



КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від 01 червня 2023 р. № 549
Київ

Про внесення змін до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

Кабінет Міністрів України **постановляє:**

Внести до Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 (Офіційний вісник України, 2021 р., № 30, ст. 1739), зміни, що додаються.

Прем'єр-міністр України

Інд. 73

Д. ШМИГАЛЬ

- [Зміни, що додаються:](#)
- [P0549.doc.p7s](#)

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 1 червня 2023 р. № 549

ЗМІНИ,
що вносяться до Порядку організації
харчування у закладах освіти та дитячих закладах
оздоровлення та відпочинку

1. Пункт 3 після абзацу одинадцятого доповнити новими абзацами такого змісту:

“11) базова кухня — модель організації харчування, за якої процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) або шляхом аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку;

12) опорна кухня — модель організації харчування, що є ідентичною до моделі “базова кухня” та передбачає виконання функцій постачальника послуг з харчування, шляхом доставки готової гарячої їжі у прилеглі заклади освіти і заклади оздоровлення та відпочинку, де організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною;

13) фабрика-кухня — модель організації харчування, що передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку.”.

У зв'язку з цим абзац дванадцятий вважати абзацом п'ятнадцятим.

2. Абзац другий підпункту 2 пункту 15 викласти в такій редакції:

“У закладах дошкільної освіти допускається організація кейтерингу;”.

3. Доповнити Порядок пунктом 15¹ такого змісту:

“15¹. Технологічними моделями організації харчування є:

1) базова кухня, харчоблок якої повинен бути оснащений зонами для отримання та зберігання сировини, первинної обробки сировини, зони теплової обробки та основного приготування, зони видачі готових страв, миття столового посуду та кухонного інвентарю, а також усім необхідним обладнанням та інвентарем відповідно до вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремих показників якості харчових продуктів;

2) опорна кухня, що передбачає доставку готової гарячої їжі в термоізоляційних боксах. Загальний час з моменту приготування, транспортування та видачі не повинен перевищувати дві години. Харчоблок опорної кухні повинен бути оснащений усіма необхідними зонами, обладнанням та інвентарем ідентично до моделі “базова кухня” та додатково зоною фасування і упакування готової гарячої їжі, окремим входом/виходом для доставки їжі до прилеглих закладів та зонами повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі.

При цьому харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений такими зонами: приміщенням для недовготривалого зберігання термобоксів, зоною роздаткової лінії в обідньому залі та зоною миття та зберігання столового посуду. Усі процеси приготування, транспортування, зберігання та видачі готових страв, а також обладнання та інвентар повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів;

3) фабрика-кухня, що передбачає приготування, шокове охолодження готової їжі, зберігання та транспортування всієї продукції на всіх технологічних етапах в безпечному середовищі за температури від 3 °С до 5 °С. Доставка готової їжі здійснюється в герметичних гастроємностях та термоізоляційних боксах.

Харчоблок отримувача послуг повинен бути забезпечений такими зонами: зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною для розігріву готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю, зоною роздаткової лінії в обідньому залі та зоною миття та зберігання кухонного посуду та інвентарю.

Період з моменту приготування до моменту видачі готової страви споживачу не може перевищувати 24 години. Усі технологічні етапи приготування оператором ринку: охолодження, зберігання, транспортування та видача готової їжі, повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів.”
