гранола із вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	50 г	100 г	100 г

№ п/п	Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком 6-11 років	Кількість на добу для дітей віком 11-14 років	Кількість на добу для дітей 14-18 років та дорослих
12	Сушені фрукти у порційних упаковках (без доданих цукрів)	50 г	50 г	50 г
13	Горіхи та насіння у порційних упаковках (без доданих цукрів та без додавання солі)	50 г	50 г	50 г
14	Мед або джем порційний	15 г	20 г	25 г
15	Чай пакетований	2 порції	2 порції	2 порції

Для вживання їжі та напоїв необхідно передбачити достатню кількість міцного посуду (бажано металевого) та обов'язково наявність ручного консервного ножа для відкриття консервів.

ХАРЧОВА БЕЗПЕКА

У сховищі або укритті мають бути обладнані умивальники для миття рук та наявність мила. За відсутності водопровідної води, у виключних випадках, слід передбачити механічні умивальники або наявність дезінфекційних засобів для рук, зареєстрованих відповідно до вимог Положення про державну реєстрацію дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 серпня 2023 р. № 863.

Слід передбачити можливість зберігання харчових продуктів при відсутності функціонуючого холодильного обладнання. При виборі харчових продуктів відповідно до набору, наведеного в таблиці 1, доцільно надавати перевагу харчовим продуктам, які зберігаються при кімнатній температурі.

Перед споживанням харчових продуктів слід пересвідчитися у цілісності упаковки. Не можна дозволяти споживати консервовані продукти з банок, які набрякли, пом'яті або іржаві, навіть якщо продукт всередині виглядає безпечним для вживання. Заборонено вживати їжу, яка має нехарактерний для неї вигляд або запах, навіть якщо банка не змінила свій зовнішній вигляд.

При найменших сумнівах у безпечності напоїв та харчових продуктів вони не мають пропонуватись до вживання.