

Рекомендації для закладів загальної середньої освіти з організації харчування у пристосованих приміщеннях

Розширення з 01 вересня 2026 року безоплатного гарячого харчування на здобувачів освіти 1–11 класів закладів загальної середньої освіти є стратегічним пріоритетом державної політики у сфері охорони здоров'я дітей, формування здорових харчових звичок, забезпечення продовольчої безпеки та підтримки родин здобувачів освіти в умовах воєнного стану.

Реалізація цього завдання та забезпечення максимально широкого охоплення здобувачів освіти гарячим харчуванням за одночасного дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність харчових продуктів потребує гнучкого підходу до організаційних форм харчування з боку всіх суб'єктів освітнього процесу.

Об'єктивні чинники, що супроводжують масштабування програми, – обмежена пропускна спроможність наявних шкільних їдалень, функціонування значної кількості закладів освіти у дві зміни, потреба перебування здобувачів освіти у захисних спорудах цивільного захисту та найпростіших укриттях під час повітряних тривог, нерівномірне розташування харчоблоків у будівлях складної конфігурації – зумовлюють об'єктивну потребу у використанні поряд із спеціально обладнаними їдальнями (буфетами) також пристосованих приміщень для прийому їжі, у тому числі захисних споруд цивільного захисту.

I. Нормативно-правові підстави для організації прийому їжі у пристосованих приміщеннях

1. Відповідно до пункту 14 Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 (далі – Порядок), організація харчування передбачає, зокрема, визначення режиму, способу, форми та графіка харчування відповідно до особливостей контингенту здобувачів освіти, їх матеріально-технічного забезпечення та наявності відповідних приміщень. Зазначена норма не встановлює вичерпного переліку приміщень для прийому їжі та надає засновникам і керівникам закладів освіти право визначати організаційні форми харчування з урахуванням реальних умов функціонування закладу.

2. Згідно з частиною сьомою статті 20 Закону України «Про повну загальну середню освіту» відповідальність за організацію харчування учнів у закладах освіти, додержання вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та якість харчових продуктів покладається на засновників та керівників відповідних закладів освіти. Виходячи з цього, вибір приміщень для прийому їжі, у тому числі пристосованих, є рішенням, яке ухвалюється засновником / керівником закладу освіти на основі оцінки ризиків та з урахуванням місцевих умов.

3. Частиною першою статті 21 Закону України «Про повну загальну середню освіту» закріплено обов'язок закладу освіти створювати безпечне середовище та формувати у здобувачів освіти гігієнічні навички і засади здорового способу життя. Доступ до повноцінного гарячого харчування є



СЕД АСРОД Міністерство охорони здоров'я України
неосередовище/ва/формува...
Сертифікат 04AF712836405D99040000001D9A2D008362FC00
Підписувач Ляшко Віктор Кирилович
Дата підписання: 17.06.2026
Дійсний з 30.12.2025 0:00:00 по 29.12.2027 23:59:59

невід'ємною складовою такого середовища, що додатково обґрунтовує необхідність пошуку гнучких організаційних рішень, які забезпечують реалізацію права на харчування.

4. Пунктом 13 Порядку встановлено, що організація харчування у закладах освіти здійснюється з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність і окремі показники якості харчових продуктів. Зазначені вимоги залишаються обов'язковими незалежно від типу приміщення, у якому організовано прийом їжі.

5. Використання захисних споруд цивільного захисту та найпростіших укриттів закладів освіти для забезпечення безперервності освітнього процесу, у тому числі організації прийому їжі під час оголошення повітряної тривоги, ґрунтується на положеннях Кодексу цивільного захисту України, постанови Кабінету Міністрів України від 10 березня 2017 року № 138 «Деякі питання використання захисних споруд цивільного захисту» та відповідних наказів центральних органів виконавчої влади щодо забезпечення безпечного освітнього середовища в умовах воєнного стану.

II. Санітарно-гігієнічні умови використання пристосованих приміщень для прийому їжі

1. Прийом їжі здобувачами освіти у пристосованих приміщеннях (рекреаційні зони, навчальні кабінети, актові зали, інші вільні приміщення закладу освіти, а також захисні споруди цивільного захисту та найпростіші укриття під час повітряних тривог) допускається за дотримання таких базових санітарно-гігієнічних умов, що закріплені в Порядку та Санітарному регламенті для закладів загальної середньої освіти, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205 (далі – Санітарний регламент):

1) затвердження поетапного графіка харчування з рознесенням потоків здобувачів освіти у часі для уникнення пікових навантажень та забезпечення рівномірного використання наявних ресурсів;

2) проведення вологого прибирання поверхонь, у разі потреби, підлоги, та провітрювання приміщення після прийому їжі;

3) забезпечення належних умов транспортування та подачі їжі з харчоблоку до місця прийому їжі із дотриманням температурного режиму, термінів реалізації страв і цілісності упаковки;

4) використання посуду та інвентарю, придатних для контакту з харчовими продуктами, відповідно до вимог законодавства про безпечність харчових продуктів;

5) організація обов'язкового миття рук водою з милом перед прийомом їжі з використанням поточних потужностей та інфраструктури закладу освіти або, за умови об'єктивної неможливості забезпечити доступ до умивальника безпосередньо у пристосованому приміщенні, – у найближчому санвузлі під час переміщення здобувачів освіти до місця прийому їжі;

6) забезпечення збирання та своєчасного видалення харчових відходів у спосіб, що унеможливорює контамінацію приміщення та харчових продуктів;

7) розмежування у часі функціонального використання приміщення (навчання, відпочинок, перебування в укритті) та використання його для прийому їжі;

8) визначення відповідальних осіб за дотримання рекомендацій під час організації прийому їжі у пристосованих приміщеннях.

2. Базовим і пріоритетним заходом гігієни рук перед прийомом їжі залишається миття рук водою з милом, що передбачено пунктом 33 Порядку. Миття рук водою з милом та гігієнічна обробка рук антисептичним засобом є різними за призначенням профілактичними заходами, які не є взаємозамінними.

3. У випадках, коли забезпечення миття рук водою з милом безпосередньо у пристосованому приміщенні є об'єктивно неможливим (зокрема, під час перебування здобувачів освіти у захисних спорудах цивільного захисту, найпростіших укриттях під час повітряних тривог), як винятковий додатковий захід гігієни рук допускається застосування спиртовмісних дезінфекційних (антисептичних) засобів за таких умов:

1) застосовується виключно засіб, що пройшов державну реєстрацію та внесений до Державного реєстру дезінфекційних засобів;

2) застосування здійснюється з дотриманням інструкції виробника, маркування та визначених ним умов і обмежень у застосуванні;

3) проведено оцінку ризиків несанкціонованого використання засобу дітьми, особливо здобувачами освіти молодшого шкільного віку, та забезпечено контроль з боку педагогічних працівників;

4) за першої можливості (після завершення повітряної тривоги, повернення до основних приміщень закладу освіти) забезпечується миття рук водою з милом.

III. Рекомендації щодо алгоритму дій для організації харчування у пристосованих приміщеннях

З метою реалізації державної політики щодо забезпечення безоплатним гарячим харчуванням здобувачів освіти 1–11 класів закладів загальної середньої освіти з 01 вересня 2026 року доцільно:

1) провести інвентаризацію приміщень, які можуть бути використані для організації прийому їжі (шкільна їдальня, буфет, рекреаційні зони, навчальні кабінети, актові зали, захисні споруди цивільного захисту), визначити їх пропускну спроможність та черговість використання;

2) розробити та затвердити на рівні закладу освіти поетапний (рознесений у часі) графік харчування з урахуванням змінності навчання, контингенту здобувачів освіти, освітнього процесу та матеріально-технічного забезпечення, передбачивши, що першочерговим приміщенням для прийому їжі є спеціально обладнана шкільна їдальня (буфет);

3) затвердити внутрішнім розпорядчим актом порядок організації прийому їжі у пристосованих приміщеннях, який повинен містити перелік таких приміщень, відповідальних осіб, алгоритм транспортування їжі, забезпечення гігієни рук, прибирання та поводження з відходами;

4) забезпечити належні умови подачі готових страв до пристосованих приміщень (термоконтейнери, ізотермічний посуд, інвентар одноразового використання за потреби) із дотриманням температурного режиму, передбаченого законодавством про безпечність харчових продуктів;

5) передбачити у бюджетах закладів освіти кошти на придбання засобів особистої гігієни, дезінфекційних засобів, посуду та інвентарю, необхідних для організації прийому їжі у пристосованих приміщеннях;

6) забезпечити проведення інструктажів з педагогічними та іншими працівниками, відповідальними за організацію прийому їжі, а також роз'яснювальної роботи зі здобувачами освіти та їх батьками щодо порядку прийому їжі у пристосованих приміщеннях.

IV. Рекомендації щодо організаційних, просторових та технологічних рішень для пристосованих приміщень.

1. Просторові рішення:

розширення площ обідніх залів за рахунок реконструкції або об'єднання суміжних приміщень;

переобладнання частини класів чи холів або інших приміщень у тимчасові їдальні під час пікових навантажень;

використання в обідніх залах та холах шкіл модульних меблів, що дозволяють швидко трансформувати простір (складані або мобільні столи і стільці).

2. Організаційні рішення:

централізоване постачання харчування з опорних кухонь або фабрик-кухонь, а також залучення кейтерингових послуг у громадах, де це доцільно;

організація харчування у декілька змін для зменшення навантаження на обідню залу; збільшення кількості часових проміжків для харчування дітей;

чітке планування графіків харчування з розподілом потоків учнів за віковими групами.

3. Використання термобоксів або термopідносів:

використання термобоксів або термopідносів як практичного рішення для забезпечення гарячого харчування без потреби у одночасному перебуванні всіх учнів в їдальні;

термобокси або термopідноси дозволяють зберігати страви теплими протягом 1,5–2 годин, що є ефективним у великих школах або при доставці гарячого харчування з опорної кухні чи охолодженого – з фабрики-кухні;

використання термобоксів або термopідносів доцільно у випадках, коли харчування організовується в пристосованих приміщеннях, таких як навчальні класи, холи, де немає повноцінної роздаткової лінії.

Сервірування страв у термобокси або термopідноси здійснюється безпосередньо в харчоблоках, а потім готові комплекти доставляються в місця прийому їжі, що дозволяє розвантажити основну їдальню та ефективно використовувати просторові ресурси.

Фото та основні характеристики термopідносів та термобоксів можна переглянути за посиланням: https://drive.google.com/file/d/1IrLsEeTdTzihXkup-mbcH0S_otI4BLPt/view.

4. Використання конвеєрних ліній (сервірувальних стрічок) для фасування та логістики страв.

Одним із ефективних технологічних рішень для підвищення пропускної здатності харчоблоків у великих закладах освіти є впровадження конвеєрних ліній (сервірувальних стрічок) для фасування, комплектування та транспортування готових страв. Такі лінії встановлюються між зоною основного приготування їжі та зоною видачі і дозволяють організувати безперервний потік формування порцій та комплектування харчових наборів.

Крім того, їх також можна встановлювати між зоною миття та зберігання столового і кухонного посуду та обідньою залом для організації зручного і швидкого повернення брудного посуду. Використання сервісних конвеєрних ліній дозволяє:

- організувати безперервний та швидкий процес фасування готових страв у стандартизовані порції безпосередньо після приготування;

- формувати комплекти харчування на сервісних візках (гастрономічних возиках) для оперативної доставки в обідньому залі; комплектувати порції для подальшого фасування у термобокси чи термopідноси;

- організувати зворотний потік використаного посуду з обідніх залів до зони миття та зберігання столового і кухонного посуду;

- оптимізувати внутрішню логістику харчоблоку та зменшити час обслуговування великої кількості учнів.

Запровадження таких технологічних рішень дозволяє значно підвищити швидкість формування порцій, оптимізувати роботу персоналу харчоблоку та забезпечити обслуговування великої кількості учнів у стислі часові проміжки, що є особливо актуальним для багатокомплектних закладів освіти.

Фото конвеєрних ліній (сервірувальних стрічок) знаходяться за посиланням:

https://drive.google.com/file/d/1NE8UB9Zvyjr2mhtWgHqMHj_f6yZo5jan/view

5. Технологічні рішення:

- переоснащення харчоблоків сучасним багатофункціональним технологічним обладнанням відповідно до нових розрахункових навантажень (зокрема пароконвектоматами, багатофункціональними тепловими приладами для варіння, смаження, тушкування, а також посудомийними машинами високої продуктивності, професійним холодильним та електромеханічним обладнанням);

- модернізація електромереж для забезпечення належної потужності.

Це дозволить: забезпечити безперервний цикл приготування їжі; одночасно обслуговувати декілька потоків учнів; здійснювати видачу страв як в основній обідній залі, так і в інших приміщеннях школи; гарантувати якість та безпечність харчування при зростаючому навантаженні.