



ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ
ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
Держпродспоживслужба

**ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ
ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ
В М. КИЄВІ**

вул. Волинська, 12, м. Київ, 03151,
тел./факс (044) 486-40-27,
тел. (044) 486-54-86
E-mail: info@kyiv-dpss.gov.ua,
сайт: www.kyiv-dpss.gov.ua,
код згідно ЄДРПОУ 40414833

STATE SERVICE OF UKRAINE
ON FOOD SAFETY
AND CONSUMERS PROTECTION
SSUFSCP

**MAIN ADMINISTRATION
OF SSUFSCP
IN KYIV CITY**

12, Volynska str., Kyiv, 03151,
fax: (044) 486-40-27,
phone: (044) 486-54-86
E-mail: info@kyiv-dpss.gov.ua,
WEB: www.kyiv-dpss.gov.ua,
код згідно ЄДРПОУ 40414833

№ _____ від _____ 20 ____ р.

на № 063-5648 від 08.07.2024

Департамент освіти і науки
виконавчого органу Київської міської
ради (Київської міської державної
адміністрації)
*бул. Тараса Шевченка, 3,
м. Київ, 01024*

На Ваш лист про надання рекомендацій щодо організації роботи закладів освіти в умовах тривалого відключення електропостачання з метою попередження виникнення спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь, повідомляємо наступне.

Відповідно до вимог санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти та санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, засновник, керівник закладу освіти та суб'єкти господарської діяльності, які надають послуги з харчування зобов'язані забезпечити учнів безпечною, якісною, повноцінною та корисною їжею. Постановою КМУ від 24 березня 2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» покладена відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв на керівників відповідного закладу, а також постачальників харчових продуктів та/або послуг з харчування.



UB
ГУ ДПСС в м. Києві
№Вих-05.3/7638 від 11.07.2024
КЕП: Гокайчук А. П. 11.07.2024 16:10
3FAA9288358EC0030400000AD7A36006486D600
Сертифікат дійсний з 11.07.2024 00:00 до 10.07.2025 23:59

Відповідно до вимог законодавства приготування страв повинно здійснюється з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). А, отже, необхідно забезпечити впровадження системи НАССР в закладах освіти, перевірити її ефективність та внести, за необхідності, зміни, що враховують тривале відключення електроенергії, зокрема, в частині посилення вхідного контролю сировини, що постачається в заклади, контролю за температурними режимами в холодильному обладнанні із документованими записами, дотриманням технологічних режимів приготування страв, тощо. Провести відповідне навчання персоналу з наданням чітких інструкцій та забезпечити перевірку їх виконання.

З метою забезпечення стабільної роботи харчоблоків закладів освіти необхідно заздалегідь подбати про альтернативні засоби електроенергії: бензинові або дизельні генератори, сонячні (акумуляторні) батареї, портативні електростанції тощо.

За необхідності, дотримуватись порад щодо збереження харчових продуктів при віялових та аварійних відключеннях електроенергії, які викладені на сайті МОЗ, зокрема:

- у холодильнику має бути температура $+4^{\circ}\text{C}$ або нижче, у морозильній камері – не вище -4°C ;

- заморозьте контейнери з водою, щоб мати змогу зберегти температуру харчових продуктів за температури 4°C або нижче, за можливості придбайте сухий або блоковий лід;

- якщо вже електроенергію відключили, тримайте дверцята холодильника та морозильної камери закритими, адже в такому випадку продукти залишаються безпечними до 4 годин у холодильнику, 48 годин у повній морозилці, 24 годин у напівпорожній морозилці. Якщо електроенергія відключена більше ніж 4 години, помістіть лід до продуктів у холодильну камеру;

- якщо маєте сумніви щодо харчових продуктів, не використовуйте;

- перевіряйте температуру продуктів, що зберігаються в морозилці або в холодильнику з додатковим джерелом холоду.

- також спробуйте заздалегідь підготуватися та зробити запас харчових продуктів, що не потребують особливих умов зберігання (хліб, печиво, булочки, тощо);

- надавайте перевагу тим продуктам, що найменше втрачають якість без холодильника (молоко тривалого зберігання, тощо).

Що стосується переліку установ, закладів, підприємств міста Києва, які отримали дозвіл на організацію харчування дітей дошкільного віку шляхом кейтерингу, то законодавством не передбачено отримання останнього. Відповідно до ст. 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зазначені потужності підлягають



державній реєстрації шляхом внесення відповідної інформації за заявою суб'єкта господарювання до державного реєстру потужностей.

Враховуючи, що відповідно до постанови КМУ від 13 березня 2022 р. №303 «Про припинення заходів державного нагляду (контролю) і державного ринкового нагляду в умовах воєнного стану» діють законодавчі обмеження стосовно здійснення заходів державного нагляду (контролю), інформація щодо дотримання зазначеними суб'єкта господарювання вимог законодавства, відсутня.

Впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) на потужностях, може бути підтверджено актом, складеним за результатами проведення державного контролю у формі аудиту, затвердженого наказом МінАПК від 08.08.2019 року №446, для чого суб'єктам господарювання необхідно звернутись із відповідною заявою до територіального органу Держпродспоживслужби.

Заступник начальника

Анатолій ТОКАЙЧУК

Олена Уварова 2457807

