

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ
ПОЛТАВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ ДЕРЖАВНОЇ АДМІНІСТРАЦІЇ
ПОЛТАВСЬКИЙ ОБЛАСНИЙ ІНСТИТУТ
ПІСЛЯДИПЛОМНОЇ ПЕДАГОГІЧНОЇ ОСВІТИ

МЕТОДИЧНИЙ ПОСІБНИК З ОРГАНІЗАЦІЇ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Полтава
2007 рік

Схвалено колегією управління освіти і науки
№ _____ від _____ 2007 рік

Методичний посібник з організації шкільного харчування (на допомогу керівникам, спеціалістам установ та закладів освіти). – Полтава, 2007. – 116 с.

Упорядники: *Дуброва В.І.* – заступник начальника управління освіти і науки, начальник відділу середньої та професійно-технічної освіти (загальна редакція);
Бардаченко А.І. – заступник начальника відділу середньої та професійно-технічної освіти управління освіти і науки (відповідальний за випуск);
Павленко В.М. – методист ПОШПО (координатор);
Безкоровайна Н.П., – інженер-технолог управління освіти Кременчуцької міської ради;
Онищенко Н.Л. – провідний спеціаліст управління освіти Полтавської міської ради;
Катишова Л.Н. – бухгалтер з харчування відділу освіти Кобеляцької РДА;
Важенина І.Л. – методист з харчування відділу освіти Полтавської РДА.
Коваленко С.В. – методист з харчування відділу освіти Карлівської РДА.
Койло Н.П. – бухгалтер відділу освіти Карлівської РДА.

ВСТУП

У цьому посібнику подано матеріали на допомогу керівникам, спеціалістам установ та закладів освіти з організації харчування школярів.

Посібник складається з трьох частин: нормативно-розпорядча, методична та додатки. Посібник складений на підставі існуючої нормативно-правової бази, роз'яснень, коментарів методичних рекомендацій з організації харчування наданих Міністерством освіти і науки, охорони здоров'я України, Інститутом екогігієни та токсикології. У ньому використані матеріали підручника «Харчування школярів та технологія приготування їжі» (автор Г.І. Шумило), журналу «Баланс. Бюджет» (№4 (85) від 20.02.2006 року), а також практичні розробки інженерів-технологів з харчування.

НОРМАТИВНО-РОЗПОРЯДЧІ ДОКУМЕНТИ

Витяг із Закону України « Про освіту»

Стаття 25. Організація харчування в закладах освіти.

Організація та відповідальність за харчування у державних закладах освіти покладаються на місцеві органи державної виконавчої влади та органи місцевого самоврядування, міністерства і відомства України, яким підпорядковані заклади освіти, керівників закладів освіти і здійснюються за рахунок бюджетних асигнувань.

Харчування у закладах інших форм власності організують засновник і керівник закладу.

Контроль та державний нагляд за якістю харчування покладається на органи охорони здоров'я.

Витяг із Закону України «Про загальну середню освіту»

Стаття 22. Охорона та зміцнення здоров'я учнів (вихованців).

п.3. Відповідальність за організацію харчування учнів (вихованців) у загальноосвітніх навчальних закладах підпорядкування, типів і форм власності додержання в них вимог санітарно-гігієнічних правил і норм покладається на засновників (власників), керівників цих навчальних закладів. Норми та порядок організації харчування учнів (вихованців) у загальноосвітніх навчальних закладах встановлюються Кабінетом Міністрів України.

п.4. Контроль за охороною здоров'я та якістю харчування учнів (вихованців) покладається на органи охорони здоров'я.

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

Від 19 червня 2002 року № 856

Київ

Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах

З метою організації повноцінного харчування та поліпшення становища дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківського піклування і дітей із малозабезпечених сімей Кабінет Міністрів України постановляє:

1. Установити, що діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування та діти із сімей, які отримують допомогу відповідно до ст.19 Закону України «Про державну допомогу сім'ям з дітьми», забезпечуються безоплатними обідами у загальноосвітніх навчальних закладах у порядку, визначеному Міністерством освіти і науки.

2. Визнати такими, що втратили чинність :

Постанову Кабінету міністрів України від 23 вересня 1991 року № 215 «Про додаткові заходи щодо посилення соціального захисту населення»

(ЗП України, 1991 р. ,№9, ст.87);

Постанову Кабінету Міністрів України від 31 серпня 1996 р. № 1032 «Про гарячі обіди дітям-сиротам та дітям із малозабезпечених сімей».

(ЗП України, 1996 р., № 17, ст.475).

Прем'єр-міністр України

А. Кінах

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від 4 червня 2003 року № 850

Київ

Про внесення зміни до п. 1 постанови Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 року № 856

Кабінет Міністрів України постановляє:

Пункт постанови Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 року № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах» викласти у такій редакції:

«1. Установити, що діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, та діти із сімей, які отримують допомогу малозабезпеченим сім'ям, забезпечуються безоплатними обідами у загальноосвітніх навчальних закладах у порядку, визначеному Міністерством освіти і науки».

Прем'єр-міністр України

В. Янукович

КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від 22 листопада 2004 р. № 1591

Київ

Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах

Кабінет Міністрів України постановляє:

1. Затвердити:

1) норми харчування у:

дошкільних навчальних закладах для дітей віком до одного року згідно з додатком 1;

дошкільних навчальних закладах (крім санаторних) для дітей старше одного року згідно з додатком 2;

санаторних дошкільних навчальних закладах (групах) згідно з додатком 3;

дитячих будинках, загальноосвітніх школах-інтернатах, інтернатах у складі загальноосвітніх навчальних закладів, професійно-технічних навчальних закладах згідно з додатком 4;

училищах фізичної культури та олімпійського резерву згідно з додатком 5;

оздоровчих закладах для учнів (вихованців) навчальних закладів згідно з додатком 6;

загальноосвітніх навчальних закладах для одноразового харчування учнів згідно з додатком 7;

2) норми заміни продуктів за енергоцінністю згідно з додатком 8.

2. Установити, що використання у харчуванні дітей у навчальних та оздоровчих закладах спеціальних харчових продуктів без погодження з Міністерством охорони здоров'я забороняється.

3. Міністерству освіти і науки, іншим центральним органам виконавчої влади, Раді міністрів Автономної Республіки Крим, обласним, Київській та Севастопольській міським державним адміністраціям забезпечити дотримання норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах, затверджених цією постановою, у межах відповідних бюджетних призначень.

4. Міністерству охорони здоров'я разом з Міністерством освіти і науки установити до 1 травня 2005 року порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах.

5. Ця постанова набирає чинності з 1 січня 2005 року.

Прем'єр-міністр України

В. Янукович

Додаток 1
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ ХАРЧУВАННЯ
У ДОШКІЛЬНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ
ДЛЯ ДІТЕЙ ВІКОМ ДО ОДНОГО РОКУ
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Вікова група (місяців)			
	0–3	4–5	6–7	8–12
Сухі адаптовані молочні суміші	80–100	90–120	75–80	30–60
(або рідкі адаптовані молочні суміші)	(700–900)	(900–1000)	(900–800)	(600–500)
Хліб житній (з 10 місяців)				5–10
Хліб пшеничний (з 8 місяців)				5–10
Крохмаль			1	2
Крупи, бобові, макаронні вироби			20	25–30
Картопля			50	85
Овочі			120	180
Фрукти свіжі, цитрусові			10–60	70–120
Соки			30–50	50–100
Фрукти сушені			1–4	4–6
Кондитерські вироби (сухарики, печиво)				3–15
Цукор			30	30
Масло вершкове			1–4	4–6
Олія			1–3	3–6
Яйця, штук			1/5 жовтка	1/4 – 1/2 жовтка
Молоко, кисломолочні продукти			100–200	300–380
Сир кисломолочний			10–30	30–50
М'ясо, м'ясопродукти				50–90
Риба, рибопродукти				15–25
Кава злакова, цикорій				1
Какао				1
Чай				0,1
Сіль, сіль йодована			1	2
Хімічний склад				
Білки	15	19	23	32
у тому числі тваринні	15	19	22	25
Жири	30	38	53	61
у тому числі рослинні			3	6

Найменування продукту	Вікова група (місяців)			
	0–3	4–5	6–7	8–12
Вуглеводи	66	77	115	143
Енергоцінність, ккал	660	730	1029	1249

Примітка. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, – кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби – 15 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(15 \times 7) : 3 = 105 : 3 = 35$ грамів (на день).

Додаток 2
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ ХАРЧУВАННЯ
У ДОШКІЛЬНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ
(крім санаторних) ДЛЯ ДІТЕЙ СТАРШЕ ОДНОГО РОКУ
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Вікова група (років)			
	від 1 до 3		від 3 до 6 (7)	
	Кількість приймання їжі			
	3	4	3	4
Хліб житній	20	30	40	60
Хліб пшеничний	55	80	80	120
Борошно пшеничне	15	20	25	32
Крохмаль	3	3	4	4
Крупи, бобові, макаронні вироби	30	40	45	50
Картопля	130	150	190	220
Овочі різні	180	210	230	260
Фрукти свіжі, цитрусові	45	90	100	100
Соки	50	50	70	100
Фрукти сушені	10	10	10	10
Кондитерські вироби	5	15	15	20
Цукор	35	40	45	50
Мед, медопродукти	1	1	2	2
Масло вершкове	12	19	21	25
Олія	6	9	9	15
Сало	1	1	2	2
Яйця, штук	1/4	1/2	1/2	1/2

Найменування продукту	Вікова група (років)			
	від 1 до 3		від 3 до 6 (7)	
	Кількість приймання їжі			
	3	4	3	4
Молоко, кисломолочні продукти	350	450	400	500
Сир кисломолочний	35	40	45	50
Сир твердий	3	3	5	5
Сметана	5	10	10	15
М'ясо, м'ясопродукти	60	85	100	110
Риба, рибопродукти	20	25	45	50
Кава злакова, цикорій	1	1	4	4
Какао	1	1	2	2
Чай	0,2	0,2	0,2	0,2
Сіль, сіль йодована	2	2	5	8
Дріжджі	1	1	1	1,5
Лавровий лист	0,05	0,05	0,1	0,1
Сухарі панірувальні	2	3	2	3
Томатна паста	2	3	2	3
Ванільний цукор	0,1	0,1	0,1	0,1
Кислота лимонна	0,1	0,1	0,1	0,1
Хімічний склад				
Білки	46,6	60,6	68,1	81,5
у тому числі тваринні	29,1	37,5	48,4	48,5
Жири	45,6	63,5	71,7	86,5
у тому числі рослинні	8,4	12,3	12,7	17,8
Вуглеводи	167,6	229,3	239,2	298,8
Енергоцінність, ккал	1267,2	1731,2	1874,8	2299,4

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, – кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби – 50 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень при роботі дошкільного навчального закладу 5 днів на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(50 \times 5) : 3 = 250 : 3 = 83$ грамів.

2. У літній оздоровчий період (90 днів) витрати на харчування збільшуються на 10 відсотків для придбання свіжих овочів і фруктів.

Додаток 3
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ
ХАРЧУВАННЯ У САНАТОРНИХ ДОШКІЛЬНИХ
НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ (ГРУПАХ)
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Санаторні заклади (групи) різних профілів				Санаторні заклади (групи) для дітей, які страждають на захворювання органів травлення	
	Вікова група (років)					
	від 1 до 3		від 3 до 6 (7)		від 1 до 3	від 3 до 6 (7)
	Кількість приймання їжі					
	3	4	3	4	5	5
Хліб житній	30	30	50	50		
Хліб пшеничний	55	70	70	110	100	160
Борошно пшеничне	15	20	32	35	10	25
Крохмаль	2	3	3	4	3	4
Крупи, бобові, макаронні вироби	30	35	45	50	40	60
Картопля	140	150	220	240	150	200
Овочі різні	200	250	250	300	180	250
Фрукти свіжі, цитрусові	100	150	160	200	100	150
Соки	60	70	100	130	50	100
Фрукти сушені	10	10	10	12	15	20
Кондитерські вироби	8	12	15	20	10	20
Цукор	35	40	45	50	40	55
Мед, медопродукти	1	1	3	4	1	4
Масло вершкове	25	32	30	40	30	35
Олія	6	9	12	17	6	10
Яйця, штук	1/2	1	1	1	1	1
Молоко, кисломолочні продукти	400	500	450	550	500	550
Сир кисломолочний	45	50	60	70	50	70
Сир твердий	5	5	10	10	5	10
Сметана	10	12	15	18	10	15
М'ясо, м'ясопродукти	85	110	120	130	100	120
Риба, рибопродукти	30	30	60	60	30	60
Кава злакова, цикорій	1	1	2	2	1	2

Найменування продукту	Санаторні заклади (групи) різних профілів				Санаторні заклади (групи) для дітей, які страждають на захворювання органів травлення	
	Вікова група (років)					
	від 1 до 3		від 3 до 6 (7)		від 1 до 3	від 3 до 6 (7)
	Кількість приймання їжі					
	3	4	3	4	5	5
Какао	1	1	2	4		
Чай	0,1	0,2	0,2	0,2	0,1	0,2
Сіль, сіль йодована	5	5	8	8	5	8
Дріжджі	1	1	1,5	1,5	1	1
Лавровий лист	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухарі панірувальні	2	3	2	3	2	3
Томатна паста	2	3	2	3	1	2
Хімічний склад						
Білки	60,2	77,1	98,1	116	69,3	96,6
у тому числі тваринні	41,4	51,8	66	69	49	69
Жири	68,3	89,3	110,2	127,7	80,8	113,7
у тому числі рослинні	8,6	12,5	17	24,1	8,6	13,7
Вуглеводи	194,7	260,7	316,3	428,3	223,7	304,1
Енергоцінність, ккал	1634,5	2155	2649,1	3326,2	1899	2625,9

Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, – кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби – 50 грамів на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень при роботі дошкільного навчального закладу 5 днів на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(60 \times 5) : 3 = 300 : 3 = 100$ грамів.

2. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані мікробактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 27 грудня 2001 р. № 1752 «Про норми харчування для осіб, хворих на туберкульоз та інфікованих мікробактеріями туберкульозу».

Додаток 4
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

**НОРМИ ХАРЧУВАННЯ У ДИТЯЧИХ БУДИНКАХ,
ЗАГАЛЬНООСВІТНІХ ШКОЛАХ-ІНТЕРНАТАХ,
ІНТЕРНАТАХ У СКЛАДІ ЗАГАЛЬНООСВІТНІХ
НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ,
ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНИХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ**
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Вікова група (років)			
	від 3 до 6	від 6 до 10	від 10 до 13	від 13 і старше
Хліб житній	100	150	180	200
Хліб пшеничний	130	180	230	250
Борошно пшеничне	30	40	45	50
Крохмаль	3	3	3	3
Крупи, бобові, макаронні вироби	45	65	80	80
Картопля	300	350	400	420
Овочі свіжі	350	400	450	470
Фрукти свіжі, citrusові	250	300	300	300
Соки	150	180	200	200
Фрукти сушені	20	15	15	15
Кондитерські вироби	30	30	35	40
Цукор	50	60	70	70
Мед, медопродукти	3	4	5	7
Масло вершкове	40	45	50	50
Олія	12	15	18	20
Сало	2	4	6	8
Яйця, штук	1	1	1	1
Молоко, кисломолочні продукти	500	500	500	500
Сир кисломолочний	40	50	70	70
Сир твердий	12	15	20	20
Сметана	15	20	25	25
М'ясо, птиця	125	130	160	160
Ковбасні вироби	25	20	25	40
Риба, рибопродукти	75	85	100	100
Кава злакова, цикорій	2	3	4	5
Какао	2	2	2	3
Чай	0,1	0,2	0,5	0,5
Сіль, сіль йодована	6	8	10	10
Дріжджі	1	2	3	3
Лавровий лист	0,02	0,02	0,02	0,02
Сухарі панірувальні	2	4	3	
Томатна паста	2	3	3	4

Найменування продукту	Вікова група (років)			
	від 3 до 6	від 6 до 10	від 10 до 13	від 13 і старше
Ванільний цукор	0,1	0,1	0,1	0,1
Кислота лимонна	0,1	0,1	0,1	0,2
Хімічний склад				
Білки	74	87	100	107
у тому числі тваринні	37	43	51	53
Жири	67	77	90	95
у тому числі рослинні	24	28	15	16
Вуглеводи	355	400	390	428
Унергоцінність, кКал	2319	2641	2500	2995

- Примітки: 1. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються в межах денної норми $\pm 5\%$, а такі продукти як сир, риба, дріжджі, – кілька разів на тиждень. Наприклад: денна норма риби – на учня (вихованця), використовується в меню 3 рази на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(75 \times 7) : 3 = 525 : 3 = 175$ г.
2. У санаторних школах-інтернатах (для дітей, які страждають на захворювання серцево-судинної системи, хронічні неспецифічні захворювання органів дихання, хронічні неспецифічні захворювання органів травлення, психоневрологічні захворювання, хворих на цукровий діабет) витрати на харчування збільшуються на 8% для придбання дієтичних продуктів. Зміни норм харчування для дітей у період загострення захворювання вносяться лише за призначенням лікаря.
3. Діти, хворі на туберкульоз та інфіковані мікобактеріями туберкульозу, забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету міністрів України від 27 грудня 2001 р. № 1752 “Про норми харчування осіб, хворих на туберкульоз та інфікованих мікобактеріями туберкульозу”.
4. У літній оздоровчий період (90) днів, неділю, святкові і канікулярні дні витрати на харчування збільшуються на 10% на придбання свіжих овочів і фруктів.
5. Учні загальноосвітніх шкіл соціальної реабілітації та професійно-технічних училищ соціальної реабілітації забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 13 жовтня 1993 р. № 859 “Про організацію діяльності загальноосвітніх шкіл соціальної реабілітації та професійних училищ соціальної реабілітації”.
6. Учні ліцеїв з посиленою військово-фізичною підготовкою забезпечуються харчуванням згідно з нормами, затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. № 426 “Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил та інших військових формувань” (норма №6 - ліцейська).
7. Згідно з нормами для дітей віком від 13 і старше забезпечуються харчуванням також студенти і курсанти вищих навчальних закладів, які відповідно до законодавства перебувають на державному забезпеченні, та студенти і курсанти з числа дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування, які перебувають на повному державному забезпеченні або яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника. У разі відсутності можливості для організації повноцінного харчування зазначеним категоріям студентів, курсантів у навчальному закладі може виплачуватися грошова компенсація у розмірі вартості харчування у школах-інтернатах відповідного регіону з урахуванням торговельних націнок. Особам, яким в установленому законодавством порядку призначено опікуна чи піклувальника, виплачується вартість обіду.

Додаток 5
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ ХАРЧУВАННЯ
В УЧИЛИЩАХ ФІЗИЧНОЇ КУЛЬТУРИ
ТА ОЛІМПІЙСЬКОГО РЕЗЕРВУ
(денна норма на одну дитину, грамів)

Найменування продукту	Група харчування за енерговитратами				
	перша	друга	третя	четверта	п'ята
Хліб житній	85	110	145	185	195
Хліб пшеничний	150	200	240	320	400
Борошно пшеничне	15	15	15	25	25
Крохмаль	2	2	2	2	2
Крупи, бобові, макаронні вироби	65	75	95	110	135
Картопля	190	205	275	290	360
Овочі свіжі	280	285	370	440	500
Фрукти свіжі, цитрусові	270	300	370	460	550
Соки	120	140	170	210	220
Фрукти сушені	10	10	15	20	25
Кондитерські вироби	50	75	100	135	200
Цукор	60	60	70	60	75
Мед, медопродукти	15	17	23	25	30
Масло вершкове	10	15	20	25	30
Олія	15	15	20	20	30
Сало	2	3	3	5	6
Яйця, шток	1	1	1	1	1
Молоко, кисломолочні продукти	380	425	480	540	400
Сир кисломолочний	40	50	60	60	90
Сир твердий	15	25	30	45	70
Сметана	15	20	20	25	35
М'ясо, м'ясопродукти	165	200	240	400	490
Риба, рибопродукти	45	70	80	125	140
Кава, кава злакова, цикорій	4	4	4	5	5
Какао	3	3	3	4	4
Чай	0,4	0,4	0,4	0,5	0,5
Сіль, сіль йодована	6	8	10	8	10
Дріжджі	1	1	1	2	2
Спеції	0,04	0,04	0,06	0,07	0,08
Мінеральна вода	100	100	180	200	200
Хімічний склад					
Білки	85	105	130	160	205
у тому числі тваринні	51	63	78	96	123
Жири	66	87	119	160	205
у тому числі рослинні	17	22	30	40	51
Вуглеводи	342	450	527	655	834
Енергоцінність, ккал	2302	3003	3699	4700	6001

Розподіл груп харчування за енерговитратами

Групи харчування за енерговитратами	Калорійність раціону, ккал	Вік, років	Стать	Вид спорту
Перша	2300 (2000–2600)	11–13	хлопчики	спортивна гімнастика
		11–13	дівчатка	спортивна гімнастика
Друга	3000 (2800–3200)	14–17	юнаки	спортивна гімнастика
		14–17	дівчата	спортивна гімнастика
Третя	3700 (3200–3900)	11–13	хлопчики	фехтування, легка атлетика (стрибки, метання, спринт тощо)
		11–13	дівчатка	фехтування, легка атлетика (стрибки, метання, спринт тощо)
		14–17	юнаки	бокс, боротьба (легка вагова категорія)
Четверта	4700 (4500–5000)	11–13	хлопчики	плавання
		11–17	дівчата	плавання
		14–17	юнаки	футбол, легка атлетика (спортивна ходьба, біг на середні та довгі дистанції, спринт)
П'ята	6000 (5600–6400)	14–17	дівчата	фехтування, легка атлетика (спортивна ходьба, біг на середні та довгі дистанції, спринт)
		14–17	юнаки	бокс, боротьба (середня вагова категорія)
		14–17	юнаки	фехтування, плавання, бокс, боротьба (важка вагова категорія)

- Примітки:
1. Харчування учасників обласних, районних (міських) спортивних змагань, зборів, олімпіад та інших масових заходів здійснюється за нормами для дітей віком від 13 років і старше згідно з додатком 4, а республіканських, міжнародних – для четвертої групи харчування за енерговитратами згідно з додатком 5.
 2. Вартість харчування в дорозі та під час проведення одноденних заходів визначається за нормами згідно з додатком 4 для дітей віком від 13 років і старше.
 3. За нормами для дітей третьої групи харчування забезпечуються учні хореографічних училищ віком 11–13 років.
 4. За нормами для дітей четвертої групи харчування забезпечуються учні хореографічних училищ віком 14–17 років.

Додаток 6
до постанови Кабінету Міністрів України
від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ ХАРЧУВАННЯ В ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДАХ
ДЛЯ УЧНІВ (ВИХОВАНЦІВ) НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДІВ
(денна норма на одного учня (вихованця), грамів)

Найменування продукту	Оздоровчі заклади (табори)			
	праці та відпочинку	позаміські (стаціонарні), профільні	санаторні, спеціалізовані	з денним перебуванням, профільні
Хліб житній	150	100	100	40
Хліб пшеничний	250	250	200	90
Борошно пшеничне	50	10	20	10
Крохмаль	8	8	8	3
Крупи, бобові, макаронні вироби	80	75	70	32
Картопля	400	350	400	180
Овочі різні	420	400	450	210
Фрукти свіжі	150	100	150	50
Соки	100	100	100	50
Фрукти сушені	15	15	10	10
Кондитерські вироби	40	20	30	10
Цукор	60	50	50	35
Мед, медопродукти	4	4	5	2
Масло вершкове	35	45	45	20
Олія	20	15	20	8
Сало	20	20	10	
Яйця, штук	1	1	1	1/2
Молоко, кисломолочні продукти	500	500	600	250
Сир кисломолочний	50	40	60	25
Сир твердий	20	15	10	5
Сметана	25	15	20	10
М'ясо, м'ясопродукти	200	160	200	80
Риба, рибопродукти	60	60	60	30
Кава злакова	3,5	1,5	2,5	1
Какао	1	1	1	
Чай	1,5	0,2	0,2	0,1
Сіль, сіль йодована	10	10	10	8
Дріжджі	1	2	2	
Лавровий лист	0,01	0,01	0,01	0,01
Кислота лимонна	0,05	0,05	0,05	0,05

Найменування продукту	Оздоровчі заклади (табори)			
	праці та відпочинку	позаміські (стаціонарні), профільні	санаторні, спеціалізовані	з денним перебуванням, профільні
Хімічний склад				
Білки	116	118	130	58
у тому числі тваринні	69	68	82	35
Жири	115	116	128	57
у тому числі рослинні	23	15	20	8
Вуглеводи	500	428	436	212
Енергоцінність, ккал	3500	3228	3418	1593

Примітка. Продукти щоденного споживання (молоко, хліб, масло вершкове) використовуються у межах денної норми ± 5 відсотків, а такі продукти, як сир, риба, дріжджі, – кілька разів на тиждень. Наприклад, денна норма риби – 60 г на дитину, використовується в меню 3 рази на тиждень. Розрахунок проводиться таким чином: $(60 \times 7) : 3 = 420 : 3 = 140$ грамів..

Додаток 7

до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591

НОРМИ ХАРЧУВАННЯ У ЗАГАЛЬНООСВІТНІХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ДЛЯ ОДНОРАЗОВОГО ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ (норма на одного учня, грамів)

Найменування продукту	Вікова група (років)	
	від 6 до 10	1 від 10 і старше
Хліб житній	60	80
Борошно пшеничне	5 >	10
Крупи, бобові, макаронні вироби	21	30
Цукор	15	18
Масло вершкове	8	10
Олія	7	10 **
Картопля	100	120
Овочі різні.	140	180
Фрукти, соки	50	75 ' ·
Фрукти сушені	8	8
Яйця, шук	1/4	1/4

Молоко та кисломолочні продукти	18	20
Сир кисломолочний	16	20
Сметана	5	6
М'ясо, птиця, м'ясопродукти	35	35
Риба та рибопродукти	25	25
Чай	0,1	0,1
Хімічний склад		
Білки	27	31,8
у тому числі тваринні	14,1	15
Жири .	25,6	30,7
у тому числі рослинні	7	10
Вуглеводи	114	143
Енергоцінність, ккал	794	975

- Примітки: 1. До набору продуктів не включені сіль, дріжджі, слеші, що видаються згідно із затвердженими рецептурами.
2. За нормами для дітей віком від 6 до 10 років забезпечуються безоплатним одноразовим харчуванням учні 1-4 класів та учні, які відвідують групи продовженого дня.
3. За нормами для дітей відповідного віку забезпечуються безоплатним харчуванням діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, та діти з малозабезпечених сімей згідно з постановою Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 р. № 856.

Додаток 8
до постанови Кабінету Міністрів України від 22 листопада 2004 р. № 1591

**НОРМИ ЗАМІНИ ПРОДУКТІВ ЗА ЕНЕРГОЦІННІСТЮ
(ГРАМІВ)**

Продукт, вага	Продукт-замінник	Вага
Яловичина, 1 (25 відсотків відходів).	Кролятина	0,97
	Баранина	0,93
	Птиця (тушки, стегенця)	0,77
	Свинина (нежирна) * .	0,54
	Ковбаса варена (сосиски, сардельки)	0,57
	Риба (минтай. 23 відсотки відходів)	2,6
	Серце яловиче	
	Сир кисломолочний напівжирний	0,9
	Яйце куряче	1,02(1/5шт.)
	Консерви "Яловичина тушкована"	0,6
	Консерви "Сніданок туриста"	0,8
Молоко, 1	Молоко сухе	0,1 і
	Молоко згущене стерилізоване	0,37
	Молоко згущене з цукром	0,16
	Вершки згущені з цукром	0,14
	Вершки сухі	0,09
	Сир кисломолочний напівжирний	0,33
	Сир твердий	0,15
	Кисломолочні продукти (кефір, наріне, лактинум, ацидофільне молоко тощо)	0,79
Сир кисломолочний напівжирний, 1	М'ясо (яловичина)	1,11
	Риба (минтай. 23 відсотки відходів)	2,89
	Сир твердий	0,45
Яйце куряче. 1	Сир кисломолочний напівжирний	0,87
	М'ясо (яловичина)	0,98
	Риба (минтай, 23 відсотки відходів)	2,53
	Молоко	2,64
	Яєчний порошок	0,26
	Сир твердий	0,38
Риба, 1 23 відсотки підходів)	М'ясо (яловичина)	0,39
	Птиця (тушки, стегенця)	0,3
	Консерви рибні натуральні	0,56
	Сир	0,35
	Яйце куряче	0,39

Картопля, і (30 відсотків підходів)	Капуста білокачанна	1
	Капуста цвітна	0,74
	Пюре картопляне сухе	0,25
	Квасоля, горох свіжі	0,52
	Квасоля, горох сухі	0,07
Бобові (зерно). 1	Квасоля, горох свіжі	4,25
	Квасоля спаржева свіжа	7,4
	Кукурудза консервована	4,94
	Горошок зелений консервований	8,19
	Квасоля консервована	8,19
	Соеві продукти сухі або паста соєва	0,87 або 1
Томати свіжі, 1	Томати консервовані	1,04
	Томатний сік	1,14
Буряк столовий свіжий. 1	Буряк консервований	
Капуста свіжа, 1	Капуста морська	1
	Капуста салатна	1
	Салат	1
	Капуста цвітна	1
Морква столова свіжа, 1	Морква консервована	1,04
Яблука свіжі, 1	Яблука консервовані	0,41
	Сік яблучний	0,92
	Яблука сушені	0,18
	Сливи сушені	0,16
	Абрикоси сушені	0,17
	Родзинки	0,15
	Сік виноградний	0,65
	Сік сливовий	0,53
Масло вершкове, 1	Олія (соняшникова, кукурудзяна)	0,74
Хліб пшеничний. 1 •	Крупи пшеничні	0,73
	Хліб житній	1,13
	Хлібці пшеничні, житні	0,94
	Сухарі пшеничні	0,75
	Печиво галетне	0,25
Томатна паста. 1	Томатне пюре	0,66
	Томатний соус	0,66
	Томатний сік	3,42
	Томати свіжі	2,95
Олія соняшникова.	Олія кукурудзяна	1
	Олія соєва	i
Цукор, 1	Мед	1,25
Кондитерські вироби, 1	Мед, медопродукти	1

Примітка. У разі надходження продовольчої сировини (продуктів харчування), в якій питома вага відходів перевищує стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка, під час якої встановлюється фактична кількість відходів. Результати обробки засвідчуються актом за підписом трьох осіб, який затверджується керівником закладу.

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

від 25.11.1997 м. Полтава № 420

ПРО ОГОЛОШЕННЯ ПОСТАНОВИ КАБІНЕТУ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ ВІД 3 ЛИСТОПАДА 1997 РОКУ №1200

Оголошую постанову Кабінету Міністрів України:

КАБІNET МІНІСТРІВ УКРАЇНИ ПОСТАНОВА

від 3 листопада 1997 року №1200 м. Київ

Про порядок та норми надання послуг з харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від оподаткування податком на додану вартість

На виконання абзацу п'ятого підпункту 5.1.10 статті 5 Закону України «Про податок на додану вартість» Кабінет Міністрів України **ПОСТАНОВЛЯЄ:**

1. Затвердити Порядок надання послуг з харчування у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від оподаткування податком на додану вартість (додається).

2. Міністерству охорони здоров'я разом з іншими заінтересованими центральними органами виконавчої влади розробити та затвердити в установленому порядку норми харчування учнів у навчальних закладах.

3. Ця постанова вводиться в дію з дня набрання чинності Законом України «Про податок на додану вартість».

Прем'єр-міністр України

В. Пустовойтенко

Затверджено
постановою Кабінету
Міністрів України
від 3 листопада 1997 року
№1200

ПОРЯДОК

надання послуг з харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від оподаткування податком на додану вартість

1. Організація харчування дітей у державних навчальних закладах покладається на центральні та місцеві органи виконавчої влади, а в навчальних закладах, які належать територіальним громадам, – на органи місцевого самоврядування, а у приватних – на власника.

2. Харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах організується за місцем навчання на підприємствах незалежно від форм їх власності за наявності у них спеціального дозволу (ліцензії) на провадження торгівельної діяльності у сфері громадського харчування.

3. Залежно від віку учня, профілю навчання у професійно-технічному училищі кількість основних необхідних харчових речовин і калорійність харчування забезпечується регулюванням об'єму готових страв або складом страв у раціоні. Примірне двотижневе меню складається з урахуванням особливостей харчування населення в тому чи іншому регіоні, натуральних норм та продуктових наборів. Щоденне меню складається виходячи з наявності продуктів згідно з примірним меню.

4. Харчування учнів у професійно-технічних училищах, загальноосвітніх школах-інтернатах, спеціальних школах, що функціонують самостійно чи у складі комплексу, за рахунок бюджетних асигнувань здійснюється за натуральними нормами (денна норма кожного виду продуктів на одного учня для приготування готових страв у грамах, які затверджуються МОЗ та Міносвіти за погодженням з Мінфіном).

У денних середніх навчальних закладах за рахунок бюджетних асигнувань здійснюється харчування учнів з числа дітей, які постраждали від наслідків Чорнобильської катастрофи, дітей-сиріт та дітей з малозабезпечених сімей, які проживають у сім'ях, а також за рішенням педагогічної ради – частково вихованців груп продовженого дня (10 відсотків складу групи – повністю, 15 відсотків – наполовину).

Усі інші учні харчуються за власні кошти.

5. Учні забезпечуються харчуванням за таким режимом: учні професійно-технічних училищ з числа дітей-сиріт, дітей, які залишилися без піклування батьків, дітей, що потребують особливих умов виховання, дітей-напівсиріт, з малозабезпечених сімей та з числа дітей, які проживають у відриві від батьків, – триразовим (сніданок, обід, вечеря), а учні, що проживають у сім'ях за винятком перелічених вище, – одноразовим (обід);

вихованці шкіл-інтернатів та спеціальних шкіл – чотириразовим (сніданок, обід, полуденок, вечеря);

учні денних середніх навчальних закладів з числа дітей-сиріт та дітей, які залишилися без піклування батьків, а також учні з малозабезпечених сімей – одноразовим (обід);

діти 6-річного віку в загальноосвітніх школах – триразовим (сніданок, обід, полуденок);

учні, які відвідують групи продовженого дня в середніх навчальних закладах, – дворазовим (сніданок, обід), а у разі тривалішого перебування в школі – триразовим (сніданок, обід, полуденок);

учні, які проживають у пришкільних інтернатах, та учні,

які постраждали від наслідків Чорнобильської катастрофи, – триразовим (сніданок, обід, вечеря).

Режим харчування учнів в інших середніх навчальних закладах та професійно-технічних училищах, які проживають у сім'ях і харчуються за власні кошти, визначається керівником закладу за заявою учнів чи їх батьків, виходячи з можливостей їдальні.

6. Для організації харчування учнів у денних середніх і навчальних закладах, зазначених у пункті 5 цього Порядку, для яких не встановлюються натуральні норми харчування, застосовуються грошові норми.

З огляду на різницю ціни грошові норми визначаються з урахуванням раціонального харчування та дотримання санітарно-гігієнічних вимог виходячи з вартості харчування у школах-інтернатах того чи іншого регіону на підставі відповідних довідок органів управління освітою, але не більш як 3,5 гривні в день. При цьому вартість сніданку не може перевищувати 25 відсотків, обіду – 40, полуденку – 10, вечері – 25 відсотків денного раціону.

7. Оплата харчування учнів здійснюється за безготівковим розрахунком, тобто за попередньо придбаними абонеентами (талонами), за цінами без додаткового врахування сум податку на додану вартість відповідно до режиму (норми) харчування (сніданок, обід, полуденок, вечеря).

Відповідно до підпункту 7.4.2 Закону України «Про податок на додану вартість» суми податку, сплачені (нараховані) у зв'язку з придбанням сировини для приготування страв та інших продуктів харчування, вартість яких відноситься до складу валових витрат виробництва страв та продуктів харчування учнів у середніх навчальних закладах та професійно-технічних училищах, відносяться відповідно до складу валових витрат виробництва готових страв та продуктів харчування і до податкового кредиту не включаються.

8. Придбання абонементів (талонів) здійснюється один раз на місяць. Учні можуть придбати за цими абонеентами (талонами) продукти в межах їх вартості у буфетах.

9. Продаж готових страв та продуктів харчування у їдальнях середніх навчальних закладів та професійно-технічних училищ за готівкові кошти не звільняється від оподаткування податком на додану вартість.

Суми податку на додану вартість сплачені (нараховані) підприємствами громадського харчування у зв'язку з придбанням сировини для приготування гарячих та інших страв, а також продуктів харчування, вартість яких відноситься до складу їх виробництва, дозволяється включати до податкового кредиту.

10. Облік платних послуг з харчування учнів та контроль за дотриманням їх розмірів, встановлених цим Порядком, покладається на власника блоку харчування та керівництво навчального закладу.

У разі, коли підприємство громадського харчування здійснює одночасно надання послуг з харчування, що оподатковуються податком на додану вартість, та звільнених від такого оподаткування, ведеться окремий облік операцій, пов'язаних з придбанням сировини, продуктів харчування (товарів, робіт, послуг) і продажем, наданням послуг з харчування.

На виконання постанови Кабінету Міністрів України
НАКАЗУЮ:

1. Управління освіти обласних, Київської і Севастопольської міських держадміністрацій, керівникам професійно-технічних закладів спільно з органами управління громадського харчування забезпечити облік надання платних послуг з харчування та оплату харчування учнів середніх навчальних закладів і ПТУ за безготівковим розрахунком.

2. Керівникам навчальних закладів забезпечити дієвий контроль за якістю та організацією харчування учнів, дотриманням натуральних та грошових норм, санітарно-технічних вимог до приміщень їдалень та їх обладнання.

Міністр

М.З. Згуровський

МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

01.06.2005 № 242/329

**Про затвердження Порядку організації харчування
дітей у навчальних та оздоровчих закладах**

На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 (1591-2004-п) «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах»

НАКАЗУЄМО:

Затвердити Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах (додається).

Міністерством освіти і науки, охорони здоров'я Автономної Республіки Крим, начальникам управлінь освіти і науки, охорони здоров'я обласних, Київської та Севастопольської міських державних адміністрацій довести Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах до відома місцевих органів управління освітою, охорони здоров'я та керівників навчальних та оздоровчих закладів і забезпечити його виконання.

Опублікувати цей наказ в «Інформаційному збірнику Міністерства освіти і науки України» та розмістити на сайтах міністерств.

Контроль за виконанням наказу покласти на заступника Міністра охорони здоров'я України Бережнова С.П. та заступника Міністра освіти і науки України Огнев'юка В.О.

Міністр охорони
здоров'я України
Міністр освіти і
науки України

Поліщук М. Є.

С.М.Ніколаєнко

ПОРЯДОК ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ У НАВЧАЛЬНИХ ТА ОЗДОРОВЧИХ ЗАКЛАДАХ

1. Цей Порядок визначає механізм організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах незалежно від їх підпорядкування, типу і форми власності.

2. При організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах слід керуватися Конституцією України (254к/96-ВР), Законами України «Про освіту» (1060-12), «Про дошкільну освіту» (2628-14), «Про загальну середню освіту» (651-14), «Про професійно-технічну освіту» (103/98-ВР), «Про позашкільну освіту» (18 41-14), «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» (4004-12), «Про захист населення від інфекційних хвороб» (1645-14), постановами Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 (1591-2004-п) «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», від 03.11.97 N 1200 (1200-97-п) «Про Порядок та норми надання послуг з харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільнюються від оподаткування податком на додану вартість», іншими нормативно-правовими актами, що регулюють питання стосовно харчування дітей, та цим Порядком.

3. 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; проведення реалізації готових страв і буфетної продукції; надання дітям готових страв і буфетної продукції; ведення обліку дітей, які отримують безоплатне гаряче харчування, а також гаряче харчування за кошти батьків; контроль за харчуванням; інформування батьків про організацію харчування дітей у закладі.

4. 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 закладів та організації (підприємства), що забезпечують харчування дітей.

5. Розподіл коштів на організацію гарячого харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, облік і звітність за використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування, здійснюється відповідно до чинного законодавства.

6. Безоплатне харчування учнів у навчальних закладах з денною формою перебування у закладах, здійснюється тільки в робочі дні. У разі відсутності учнів під час навчання компенсація за харчування не проводиться.

7. Харчування дітей, які не підлягають безоплатному харчуванню у загальноосвітніх навчальних закладах, здійснюється за безготівковим розрахунком (попереднього придбання абонементів або талонів один раз на місяць), а також за готівку.

8. Між засновником (власником) навчального, оздоровчого закладу та організацією (підприємством громадського харчування), що має відповідні документи, які дають право на проведення торговельної діяльності у сфері громадського харчування укладається угода.

9. Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах здійснюється відповідно до норм харчування дітей, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 N 1591 (1591-2004-п) «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах». Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу.

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

11. Харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах забезпечується безпосередньо у закладі. При відсутності їдальні, харчоблоку дітей харчують у закладі громадського харчування або поставляються готові страви від підприємства громадського харчування. Між засновником (власником) і організаціями (підприємствами), які здійснюють харчування, укладаються угоди за погодженням з територіальною установою санітарно-епідеміологічної служби.

12. Якщо харчування учнів здійснюється організацією (підприємством громадського харчування), штат харчоблоку (їдальні, буфету) не належить до штатного розпису навчального, оздоровчого закладу.

13. Перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини визначається рішеннями тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби. Під час прийняття рішень тендерними комітетами (комісіями) надається перевага постачальникам з прямими поставками та поставками з найменшою кількістю посередників.

14. Відповідальність за безпеку і якість продуктів харчування та продовольчої сировини, готової продукції покладається на постачальника, організацію (підприємство), що забезпечують харчування учнів, або керівника закладу, якщо працівники харчоблоку входять до штатного розпису закладу, відповідно до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (771/97-ВР).

15. 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).

16. Бракераж сирої продукції здійснюється комірником, завідувачем виробництва, кухарем із залученням медичного працівника закладу.

17. Асортимент шкільних буфетів визначено Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу, затвердженими постановою Головного державного санітарного лікаря України від 14.08.2001 № 63 (в 0063588-01). Уключення до цього асортименту нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку МОЗ України.

18. Постачальники разом із засновником (власником), керівником закладу складають графіки і маршрути постачання.

19. 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.

20. Наказом керівника закладу призначається особа відповідальна за організацію харчування дітей.

До його обов'язків входять: координація діяльності з роботою медичного персоналу щодо контролю за харчуванням дітей; відпрацювання режиму і графіка харчування дітей, режиму чергування педагогічних працівників в обідній залі; опрацювання інформації щодо кількості дітей, які потребують гарячого харчування (у тому числі дітей пільгових категорій); участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медичного працівника); контроль за додержанням дітьми правил особистої гігієни та вживанням готових страв, буфетної продукції; контроль за санітарно-гігієнічним станом обідньої зали тощо.

21. Облік дітей, охоплених безоплатним харчуванням, здійснює класний керівник, який вчасно повідомляє про наявність учнів особу, відповідальну за організацію харчування.

22. Керівником (навчального або оздоровчого закладу, підприємства громадського харчування або організації, що надають послуги із забезпечення харчування дітей) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

23. Складання щоденних меню-розкладів, меню здійснюється медичним працівником, завідувачем виробництва харчоблоку, їдальні навчального, оздоровчого закладу на підставі примірник 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 ураховує норми харчування, наявні продукти та продовольчу сировину.

24. Працівники, пов'язані з організацією харчуванням дітей, повинні проходити обов'язкові медичні огляди відповідно до чинного законодавства.

Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники), керівники навчального та оздоровчого закладу.

Контроль та державний санітарно-епідеміологічний нагляд за організацією харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах покладається на органи охорони здоров'я.

Директор Департаменту державного санітарно-епідеміологічного нагляду МОЗ України

А.М.Пономаренко

Директор Департаменту загальної середньої та дошкільної освіти МОН України

П.Б.Полянський

ВИТЯГ

з Державних санітарних правил і норм влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу

ДСанПіН 5.5.2.008-01

п. 3.8

Виробничі приміщення харчоблоку проектується з урахуванням розміщення в них технологічного устаткування. Кухонні плити, які працюють на твердому паливі, можна використовувати тільки в сільських школах з наповнюваністю не більше ніж 80 учнів. Кухні в школах повинні бути розраховані на розміщення в них устаткування для приготування їжі із сировини, а також – із напівфабрикатів. Площу обіднього залу (без кімнати для роздачі) слід розраховувати, виходячи з того, що на одного учня має припадати не менше як $0,75 \text{ м}^2$ у школах, де навчається до 80 учнів, і $0,65 \text{ м}^2$ – у школах, де навчається більше ніж 80 учнів. Максимальна наповнюваність обідніх залів становить 350–490 місць, при цьому в школах-інтернатах допускається не більше 2-х посадок учнів, у загальноосвітніх школах – 3-х. Із виробничих приміщень харчоблоків слід передбачити окремий вихід па повір'я.

Харчоблоки допускається розташовувати на цокольних поверхах, заглиблених не нижче ніж на 0,5 м від запланованої відмітки тротуару, за умови забезпечення цих приміщень, природним освітленням, ефективною штучною вентиляцією та за умови розміщення підлоги не нижче між на 1 м над найвищим рівнем ґрунтових вод.

Обідні зали слід обладнувати столами на 4-6-10 місць і стільцями або табуретами. Відстань між столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посу-

ду має становити 150-200 см; між рядами столів – 100-150 см; між столами і стіною – 40-60 см. Столи повинні мати гігієнічне покриття, що легко миється, стійке до дії гарячої води та дезинфікуючих засобів.

Столи щодня миють гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають чистими вологими ганчірками.

Слід передбачати один умивальник на 20 місць і один електрорушник на 40 місць. Висота столів та стільців для дітей початкових класів має відповідати їхньому зросту. Меблі для них встановлюються окремо від меблів для учнів середніх та старших класів.

Столовий посуд може бути фаянсовим, фарфоровим або із нержавіючої сталі та одноразовим. Не рекомендується використовувати емальований, алюмінієвий посуд, забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання та пощербленого посуду.

Харчування дітей у загальноосвітньому навчальному закладі організується відповідно до інструкцій Міністерства охорони здоров'я України, затверджених згідно із чинним законодавством.

Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдальні, роздавальних, буфетів не за призначенням.

Вживання їжі слід проводити в один і той самий час відповідно до спеціально складеного графіка. Перед вживанням їжі діти обов'язково миють руки з милом і сушать їх рушниками (паперовими, електричними).

Медичні працівники школи (за їх відсутності особи, яких затверджено наказом керівника навчального закладу) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотриманням термінів реалізації продуктів і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням меню.

У школах, кількість учнів у яких менша ніж 100, за умови відсутності харчоблоку допускається організація

харчування дітей в окремо відведеному приміщенні за погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.

10. Організація харчування

Важливою складовою організації раціонального харчування учнів є правильний розподіл денного раціону між окремими прийомами їжі.

Кількість прийомів їжі та її енергетична цінність встановлюються залежно від віку, стану здоров'я дитини, рівня енерговитрат, типу навчального закладу.

Учні першого класу, які навчаються на базі дошкільного навчального закладу, за бажанням батьків або осіб, які їх замінюють, отримують харчування відповідно до режиму дня закладу.

У загальноосвітніх навчальних закладах для учнів 1-12-х класів повинно бути організоване одноразове харчування (сніданок). За бажанням батьків учням можуть надаватися гарячі обіди.

Для дітей початкових класів в умовах продовженого дня в школах рекомендується триразове харчування (сніданок, обід та підвечірок). При цьому на підвечірок має припадати 10 % добової норми калорій. Учні 5-9-х класів, які відвідують групи продовженого дня, повинні забезпечуватися за місцем навчання дворазовим гарячим харчуванням (сніданок та обід), а за умови тривалого перебування в школі – і підвечірком.

Протягом дня учень повинен дотримуватися такого режиму харчування: у разі навчання в першу зміну – сніданок удома, другий сніданок у школі (для учнів 1-5-х класів – після другого уроку, для учнів 6-12-х класів – після третього).

Для учнів 1-5-х класів обід слід організувати о 13-14-й годині, для учнів 6-12-х класів – о 14-15-й годині.

При харчоблоці повинні бути списки учнів, які перебувають на диспансерному обліку і потребують дієтичного харчування.

Асортимент продукції у шкільних буфетах погоджується з Головним санепідуправлінням Міністерства охорони здоров'я України (додаток 9).

Включення до цього асортименту нових продуктів та страв здійснюється тільки за умови отримання щодо них позитивного гігієнічного висновку МОЗ України. Вся продукція повинна бути забезпечена документами, які гарантують її безпечність та доброякісність.

Для миття столового посуду ручним способом використовується 4-5 ванн (3 – для обробки столових приборів і тарілок, 2 – склянок). Склянки миються (знежирюються) один раз в окремій ванні. Тарілки, ложки та виделки знежирюються двічі. Миючий засіб використовується у першій ванні із розрахунку 100 % згідно з інструкцією до нього, у другій ванні – з розрахунку 50 % .

Полоскання посуду здійснюється у загальній або окремих ваннах, під проточною водою. Помиті ложки та виделки підлягають обов'язковому прожарюванню в духових шафах. Під час карантину через кишкові інфекції посуд карантинних класів миється в окремому промаркованому посуді та знезаражується шляхом кип'ятіння.

Перспективні двотижневі меню для учнів загальноосвітніх навчальних закладів підлягають обов'язковому погодженню з установами державної санітарно-епідеміологічної служби.

Організуючи харчування учнів, слід керуватися вимогами санітарного законодавства до організації раціонального харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів та до громадського харчування.

Щоденний контроль за організацією та якістю харчування покладається на засновників (власників), керівників навчальних закладів, медичний персонал; нагляд (не рідше ніж 2 рази протягом навчального року та за епідоказаннями) – на установи державної санітарно-епідеміологічної служби.

**МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ
ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛО-
ГІЧНА СТАНЦІЯ**

36039, м. Полтава, вул. Ватутіна, 35-а, тел. 7-24-36

НАКАЗ

20 липня 2005 р
м. Полтава №98

**Про погодження постачальників продуктів харчування
та продовольчої сировини до дошкільних,
загальноосвітніх, інтернатних, оздоровчих закладів
для дітей, притулків для неповнолітніх
та лікувально-профілактичних закладів**

Відповідно до Закону України «Про закупівлю товарів за бюджетні кошти» постачання продуктів харчування до дошкільних, загальноосвітніх, інтернатних, оздоровчих закладів для дітей, притулків для неповнолітніх та лікувально-профілактичних закладів здійснюють переможці тендерних торгів. Тендерний комітет, до складу якого у більшості районів не включені фахівці санепідслужби, обирає переможця, як правило, з урахуванням лише цінової пропозиції.

При цьому склалась ситуація, що при забезпеченні організованих колективів харчовими продуктами порушується Закон України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини». При обиранні постачальників недостатньо враховується виробник продукції, ланцюг посередників, наявність місць зберігання, відповідного паспортизованого автотранспорту.

Непоодинокі випадки, здебільшого у сільських закла-

дах, придбання продуктів харчування з підприємств роздрібної торгівлі без документів, що засвідчують їх якість та безпеку для здоров'я, або принесення продуктів з дому, що також не сприяє ефективній профілактиці гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь.

Епідемічна ситуація щодо гострих кишкових інфекцій в області протягом поточного року залишається напруженою, відмічається ріст захворюваності на 32%, показник вище, ніж по Україні, відмічається також ріст захворюваності на сальмонельоз. Найбільш ураженою групою населення залишаються діти, питома вага яких в загальній захворюваності складає 60%. Найбільш ураженою віковою групою є діти до 2-х років, показник захворюваності яких у 18 разів вище, ніж загальний по області. Значною є ураженість також інших дітей, зокрема шкільного віку. Захворюваність яких у 2 рази вище, ніж серед дорослих. В 2005 році в області не зареєстровані спалахи кишкових інфекцій в організованих колективах, але за останні 10 років такі випадки мали місце – зокрема, спалах сальмонельозу в школі-інтернаті ім. Макаренка, м. Кременчук, який був пов'язаний з незадовільною організацією та безвідповідальним відношенням підприємства-постачальника харчових продуктів.

Враховуючи епідеміологічну ситуацію з гострих кишкових інфекцій, яка склалась в області, з метою упорядкування державного санітарно-епідеміологічного нагляду за постачанням продуктів харчування до дошкільних, загальноосвітніх інтернатних закладів та закладів відомчого підпорядкування, запобігання виникнення епідемічних ускладнень, керуючись ст.17, 20 Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», ст.4, 5, 7, 20 Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», на виконання Постанови Головного державного санітарного лікаря України від 02.09.2004р. № 28 «Про заходи щодо

забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя учнів загальноосвітніх навчальних закладів» та Постанови Головного державного санітарного лікаря України від 07.03.2002р. №10 «Про поліпшення організації харчування дітей та додаткові заходи щодо упередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь в навчальних закладах України», спільного наказу МОЗ України та МОН України від 01.06.2005р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування у навчальних та оздоровчих закладах».

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити форму погодження на можливість постачання продуктів харчування та продовольчої сировини у дошкільні, загальноосвітні, інтернатні, оздоровчі заклади для дітей, притулки для неповнолітніх та лікувально-профілактичних закладів.

2. Між засновником (власником закладу та організацією (підприємством громадського харчування), що має право на проведення торгівельної діяльності у сфері громадського харчування складається угода, на підставі якої видається погодження.

3. Головним державним санітарним лікарям міст та районів області:

3.1. Приймати участь у роботі тендерних комісій для визначення підприємств, організацій, суб'єктів підприємницької діяльності, які забезпечують харчовими продуктами та продовольчою сировиною організовані колективи області.

3.2. Погоджувати маршрути, графіки постачання продуктів харчування та продовольчої сировини у заклади з оформленням Погодження на можливість постачання за умовами:

а) наявності персоналу (водії, експедитори, комірники, тощо), що пройшов профілактичний медичний огляд відповідно до наказу МОЗ України від 23.07.2002 р. №280

із занесенням результатів до особової медичної книжки в установленому порядку;

б) відповідності складських приміщень (при наявності) санітарно-гігієнічним вимогам;

в) наявності автотранспортних засобів (власний або орендований), на який оформлений санітарний паспорт в установленому порядку ;

г) наявності ізотермічного або охолоджувального транспорту для постачання продуктів, що швидко псуються (в залежності від виду продукту та часу транспортування);

д) наявності транспортної тари, створення умов для роздільного перевезення сирової продукції, напівфабрикатів, продуктів які вживаються без термічної обробки;

е) постачання продуктів, на які оформлений висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи;

є) отримання продукції безпосередньо від підприємств-виробників, або не більш оформлення погодження на можливість постачання продуктів харчування здійснювати санітарно-епідеміологічною установою території за місцем провадження діяльності постачальника, у межах області – Полтавською обласною санепідстанцією.

3.3. Контроль за діяльністю постачальників покласти на санепідстанову за місцем розташування складських приміщень постачальника та при здійсненні поточного державного санітарно-епідеміологічного нагляду за об'єктами, де організовано харчування.

3.4. Забезпечити проведення комплексних перевірок роботи постачальників, утримання складських приміщень, умови зберігання та транспортування продукції, відповідність автотранспорту до дитячих закладів фахівцями з гігієни дітей та підлітків і гігієни харчування.

3.5. При виявленні порушень чинного законодавства, постачання в заклади недоброякісних продуктів харчування, з недотриманням термінів реалізації, постачання продуктів без супроводжувальної документації (з непра-

вильно оформленою) застосовувати адміністративні та адміністративно-запобіжні заходи.

3.6. У разі виявлення неодноразових порушень умов зберігання, транспортування та реалізації продуктів порушувати питання перед тендерним комітетом дострокового припинення договору на право постачання.

3.7. В усіх дошкільних, загальноосвітніх, інтернатних, оздоровчих закладах для дітей, притулках для неповнолітніх повинна бути погоджена в територіальній санепідстанції схема постачання продуктів харчування та продовольчої сировини, в яку включаються тільки ті постачальники, які мають погодження.

4. Про виконання наказу інформувати обласну санепідстанцію до 15.07.2005 р. та надалі до 25 вересня, 25 грудня, 25 травня, 25 серпня щорічно.

5. Даний наказ не поширюється на підприємства– виробники харчової промисловості, які мають висновок санітарно-епідеміологічної експертизи на продукцію.

6. Контроль за виконанням наказу покласти на заступників головного державного санітарного лікаря області Асаул М.В. та Горбенко Н.В.

В. о. головного державного
санітарного лікаря Полтавської області

М.В. Асаул

МОЗ УКРАЇНИ
ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ
УПРАВЛІННЯ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я
ОБЛАСНА САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СТАНЦІЯ

НАКАЗ

30.08.2006р. м. Полтава
№542/440а/144

**Щодо невідкладних заходів з організації
харчування дітей у дошкільних,
загальноосвітніх, позашкільних
навчальних закладах області**

Останнім часом у дошкільних, загальноосвітніх та позашкільних навчальних закладах почастишали випадки використання в харчуванні дітей сухих сніданків, фасованих макаронних виробів («Мівіна» тощо), супів швидкого приготування, чіпсів, сухариків, «повітряного рису», смажених горіхів, бульйонних кубиків, кетчупів, газованих напоїв, – продуктів, що не містять у своєму складі необхідних для організму дитини корисних речовин. Ці продукти не є життєво необхідними для дітей і не компенсують фізіологічні потреби організму.

Сьогодні у структурі захворюваності дітей патологія органів травлення знаходиться на другому місці, за останні двадцять років показник поширеності цієї патології збільшився майже удвічі. Спостерігається значне зростання кількості дітей із залізодефіцитною анемією, чому, головним чином, сприяє дефіцит у раціоні продуктів, що містять білок та вітаміни, особливо вітамін С.

Систематичне вживання дітьми натщесерце продуктів, до складу яких включено складові, що не відносяться до натуральних продуктів харчування, через вміст штучних фарбників, консервантів, ароматизаторів, підсолоджувачів, газу викликатиме подразнення слизової оболонки шлунку і сприятиме розвитку гастритів, виразкової хвороби, закрепів.

Сьогодні питання організації харчування дітей у навчальних закладах залишається одним із найбільш актуальних.

Для забезпечення виконання постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», спільних наказів Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.05 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», від 17.04.06 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» необхідно забезпечити виконання норм харчування шляхом використання у харчуванні дітей гарячих страв. З метою адекватної компенсації фізіологічних потреб дітей навчальні заклади, буфети загальноосвітніх навчальних закладів повинні забезпечуватись, у першу чергу, продуктами харчування натурального походження з високою харчовою і біологічною цінністю, у тому числі тими, що містять білок тваринного походження. Включення до асортименту шкільних буфетів нових продуктів та страв проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку Міністерства охорони здоров'я України.

З метою збереження здоров'я дітей, попередження виникнення захворювань органів травлення, на виконання наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 15.08.06р. № 620/563

«Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»

НАКАЗУЄМО:

1. Управлінням, відділам освіти і науки міських та районних адміністрацій, начальникам управлінь охорони здоров'я міст Полтави, Комсомольська, завідувачому міським відділом охорони здоров'я м. Кременчука, головним лікарям центральних районних лікарень, головним державним санітарним лікарям міст та районів області

1.1. Вжити невідкладних заходів щодо створення необхідних умов для організації харчування дітей.

1.2. Забезпечити неухильне дотримання нормативно-правових документів щодо організації харчування у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах.

1.3. Організувати повноцінне, безпечне і якісне харчування дітей (замовлення і прийняття до закладу безпечних і якісних продуктів харчування і продовольчої сировини у необхідній кількості, перевагу надавати продуктам харчування та продовольчій сировині місцевого виробника, додержання умов і термінів їх зберігання, технології виготовлення страв, правил особистої гігієни працівників харчоблоків, виконання норм харчування тощо).

1.4. Заборонити замовляти, приймати та використовувати 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, 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, кремкові вироби, вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої сировини (риби, морепродуктів тощо). Заборонити використовувати продукти, що міс-

тять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти.

1.5. Розгорнути роз'яснювальну роботу серед батьківської громадськості, дітей щодо організації харчування у сім'ї дітей різного віку.

1.6. Звернутись до міськвиконкомів, райдержадміністрацій та органів місцевого самоврядування з пропозицією не допускати торгівлі в навчальних закладах та на прилеглий до них території продуктами харчування, які шкідливі для здоров'я дітей. – до 10.09.2006р.

1.7. Звернутись до керівників підприємств, установ, організацій, агрофірм тощо з проханням надавати спонсорську допомогу в організації харчування дітей – вересень 2006 р.

2. Засновникам (власникам), керівникам дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладів:

2.1. Забезпечити виконання норм харчування.

2.2. Посилити протиепідемічні заходи щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруень.

2.3. Не допускати використання їдалень, харчоблоків навчальних закладів не за призначенням, обслуговування сторонніх фізичних і юридичних осіб.

3. Начальникам управлінь охорони здоров'я міст Полтави, Комсомольська, завідувачому міським відділом охорони здоров'я м. Кременчука, головним лікарям центральних районних лікарень

3.1. Зобов'язати медичних працівників, відповідальних за медичне обслуговування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах, здійснювати контроль за організацією харчування в їдальнях та асортиментом продукції, що реалізується в буфетах.

3.2. Постійно проводити санітарно-просвітню роботу з дітьми та їх батьками по профілактиці захворювань, пов'язаних з фактором харчування.

4. Головним державним санітарним лікарям міст та районів області

4.1. Підвищити державний санітарно-епідеміологічний нагляд за організацією харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах.

4.2. По всіх навчальних закладах погодити примірні меню, асортимент шкільних буфетів у межах нормативно-правових документів щодо організації харчування

4.3. У разі виявлення порушень застосовувати адекватні заходи адмінвпливу.

5. Управлінням освіти і науки, охорони здоров'я облдержадміністрації, обласній санепідстанції вивчити стан організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах області впродовж 2006-2007 навчального року.

6. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника начальника управління освіти і науки облдержадміністрації Дуброву В.І., заступника начальника управління охорони здоров'я облдержадміністрації Курилко Ю.В., заступника головного державного санітарного лікаря області Асаула М.В.

Начальник управління
освіти і науки
облдержадміністрації

В.І.Мирошніченко

Начальник управління
охорони здоров'я
облдержадміністрації

В.П.Лисак

Головний державний
санітарний лікар області

В.Ф.Шаповал

**ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ І НАУКИ**
**ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
УПРАВЛІННЯ ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я**
**ПОЛТАВСЬКА ОБЛАСНА
САНІТАРНО-ЕПІДЕМІОЛОГІЧНА СТАНЦІЯ**

Н А К А З

20 лютого 2007 м. Полтава №23

**Про запровадження обов'язкової
С-вітамінзації готових страв
в дошкільних, загальноосвітніх,
інтернатних навчальних
та оздоровчих закладах для дітей**

Протягом останніх 5 років по області спостерігається значне зростання поширеності серед дітей хвороб органів травлення, показник яких збільшився на 22 % і займає друге рангове місце в загальній структурі захворюваності дітей. За статистичними даними поширеність захворювань органів травлення підвищується в старшому дошкільному та молодшому шкільному віці (5–7 років) і середньому шкільному віці.

В області залишається складною епідемічна ситуація по туберкульозу. Несприятливим прогностичним показником, є те, що в епідемічний процес втягаються діти та підлітки. Так, лише за останній рік захворіло на туберкульоз

8 дітей та 10 підлітків у м. м. Полтаві, Кременчуці, Комсомольську, Лубенському, Оржицькому, Глобинському, Карлівському, Кобеляцькому районах.

В лютому 2007 року по області значно ускладнилась епідемічна ситуація щодо захворюваності на грип та гострі респіраторні інфекції, яка набула характеру епідемії. В 22 регіонах області перевищений епідемічний поріг захворюваності, зареєстровано ріст порівняно з попереднім тижнем на 61%

За період з 10.02.07 р. по 16.02.07 р. в області зареєстровано 21679 випадків захворювань на грип та гострі респіраторні інфекції, що становить 139,3 на 10 тисяч населення, на 18% вище епідпорогового рівня.

Питома вага дітей в загальній захворюваності становить 50%, школярів – 36%.

Одним з найважливіших чинників у погіршенні стану здоров'я є незадовільна якість харчування учнів як вдома, так і в школі.

В січні поточного року держсанепідслужбою області проведені рейдові перевірки організації харчування в дошкільних навчальних закладах міст Полтави, Кременчука, Комсомольська, Глобинського, Диканського, Котелевського, Машівського, Семенівського, Решетилівського районів, які засвідчили про цілий ряд проблем у харчуванні дошкільнят.

Норми харчування по основних продуктах харчування (м'ясо, риба, сир кисломолочний, твердий тощо) виконуються лише на 30-60%.

Недоліки в організації харчування дітей в дитячих навчальних закладах усугубляються тими обставинами, що в 70% закладів не проводиться штучна С-вітамінізація готових страв, мають місце факти надходження продуктів харчування в заклади без документів, які засвідчують їх якість та безпеку для здоров'я дітей.

Раціони харчування школярів також мають недостатню енергетичну забезпеченість, розбалансовані за вмістом білків, жирів, вуглеводів, дефіцитні за вмістом вітамінів, особливо вітаміну А та кальцію. В загальноосвітніх навчальних закладах практично не проводиться штучна С-вітамінізація готових страв.

Незадовільний стан забезпечення учнів основними харчовими продуктами, недостатня енергетична значимість шкільних обідів не забезпечує належних умов для росту та розвитку.

Вітамінізація є найбільш масовим і ефективним оздоровчим і профілактичним заходом, який направлений на зміцнення здоров'я дітей та підлітків. Науковцями доведено, що затримка росту і розвитку дітей, захворюваність простудними захворюваннями та іншими хворобами (органів травлення, обміну речовин) скорочуються вдвоє, якщо вони отримують вітаміни та мікроелементи в достатній кількості.

На підставі вищевикладеного, з метою поліпшення організації харчування в навчальних закладах області та на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», спільних наказів від 01.06.2005 № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» та від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

НАКАЗУЄМО:

1. Відділам, управлінням освіти райдержадміністрацій, міськрайонкомів, власникам інших навчальних закладів незалежно від типів і форм власності

1.1. Забезпечити в усіх дошкільних, загальноосвітніх, інтернатних навчальних та оздоровчих закладах для ді-

тей обов'язкове проведення штучної С- вітамінізації готових страв.

1.2. В умовах ускладнення епідемічної ситуації по захворюваності на грип та гострі респіраторні захворювання, спалахів респіраторно-вірусних інфекцій в дошкільних навчальних закладах:

- проводити додаткову вітамінізацію, з використанням полівітамінних препаратів «Гексавіт», «Ундевіт», «Ревіт» та інших. Дітям віком від 2-х років зазначені препарати використовувати за призначенням лікаря-педіатра.
- в загальноосвітніх навчальних закладах організувати вітамінні столи – цибуля, часник, морква, зелень, напій з шипшини тощо. Аскорбінова кислота міститься у свіжих овочах (перець, капуста, картопля, салати, томати), ягодах, фруктах, хвої, плодах шипшини, цитрусових. Найбагатші на аскорбінову кислоту плоди аронії чорноплодної, ягоди чорної смородини, м'якоть лимона.

1.3. При проведенні С-вітамінізації дотримуватись вимог, викладених в нормативних документах з цього питання, витяг з яких додається.

2. Начальникам управлінь охорони здоров'я міськвиконкомів, головним лікарям районів, головним державним санітарним лікарям міст і районів внести пропозицію невідкладно розглянути дане питання на засіданнях державних Надзвичайних протиепідемічних комісій при міськвиконкомах та райдержадміністраціях, де вишукати можливість надання фінансової допомоги навчальним закладам у придбанні вітамінних препаратів.

3. Головним державним санітарним лікарям міст та районів області провести в лютому – березні 2007р. рейдові перевірки виконання наказу, з лабораторними методами дослідження. Інформувати облСЕС про результати проведених перевірок по п'ятницях у відділення гігієни дітей та підлітків електронною поштою чи факсом.

4. Контроль за виконанням наказу покладається на заступника начальника управління освіти і науки Дуброву В.І., заступника начальника управління охорони здоров'я Курилка Ю.В., заступника головного державного санітарного лікаря області Асаула М.В.

Начальник

управління освіти і науки
облдержадміністрації

В.І. Мирошниченко

Начальник управління
охорони здоров'я
облдержадміністрації

В.П. Лисак

Головний державний
санітарний лікар області

В.Ф. Шаповал

ДОДАТОК

**до спільного наказу управління освіти і науки,
управління охорони здоров'я облдержадміністрації,
обласної санепідстанції від 20.02.2007 року №23**

Порядок проведення С-вітамінізації в навчальних закладах

- С-вітамінізація здійснюється аскорбіновою кислотою (пігулки, порошок), яку для попередження руйнування необхідно зберігати у темному прохолодному місці, у закритій тарі, під замком, при суворому дотриманні терміну придатності.

- Необхідно вітамінізувати перші або треті страви обіду (борщ, овочевий суп, компот, чай, кисіль).

- С-вітамінізація проводиться безпосередньо за 15 хвилин до видачі їжі при температурі страв не вище 45–60 °С.
- Аскорбінова кислота вноситься з розрахунку: 30 мг для дітей віком до 1-го року, 35 мг – до 3-х років, 40 мг – від 3-х до 7-ми років.
- Для вітамінізації перших страв і компотів таблетки або порошок аскорбінової кислоти з урахуванням кількості порцій розчиняють у невеликій кількості рідини в порцеляновій чашці або тарілці, помішуючи ложкою з нержавіючої сталі, порцеляни або дерева. Цей розчин виливають у ємність з готовою стравою і ретельно перемішують. Чашку або тарілку ополіскують рідиною страви, яку вітамінізують, виливають у ємність з готовою стравою і знову перемішують. При вітамінізації киселю аскорбінову кислоту вносять у рідину, якою розводять крохмаль, і виливають у ємність, де готується страва, після чого вітамінізовану страву доводять до кипіння (не кип'ятити).
- Вітамінізовану страву одразу видають у групи. При тривалому зберіганні вітамінізованої страви аскорбінова кислота руйнується. Повторне підігрівання страв забороняється.

Штучну С- вітамінізацію проводить медична сестра закладу, у разі її відсутності кухар та відповідальна особа за харчування по закладу. Щоденно робиться запис про С-вітамінізацію у журналі обліку виконання норм харчування та у меню-розкладі щодо назви страви, яка вітамінізується, із зазначенням кількості порцій, загальної кількості використаної аскорбінової кислоти, кількості препарату на одну порцію та часу проведення вітамінізації.

За організацію проведення С-вітамінізації відповідають керівник, кухар та медичний працівник закладу.

Зав. відділенням
гігієни дітей і підлітків
обласної санепідстанції

О.П. Четверикова

МЕТОДИЧНІ РЕКОМЕНДАЦІЇ, КОМЕНТАРІ, РОЗ'ЯСНЕННЯ ЩОДО ХАРЧУВАННЯ ШКОЛЯРІВ

ПОТРЕБА ШКОЛЯРІВ У ПОЖИВНИХ РЕЧОВИНАХ

Харчування школярів здійснюється в підприємствах харчування, які розміщені на території школи (їдальні або буфети-роздавальні).

Організація раціонального харчування школярів сприяє нормальному фізичному і розумовому їх розвитку, зміцненню здоров'я, підвищенню працездатності та успішності в навчанні.

Правильне харчування підвищує опір організму до інфекційних захворювань та інших несприятливих факторів навколишнього середовища.

Особливість харчування школярів обумовлена їх віком. Є три вікові групи: молодша (7-10 років), середня (11-13 років) і старша (14-17 років)

Для забезпечення всіх функцій організм повинен постійно одержувати необхідні поживні речовини у відповідній кількості (білки, жири, вуглеводи, вітаміни, мінеральні солі), які б відповідали енергетичним затратам.

При розробленні дитячих раціонів і складанні меню шкільних сніданків і обідів необхідно суворо дотримуватись норм харчування, калорійності раціону і добової потреби в необхідних поживних речовинах; вони мають бути повноцінними і містити необхідну кількість білків, жирів і вуглеводів.

Раціони харчування дітей повинні складатися на науковій основі з врахуванням віку, бути різноманітними як за асортиментом продуктів, так і за способами теплової обробки.

Особливо потрібно звертати увагу на забезпечення раціону харчування в достатній кількості білками, оскільки вони є основним структурним елементом для побудови нових клітин, тобто для росту і розвитку організм

Найбільш повноцінні білки тваринного походження, що містяться в м'ясі, рибі, яйцях, сирі, молоці, оскільки в них знаходяться життєво необхідні амінокислоти.

Жири необхідні для покриття енергетичних затрат і процесів терморегуляції. Вони повинні становити не менш як 30% добової калорійності раціону. Найбільш цінні в цьому випадку масло, молоко, вершки, яйця. В харчування школярів повинно входити і рослинне масло, оскільки воно є джерелом біологічно цінних ненасичених жирних кислот.

Жири яловичий і баранячий мають високу температуру плавлення, важко перетравлюються, тому в харчуванні школярів не використовуються.

Вуглеводи – основне джерело енергії. Вони беруть участь в обміні речовин, сприяють правильному використанню організмом білків і жирів. Тому в харчуванні школярів необхідно широко використовувати хліб, різні крупи, картоплю, овочі, ягоди, фрукти, солодощі.

У школярів підвищена потреба в мінеральних речовинах в зв'язку з тим, що процеси росту і розвитку у них супроводжуються збільшенням маси клітин, мінералізацією скелета.

Мінеральні речовини містяться у всіх продуктах (м'ясі, рибі, молоці, яйцях, картоплі, овочах). Особливо важливо забезпечити організм, що росте, солями кальцію і фосфору, які входять до складу кісткової тканини. Солі кальцію необхідні для роботи серця і м'язів, нормального росту і утворення кісток.

Основним повноцінним джерелом кальцію є молоко і молочнокислі продукти, в яких він міститься в оптимальному співвідношенні з фосфором і магнієм.

В добовому раціоні повинно бути 1 г кальцію, 1,5–2 г фосфору і 0,3–0,5 г магнію.

Солі заліза необхідні для нормального кровоутворення і синтезу ряду ферментів, вони входять до складу гемоглобіну. Містяться солі заліза в яловичині, печінці, жовткунку яйця, зелених овочах, помідорах, ягодах, яблуках.

Добова потреба солей заліза – 12–15 мг.

При нестачі в харчуванні солей заліза можна в кулінарні вироби додавати гематоген, в якому знаходиться багато заліза, міді і йоду.

Нестача йоду в дитячому організмі викликає захворювання щитовидної залози. Добова потреба дітей в йоді невелика, складає приблизно 0,15 мг, і може бути достатньою при введенні в раціон харчування страв і закусок з морських риб і продуктів моря.

В раціоні школяра повинно бути 8–10 г кухонної солі, якає постачальником натрію. Солі калію і натрію служать регулятором води в тканинах. Калій міститься в картоплі, капусті, моркві, чорносливі та інших продуктах. Добова потреба в солях калію для дітей вища, ніж для дорослих, і складає 3,5 г.

Велике значення має забезпечення харчування школярів необхідною кількістю вітамінів. Вони сприяють правильному росту і розвитку дітей, беруть участь у всіх обмінних процесах.

Дитячий організм особливо чутливий до нестачі вітамінів, яка швидко викликає у них втому, дратівливість, діти втрачають апетит. У зв'язку з інтенсивним ростом і посиленням обміном речовин потреба дітей у вітамінах трохи вища, ніж у дорослих.

Вітамін А підвищує опір організму до інфекційних захворювань, необхідний для нормальної функції органів зору, росту. Його відсутність сповільнює ріст, порушує зір, викликає захворювання верхніх дихальних шляхів, сухість шкіри лица і рук. Вітамін А міститься у вершковому маслі,

молоці, вершках, ікрі, риб'ячому жири, яечному жовтку, печінці. Він може утворюватися в організмі з провітаміну А-каротину, який міститься в рослинних продуктах: моркві, помідорах, шпинаті, щавлі, зеленій цибулі, салаті, шипшині, абрикосах. Тому ці продукти слід включати в раціон дитячого харчування. Добова потреба у вітаміні А – 1,5 мг.

Вітамін В бере участь у мінеральному обміні, сприяє правильному відкладанню солей кальцію і фосфору в кістках (регулюючи цим формування кісткової тканини). Він знаходиться у вершковому маслі, сирі, яечному жовтку, печінці, оселедцях. Вітамін В синтезується в організмі під дією ультрафіолетових променів сонця.

Вітамін С (аскорбінова кислота) підвищує опір організму до інфекційних захворювань, бере участь у всіх обмінних процесах. При нестачі його підвищується сприйнятливість до різних захворювань, знижується працездатність, спостерігається повільний розвиток дітей. Якщо в їжі немає вітаміну С, розвивається важке захворювання – цинга. Вітамін С міститься в овочах, зелені, ягодах, фруктах, картоплі, капусті. Добова потреба може бути забезпечена різноманітним харчуванням.

У весняно-зимовий період в перші, солодкі страви з метою вітамінізації можна додавати препарат вітаміну С, вітамінізовані солі і жири.

Учні повинні систематично одержувати вітаміни групи В, тому в їх раціон харчування необхідно включати пшеничний, житній хліб, страви з круп, м'яса, яєць і молока. Добова потреба у вітаміні В, залежно від віку коливається від 1,5 до 2,5 мг. Вітамін В₂ пов'язаний з білковим і жировим обміном, має велике значення для нормальної функції нервової системи, шлунково-кишкового тракту. Нестача його викликає шкіряні захворювання, стоматити, порушується діяльність центральної нервової системи. Добова потреба школярів у вітаміні В₂ – 1,5–2,5 мг. Міститься він у молоці, яйцях, печінці, м'ясі, овочах.

ЗБАГАЧЕННЯ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ ВІТАМІНАМИ

Їжа дітей всіх вікових груп повинна містити достатню кількість вітамінів протягом всього року. Це досягається суворим дотриманням правил обробки харчових продуктів, які забезпечують мінімальні втрати вітамінів, використанням продуктів, багатих вітамінами групи А, В, В₂, РР, С, приготуванням спеціальних вітамінних страв (особливо з сирих овочів), вітамінізацією їжі.

При приготуванні страв для школярів підбирають продукти, багаті вітамінами, які необхідні для організму, що росте, і намагаються зменшити втрати їх під час кулінарної обробки. Але це не завжди можливо. Тому використовують вітамінізовані продукти: кухонну сіль, цукор, вітамінізовані аскорбіновою кислотою харчові жири, збагачені вітаміном А і каротином, і молочні продукти з вітаміном С.

Вітамінізована сіль містить 1% аскорбінової кислоти і 5% крохмалю, який є її стабілізатором у процесі зберігання. Якщо солі додають 2–5 г на порцію супу і 1–2 г на порцію другої страви, то це становить додатково близько 30–70 мг вітаміну С на обід. Щоб зменшити втрати аскорбінової кислоти при використанні вітамінізованої солі, необхідно додавати сіль в салати при заправленні, в супи – за 5–10 хв. до готовності, а макаронні вироби, рис, картоплю, капусту й інші овочі варять без солі і додають її або в самому кінці, або при заправленні маслом.

Розсипчасті каші солять, коли вони починають густішати, а рідкі і в'язкі – в кінці варіння.

Вітамінізований цукор необхідно додавати в чай, каву, какао, кефір, кисле молоко, сир і такі солодкі страви, які не вимагають довгої теплової обробки (компоти, киселі).

Вітамінізоване молоко не піддають тепловій обробці, а використовують як самостійний напій або з густими ки-

селями, кашами, сиром. Вітамінізовані жири використовують як звичайні. Страви, багаті вітамінами, готують з сирих овочів. Це салати з зеленої цибулі, огірків, редиски, помідорів, капусти, тертої моркви та інші, оформляють зеленою петрушкою.

Супи вітамінізують, посипають при відпусканні зеленню. До других страв додають додаткові гарніри зі свіжих помідорів, огірків, редиски, зеленого перцю.

Для оформлення широко використовують зелену петрушку, кріп, цибулю.

Інколи при відсутності вітамінізованих продуктів використовують вітамінні препарати – аскорбінову кислоту у вигляді таблеток по 50 мг.

Таблетки подрібнюють і закладають у казан перед роздаванням супів, киселів, компотів. Вітамін С додається з розрахунку 50 мг на порцію супу, склянку молока, компоту, киселю.

Зберігати вітамінізовані страви не потрібно. Вітамінізація їжі для школярів проводиться з 1 листопада до закінчення навчального року.

Особливо вітамінізує шкільні обіди напій з шипшини.

ОСОБЛИВОСТІ ПРИГОТУВАННЯ СТРАВ

Технологія приготування страв для школярів суттєво не відрізняється від принципів раціональної технології. Основне значення має раціонально складене меню, оформлення страв, а для школярів молодшого віку і величина порцій.

Харчування в школах повинно організовуватися з урахуванням побутових навичок і смаків, які властиві дітям шкільного віку. Одночасно необхідно прищеплювати їм смак до страв з найбільш цінних продуктів і виробляти навички раціонального режиму харчування.

Для дітей молодшого шкільного віку рекомендують-

ся переважно протерті молочні й овочеві супи. Овочі, які мають грубу клітковину (буряк, морква, капуста), дрібно нарізають, щоб вони не викликали подразнення шлунково-кишкового тракту і шлунка. Об'єм порцій супів для учнів молодшого віку не повинен бути більшим як 250 г, для учнів старших класів – 300-400 г.

Для збудження апетиту діти не потребують особливих подразників таких, як перець, гірчиця, оцет, а замість них використовують різні ароматичні продукти: біле коріння, зелень петрушки, кропу, ванілін та ін.

Рибу використовують без дрібних кісток, розробляють її на філе і шкірою без реберних кісток або на філе без шкіри і реберних кісток.

Широко використовують страви з котлетної маси, м'яса, риби, птиці (биточки, котлети, тюфтелі, рулети).

З м'яса готують дрібношматкові страви, щоб при споживанні не потрібно було користуватися ножем. М'ясо повинно бути м'яким, не жорстким.

Не готують страви з кісточками (рагу, смажена птиця), не використовують жирного м'яса (свинину, гусей, качок).

Виключають із раціону гострі страви (солянки, харчо).

Діти не люблять у складі супів моркву, цибулю і часто залишають їх на тарілці. Тому їх потрібно додавати в супи у протертому вигляді, а на гарніри готувати рожеве пюре (з картоплі і моркви, картоплі і буряка).

Гарячі страви і напої повинні мати температуру 50–60 °С, а холодні – не нижче 15 °С. Тому після приготування перед відпусканням гарячі страви охолоджують до вказаної температури, а кефір, кисле молоко, холодні закуски витримують при кімнатній температурі.

Не потрібно до складу шкільних сніданків і обідів включати цукерки, шоколад та інші продукти, які мають в основному лише смакове значення.

У проміжках між прийомами їжі діти теж не повинні споживати солодоців, оскільки це знижує апетит і погір-

шує засвоювання їжі. Виключають із раціону шкільного харчування вироби, смажені у фритюрі, які подразнюють слизову оболонку шлунка.

Асортимент овочевих страв повинен бути широким і різноманітним за способами приготування (відварні, тушковані, смажені, запечені).

Щодня в меню мають бути молочні страви: протертий сир, пудинги, запіканки, вареники з сиром, супи молочні, ватрушки, киселі молочні. Велику увагу приділяють оформленню страв. Всі елементи оформлення страв повинні бути їстівними.

Гарному оформленню страв сприяє правильне нарізання продуктів, відповідне розміщення їх на страві за кольором і конфігурацією. Необхідно широко застосовувати для запіканок, пудингів порційні форми, фігурне нарізання шматків у вигляді ромбиків, трикутників, прямокутників. Посуд для відпускання страв використовувати з малюнками. Велике значення має режим харчування, їжу діти повинні одержувати не менше чотирьох разів на день, в один і той самий час. Порушення режиму харчування викликає порушення діяльності травних залоз, зменшує апетит.

Денний раціон харчування по калорійності можна розподіляти таким чином – сніданок – 20–25%, обід – 40%, підвечірок – 15%, вечеря – 20–25%.

Учні, які відвідують школу в першу зміну, снідають вдома, а в школі одержують другий сніданок. Обідають учні в школі не пізніше 13.30–14 год.

Якщо учні відвідують школу в другу зміну, то вони обідають вдома, а в школі одержують підвечірок. За 1–2 год. до сну діти повинні вечеряти.

СКЛАДАННЯ МЕНЮ

Одним із основних документів для приготування їжі в шкільних їдальнях є меню. Меню – інформація для учнів, а також програма роботи їдальні.

Шкільні їдальні працюють суворо за циклічним меню, яке складається на тиждень або декаду. Меню складається з урахуванням харчової цінності і добової потреби дитячого організму в білках, жирах, вуглеводах, вітамінах, різноманітності страв, сезонності, вартості страви, трудомісткості в приготуванні. Чим різноманітніша їжа, тим краще забезпечується організм необхідними поживними речовинами. Одноманітна їжа не може забезпечити розвиток підліткового організму. Тому при складанні меню слід передбачити приготування страв із різноманітних продуктів, страви не повинні повторюватися протягом 4-х днів.

У технології є широкий асортимент перших і других страв, необхідно їх вміло використовувати при складанні меню з врахуванням вимог, які ставляться до раціонального харчування школярів. Так, якщо на перше в меню включений овочевий суп, то на друге краще передбачити м'ясну страву, рибну або запіканку з сиру з молочним соусом. При подаванні молочного супу на друге добре подати овочеву страву, м'ясні.

Різноманітити їжу також можна правильним підбором гарнірів і соусів, які доповнюють харчову цінність основних страв.

Іноколи при відсутності якогось продукту для збереження харчової і біологічної цінності раціону необхідно замінити його продуктом, рівноцінним за хімічним складом. Наприклад, взаємозамінюваними за білковим складом є м'ясо, риба, сир, яйця. Циклічне меню також дозволяє організувати харчування школярів так, щоб замінити продукти лише в крайньому разі, тому що при заміні одного продукту іншим, хоч кількість речовин може вирів-

нятись, якість може бути різною – змінюватись амінокислотний склад білків, жирів раціону та ін.

Необхідними в харчуванні дітей і школярів є молоко, вершкове масло, м'ясо, хліб, цукор.

При складанні меню важливо різноманітити його і за набором продуктів та способами їх кулінарної обробки.

Необхідно широко використовувати сезонні страви із зелені, овочів, плодів, ягід і фруктів, а в теплі літні дні включати в меню холодні страви (солодкі супи, салати та ін.).

Сніданок під час уроків повинен складатися не більш як з двох страв – основної гарячої (м'ясної, рибної, овочевої, з сиру), і солодкої страви або напою (киселю, компоту, молока, ягід).

Обід після уроків повинен включати 3–4 страви (першу, другу, солодку або холодну страву).

При комплектуванні обідів і сніданків допускається відхилення в калорійності на 5–10%. Харчова цінність страв може бути практично змінена за рахунок зміни норми їх відпуску, а також виду і норми гарніру.

Меню складається на основі нормативно-технічної і методичної документації (Збірник рецептур страв для школярів, прейскуранти цін на страви шкільного харчування).

АСОРТИМЕНТ СТРАВ ШКІЛЬНИХ ЇДАЛЕНЬ

В організації раціонального харчування дітей велике значення має правильна науково обгрунтована технологія приготування їжі. Правильна кулінарна обробка продуктів повинна максимально зберігати їх біологічну цінність, підвищувати засвоюваність і надавати їжі приємного зовнішнього вигляду, смаку і запаху.

При тепловій обробці продуктів перевага надається такими способами, як варіння, припускання, тушкування і запікання. Обмежується смаження, повністю виклю-

чається смаження у фритюрі, особливо при приготуванні страв для учнів молодших класів.

Холодні закуски

В меню шкільних їдалень холодні закуски займають значне місце, оскільки салати з сирих овочів є важливим джерелом вітамінів, мінеральних речовин, а також збуджують апетит (салати з зеленої цибулі, капусти, редиски, помідорів, огірків). Заправляють салати сметаною або олією. Готують також салати вітамінні, картопляні, вінегрети, ікру овочеву і баклажанну.

Широко використовують закуски із сиру (сиркові маси, сир зі сметаною тощо).

Супи

Асортимент супів шкільних їдалень мало чим відрізняється від раціонального, але виключаються дуже гострі страви: солянки, харчо, борщ флотський та ін. В меню слід включати картопляні супи з крупами, бобовими, макаронними виробами, м'ясними або рибними фрикадельками, а також з макаронами, локшиною, вермішеллю, рисом.

Борщі з квашеної капусти, розсольник з крупою готують за звичайною технологією, але не гострі і не кислі.

В літній період готують супи на фруктових-ягідних відварах, які подаються з рисом, локшиною, галушками.

Страви з овочів

У раціон дітей необхідно включати велику кількість страв з різних овочів. Асортимент овочевих страв через їх трудомісткість у шкільних їдальнях невеликий, і обмежується найчастіше овочевими гарнірами (картопляне пюре, капуста тушкована) і стравами (рагу овочеве, картопляні котлети, голубці овочеві).

Розширення асортименту овочевих страв можливе в умовах індустриальної технології і виробництва овочевих

напівфабрикатів високого ступеня готовності: запіканки капусти, морквяні, котлети, биточки капусти, морквяні, голубці, капуста тушкована.

Страви з круп і макаронних виробів

У харчуванні дітей широко застосовують різноманітні за смаком і технологією приготування страви з круп і макаронних виробів.

Найбільш поширені різні каші, пудинги, запіканки, биточки. Для дітей молодшого шкільного віку бажано включати в раціони сніданків рідкі і в'язкі каші з гречаної, вівсяної, манної і рисової круп.

В'язкі каші можна готувати з морквою, гарбузом, сливами. Добре різноманітять меню страви з круп з варенням, солодкими соусами.

З макаронних виробів готують бабку з локшини з сиром, макарони зі сметаною, макарони з сиром, макарони з м'ясом та ін.

Страви з молока, сиру та яєць

Молоко, сир, яйця є дуже цінним джерелом білків, мінеральних солей і ряду біологічно активних речовин. Тому страви з цих продуктів повинні широко використовуватись у шкільних їдальнях. Молоко і кисломолочні продукти подають натуральними і з різними випеченими виробами.

Сир для подавання натуральним або для різних страв необхідно протирати. З нього готують сиркові маси, сирники, запіканки. Сирники готують з додаванням картоплі або моркви.

Страви з риби

В шкільних їдальнях готують страви з нежирної риби і мало кісткової. Розробляють рибу на філе з шкірою без реберних кісток. Велику кількість страв готують з риб-

ної котлетної маси. Рибні котлети, биточки, зрази для молодших школярів бажано готувати на парі. Готують рибу тушковану в соусі томатному з овочами. На гарнір до страв з риби подають відварену картоплю, картопляне пюре. Додатково – огірки, помідори, салат з капусти.

Страви з м'яса

З м'яса в шкільному харчуванні використовують широкий асортимент страв. При цьому не рекомендується використовувати частини туші з невеликою кількістю сполучної тканини.

Для приготування м'ясних страв рекомендується використовувати нежирну яловичину, телятину, кролика, курси, курчат, індиків, печінку, язик.

В меню необхідно включати більше страв з котлетної маси, котлети, биточки, зрази, тюфтелі, рулети, котлети з курей і кролика, пудинги і суфле з м'яса.

Для учнів старших класів асортимент м'ясних страв значно розширений. Можна використовувати відварні, тушковані страви, м'ясо тушковане, гуляш, плов, печеню по-домашньому, печінку в сметані, відварні і смажені страви з м'яса, птиці, кролика і субпродуктів. Технологія приготування цих страв не відрізняється від звичайної.

Соуси

В харчуванні школярів з раціону виключають гострі соуси, а також соуси з додаванням гострих приправ (гірчиці, хрону, оцту).

Рекомендуються більш ніжні за смаком соуси. Замість соусу краще подати вершки або сметану до таких страв, як сирники, запіканки, пудинги, вареники, млинчики. До інших страв використовують соуси томатні, молочні, сметанні, солодкі.

Для учнів старших класів, крім вказаних соусів, вико-

ристовують червоний соус і його похідні, грибні, рибні маринади, майонези.

Технологія приготування цих соусів звичайна, але замість оцту рекомендується використовувати лимонну кислоту, а борошно пасерувати без жиру, щоб зберегти харчову цінність страв.

Борошняні кулінарні і кондитерські вироби

Значне місце в харчуванні дітей займають борошняні кулінарні і кондитерські вироби. Вони характеризуються різноманітністю і високою харчовою цінністю. Широким попитом у дітей користуються млинчики, пельмені, вареники, пиріжки, пироги та інші вироби.

Солодкі страви і напої

В добовому раціоні дітей важливе місце займають солодкі страви і напої. По-перше, вони мають приємний смак. По-друге, вони є основним джерелом вуглеводів, необхідних для організму, що розвивається, створюють почуття ситості.

Крім того, натуральні плоди і ягоди, цитрусові багаті мінеральними речовинами і вітамінами.

Діти особливо люблять у натуральному вигляді кавуни, дині, цитрусові, ягоди з цукром, вершками.

Компоти, киселі бажано готувати зі свіжих фруктів і ягід, шипшини. Желе, муси, креми, приготовлені в порційних формах, прикрашають стіл і викликають у дітей апетит.

Гарячі солодкі страви (пудинги, запіканки з яблуками та ін.) не тільки смачні, а й калорійні, їх рекомендується включати в меню сніданків, вечері, а на обід подавати компот, кисіль.

Чай, кава з молоком теж користуються попитом у дітей. Але споживання їх у великій кількості викликає у дітей зайве збудження, серцебиття, поганий сон. Тому

в дитячому харчуванні рекомендується використовувати замінювачі кави. В меню шкільних їдалень необхідно включати фруктові-ягідні, овочеві соки, молоко, молочнокислі продукти, молочні і вітамінні напої.

ПОЛОЖЕННЯ ПРО ЇДАЛЬНІ, РОЗДАТКОВІ ТА БУФЕТИ ПРИ ЗАГАЛЬНООСВІТНІХ НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ ВСІХ СТУПЕНІВ

I. Загальні положення

1. З метою створення дітям відповідних умов для навчання в загальноосвітніх навчальних закладах всіх ступенів організується громадське харчування.

2. Основними типами підприємств громадського харчування в загальноосвітніх навчальних закладах є їдальні, роздаткові гарячої їжі, а також буфети при них, що створюються органами освіти спільно з організаціями громадського харчування різних форм власності за погодженням із службами санітарного нагляду.

3. У школах розташованих на території сільських Рад, у яких організації громадського харчування різних форм власності не можуть відкрити їдальні або роздаткові, дозволяється органом освіти, директорам шкіл самостійно відкривати їдальні на умовах самооплатності з утриманням їх на спеціальних (позабюджетних) кошторисах, а також за рахунок підприємств, сільськогосподарських товариств тощо.

II. Організація роботи шкільних їдалень

1. Контингентом, що харчується в шкільних їдальнях, роздаткових, буфетах є учні, вчителі та інші працівники шкіл.

2. Основним видом харчування в загальноосвітніх навчальних закладах є гарячі сніданки, обіди. Учні, які перебувають у групах продовженого дня, повинні одержувати крім сніданку, ще й обід. Діти, які проживають у пришкільних інтернатах, повинні одержувати триразове гаряче харчування (сніданок, обід, вечерю), в інтернатних установах – чотирьох-п'ятиразове гаряче харчування.

3. Шкільні їдальні працюють за методом самообслуговування, де щоденно чергують учні. До їх обов'язків входить прибирання використаного посуду.

4. Якщо харчування дітей, у виключних випадках, тимчасово організовується в класних кімнатах, у школі повинно бути виділено приміщення для збереження й роздачі розфасованих сніданків та миття посуду, а парти (столи) на час приймання їжі повинні накриватися серветками.

5. У тих випадках, коли харчування учнів забезпечується тільки через буфети, в них слід зосередити в достатній кількості різноманітну буфетну продукцію дозволена службами санітарного нагляду.

6. Під час обідів чи сніданків організовується чергування вчителів, вихователів ГПД, членів батьківського комітету, піклувальної ради тощо, які допомагають працівникам їдальні, роздаткової, буфету, слідкують за загальним порядком і здійснюють громадський контроль за харчуванням учнів.

7. Використовуються різні форми оплати за харчування учнів (абонентна, безготівкова, готівкою тощо).

Організація збору грошей від учнів на харчування по абонементам покладається на класних керівників.

8. Примірне меню складається медичним працівником, інженером-технологом або завідуючим виробництва (шеф-кухарем, кухарем) на 2 тижня і затверджується керівни-

ком навчального закладу, підприємства громадського харчування, або організації, що надає послуги із забезпечення харчування дітей та погоджується з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

9. Щоденні меню-розклади або меню складаються медичним працівником закладу або завідуючим виробництвом (шеф-кухарем, кухарем) на підставі примірних двотижневих меню, підписується керівником закладу.

Меню-розклад складається єдиним для всіх дітей закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, відповідно до норм харчування та наявності продуктів харчування, продовольчої сировини

10. Підприємства громадського харчування різних форм власності, які обслуговують шкільні їдальні забезпечують:

а) безперебійне постачання їдалень м'ясними, рибними, молочними продуктами, овочами і фруктами; роздаткові – готовою їжею;

б) різноманітний асортимент страв на тиждень з урахуванням вікових особливостей учнів та фізіологічних потреб дітей в харчових продуктах;

в) укомплектування їдалень, роздаткових, буфетів відповідним штатом кваліфікованих працівників:

завідуючий виробництвом (шеф-кухар, кухар їдальні) несе відповідальність:

- за товарно-матеріальні цінності харчоблоку;
- за норми закладки продуктів, передбачених меню;
- за якість приготування їжі, своєчасну її реалізацію;
- за прийняття продуктів (у разі відсутності комірника)
- керує роботою всіх працівників кухні, чергових учнів;
- слідкує за санітарно-гігієнічним станом приміщення, устаткуванням посудом, кухонним інвентарем;

- складає та надає в бухгалтерію в установленій формі необхідні затверджені керівником звітні документи;

г) оснащення шкільних їдалень, роздаткових і буфетів

меблями з гігієнічним покриттям, технологічним і холодильним обладнанням, посудом, підносами, інвентарем для кухні; своєчасно проводити ремонт холодильників та іншого кухонного інвентарю;

д) широку популяризацію і впровадження в життя передового досвіду роботи шкільних їдалень, роздаткових;

ж) проведення перепідготовки кухарів та іншого персоналу шкільних їдалень і роздаткових.

11. Керівництво школи зобов'язано:

а) укладати з організаціями громадського харчування різних форм власності договір на обслуговування учнів громадським харчуванням;

б) забезпечити всіх учнів комплексними гарячими сніданками, а учнів груп продовженого дня – ще й обідами;

в) слідкувати за санітарно-гігієнічним станом шкільних їдалень, роздаткових, буфетів, а також за повним використанням бюджетних асигнувань, передбачених на харчування дітей;

г) забезпечити своєчасний контроль за проходженням працівниками харчових блоків обов'язкових медичних обстежень;

д) обладнати їдальні умивальниками, рушниками та милом для миття рук;

ж) забезпечити збереження товарно-матеріальних цінностей їдалень, роздаткових і буфетів;

з) залучати батьківську та педагогічну громадськість, піклувальні ради, комісії громадського контролю, громадські організації для роботи по поліпшенню організації харчування дітей. Широко провадити роз'яснювальну роботу серед батьків і учнів про роль та значення гарячого харчування для стану здоров'я дітей, їх працездатності та забезпечення успішності;

і) спільно з піклувальними радами та комісії громадського контролю вести роботу по організації самодіяльних їдалень у школах, де торговельні організації не створюю-

ють своїх відомчих їдалень чи роздаткових;

и) забезпечити функціонування шкільних самодіяльних їдалень відповідно до п.10 Положення.

III. Керівництво і контроль

за роботою шкільної їдальні, роздаткової, буфету

1. За роботу шкільної їдальні, роздаткової, буфету несуть відповідальність керівники підприємств громадського харчування різних форм власності і директори шкіл.

2. Контроль за діяльністю шкільної їдальні здійснюють торговельні організації, органи освіти, охорони здоров'я, шкільні громадські організації та піклувальні ради.

3. Не менше одного разу на місяць проводити лабораторний аналіз їжі.

4. У шкільній їдальні, роздатковій ведуться (згідно з методичними рекомендаціями Міністерства економіки України):

а) бракеражний журнал, в якому щоденно робиться запис про якість їжі за підписом кухаря і лікаря або медичної сестри та представника громадських організацій школи;

б) контрольний журнал для записів зауважень і пропозицій осіб, які здійснюють перевірку;

в) санітарний журнал для записів зауважень працівників санітарного нагляду, які здійснюють перевірку;

г) журнал реєстрації децентралізованого постачання продуктів;

д) документація, що підтверджує якість продуктів харчування та продовольчої сировини;

ж) журнал бракеражу сирої продукції.

ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ

Планування та використання кошторисних призначень є прямим обов'язком керівників та працівників бухгалтерських служб навчальних закладів.

Вимоги до складання кошторисів доходів і видатків викладені у Постанові № 228. Однією із захищених статей видатків загального фонду усіх рівнів бюджету, визначених законами про державний бюджет, є забезпечення учнів продуктами харчування.

На початку навчального року керівник загальноосвітнього закладу видає наказ про організацію харчування учнів протягом поточного року і призначає відповідальну за проведення цієї роботи особу.

Як правило, такою особою є заступник директора з навчально-виховної роботи. Питання, пов'язані з обліком дітей, що харчуються, збором грошей і звітністю, покладаються на класних керівників.

До обов'язків відповідального за організацію харчування входять:

- координація роботи медичного персоналу стосовно харчування дітей;
- відпрацювання графіка харчування учнів і педагогічних працівників;
- визначення кількості дітей, які потребують гарячого харчування;
- участь у бракеражі готової продукції (за відсутності медпрацівника);
- контроль за додержанням учнями правил особистої гігієни і вживанням рекомендованих страв та ін.

На класних керівників покладається:

1) збір грошей з учнів на наступний місяць з урахуванням вартості за 12-денним меню та передача цих коштів особі, відповідальній за харчування;

2) щоденне заповнення відривного бланка абонементу та корінця абонементної книжки з указанням класу, дати, ціни, визначення неотовареного залишку авансової суми та передача цього корінця представнику їдальні (харчоблоку), вчасне повідомлення відповідальної особи про наявну кількість учнів, що харчуються.

Зразок абонементу

Меню-вимога складається одне для всіх дітей закладу, але з **різним виходом страв за віковими групами**, наведеними в нормах харчування. Меню формується на підставі примірних двотижневих меню, які мають погоджуватися з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.

Режим харчування

Харчування учнів в основному забезпечується безпосередньо за місцем навчання. При відсутності їдальні (харчоблоку) дітей годують у закладі громадського харчування або їм привозять готові страви від підприємств громадського харчування відповідно до укладених договорів або угод і за погодженням з місцевими санслужбами.

Режим харчування у школі учнів, які проживають у сім'ях і харчуються власним коштом, визначається керівником закладу за заявою учнів чи їх батьків, виходячи з можливостей їдальні (харчоблоку).

Залежно від віку учня кількість необхідних харчових речовин і калорійність харчування забезпечується регулюванням об'єму готових страв або складом страв у раціоні (п. 3 Постанова № 1200).

Учні загальноосвітніх шкіл забезпечуються харчуванням **за таким режимом:**

- для учнів I–V класів – після другого уроку;
- для учнів VI–XII класів – після третього.

Обід для учнів 1–V класів слід організовувати о 13–14 годині, а для учнів VI–XII класів – о 14– 5 годині (Постанова № 63).

Фінансове забезпечення

Джерелом фінансування харчування учнів, за винятком окремих пільгових категорій, є **кошти батьків**.

За рахунок бюджетних асигнувань здійснюється харчування учнів із числа дітей, які **постраждали від наслідків Чорнобильської катастрофи, дітей-сиріт, дітей, позбавлених батьківської опіки, та дітей з малозабезпечених сімей**, а також частково – за рішенням педагогічної ради – вихованців груп продовженого дня (10 % складу групи – повністю, 15 % – наполовину).

Годувати дітей, які платять за харчування у школі, можна також за безготівковим розрахунком (попереднє придбання абонементів або талонів один раз на місяць), за цінами без додаткового врахування сум податку на додану вартість відповідно до режиму (норми) харчування (сніданок, обід, полуденок).

Харчування здійснюється згідно з нормами, затвердженими Постановою № 1591.

Абонементи (талони) придбаваються один раз на місяць. Учні можуть одержувати за цими абонементомми (талонами) продукти харчування в межах їх вартості у буфетах (Постанова № 1200). Асортимент шкільних буфетів визначено в додатку 9 до Постанови № 63 (див. «У блокнот бухгалтеру», с. 14 спецвипуску).

Списки дітей, що отримують пільгове харчування, перебуваючи у групах продовженого дня (ГПД), складаються щоквартально і затверджуються наказом по школі (п. 4.3.6 Наказу № 284). Такі списки формуються на підставі заяв батьків (або осіб, що їх замінюють) і довідок, які надають право на одержання вказаної допомоги з місця роботи (служби, навчання) батьків (осіб, що їх замінюють) або органу соціального захисту за місцем проживання (якщо батьки не працюють, не навчаються, не перебувають на службі).

Витрати, пов'язані з харчуванням учнів, визначаються на основі встановлених норм харчування, кількості учнів, що належать до пільгової категорії і отримують харчування за рахунок загального фонду бюджету, а також кількості днів харчування.

Харчування учнів I– IV класів

З 2005 року у бюджеті передбачаються кошти на забезпечення безплатного одноразового харчування учнів I– IV класів загальноосвітніх навчальних закладів (ст. 5 Закону № 2402, Закон № 2285).

Норми харчування (продуктові набори) у грамах брутто для одноразового харчування учнів зазначеної категорії наведені в додатку 7 до Постанови № 1591.

Обсяг витрат на харчування визначатиметься з урахуванням виробничих показників, а саме кількості учнів I– IV класів на початок (1 січня 2006 року) і на кінець року (1 вересня 2006 року). Надалі визначатиметься їх середньорічна кількість.

Кількість учнів на 1 січня беруть за фактичним станом на останню звітну дату (5 вересня) із форми № ЗНЗ-1, на 1 вересня – за планом приймання учнів до I класу і випуску учнів IV класів.

Приклад

У школі на 1 січня планованого року налічується 14 класів, де навчається 411 чоловік. На 1 вересня планується прийняти до I класів 58 чоловік, а перевести із IV до V класів 121 учня.

Розрахунок цих показників оформляють у кошторисі за формою, поданою в табл. 1.

табл. 1.

Клас	Кількість на 1 січня 2006 р.		Кількість на 1 вересня 2006 р.	
	класів	учнів	класів	учнів
I	3	91	2	58
II	3	87	3	90
III	4	112	3	87
IV	4	121	4	111
Разом	14	411	12	346

Визначимо показник середньорічної кількості учнів I– IV класів, зважаючи на зміни, що відбулися у даному контингенті. Для цього треба:

$$(411 \text{ чол.} \times 8 \text{ міс.}) + (346 \text{ чол.} \times 4 \text{ міс.}) = 389,3 \text{ чол.} \cdot 12 \text{ міс.}$$

Тепер розрахуємо суму асигнувань на харчування зазначеного контингенту.

Для визначення **грошової вартості** одноразового харчування одного учня скористаємося даними натуральних норм харчування, затвердженими Постановою № 1591. Оскільки ці норми приведені у грамах брутто, розрахуємо їх у грошовому виразі. Для цього денну норму продуктів харчування у грамах, установлену для одного учня (з урахуванням віку дитини) – окремо для дітей віком від 6 до 10 років і від 10 і старше, помножимо на середні ціни, що діяли у даній місцевості на час складання кошторису.

Розрахунок грошової вартості безоплатного одноразового харчування учнів I– IV класів (норма на одного учня) може бути надано за такою формою (табл. 2).

табл.2.

Показник вартості	Вікова група	
	від 6 до 10 років	від 10 років і старше
Середня денна вартість харчування однієї дитини, грн.	3,57	4,43

Сума асигнувань на харчування учнів зазначеного контингенту обчислюється шляхом множення показника

вартості харчування одного учня на день на загальну кількість діто-днів.

Визначимо **кількість діто-днів**: помножимо середній показник днів перебування одного учня протягом календарного року на середньорічну кількість учнів I–IV класів даної школи.

Такий розрахунок діто-днів поданий у табл. 3.

табл.3.

Клас	Середньорічна кількість учнів	Кількість днів харчування одного учня	Число діто-днів
I– IV	389,3	157*	61 120,1

Примітка * Кількість днів харчування одного учня залишено на рівні фактичного виконання за останній звітний період, тобто за 2005 рік (Постанова № 228).

Тепер розрахуємо суму асигнувань на харчування учнів I– IV класів даної школи на 2006 рік. Для цього вартість харчування одного учня у грошовому виразі помножимо на число діто-днів. У нашому прикладі ці витрати становитимуть– 218,2 тис. (3,57 грн. x 61 120,1).

Харчування учнів пільгової категорії

Відповідно до Постанови № 856 діти-сироти, діти, позбавлені батьківської опіки, та діти з малозабезпечених сімей, які отримують допомогу згідно із Законом № 1768, забезпечуються за місцем навчання безоплатними обідами за нормами, визначеними додатком 7 до Постанови № 1591.

У нашому прикладі грошова вартість харчування одного учня віком 10 років і старше становить 4,43 грн. Кількість дітей, що отримуватимуть безоплатне харчування згідно з наказом по школі, становитиме 23 чоловіки. Якщо цей показник до кінця року залишиться незмінним, то у кошторисі доходів і видатків розрахунок витрат на харчування

пільговиків за рахунок загального фонду бюджету може бути подано за формою, наведеною у табл. 4.

табл 4

Середньорічна кількість учнів, звільнених від плати за харчування, чол.	Кількість днів харчування одного учня, на рік	Кількість діто-днів	Вартість харчування одного учня на день, грн.	Сума витрат на рік, грн.
23	157	3 611	4,43	15 996,73

Таким чином, для здійснення вказаних витрат за кодом 1133 «Продукти харчування» слід передбачити кошти у сумі 16,0 тис. грн.

Харчування учнів у групах продовженого дня

Кошторисом доходів і видатків за КЕКВ 1133 «Продукти харчування» передбачаються також бюджетні асигнування і на харчування учнів, що перебувають на режимі продовженого дня і звільнені від плати за харчування або повністю, або частково.

Як відмічалось вище, звільнення від плати за харчування здійснюється щоквартально **наказом по школі** (п. 4.3.6. Наказу № 284) із загальної кількості дітей, що знаходяться у групах продовженого дня. При цьому 10 % звільняються від оплати за харчування на 100 %, а 15 % – на 50 % (Постанова № 1200). Наведемо зразок наказу.

Зразок

НАКАЗ № 123 ВІД 30.12.05 р.

Про звільнення учнів від плати за харчування у I кварталі 2006 року

На підставі документів, наданих батьками або особами, що їх замінюють, із числа малозабезпечених та соціально незахищених сімей, а також рішення педагогічної ради від 27.12.05 р. № 34 при загальній кількості учнів, що перебувають у групах продовженого дня (127 чол.), звіль-

нити від плати за харчування у I кварталі 2006 року – 32 чол., з них:

повністю (на 100 %) – 13 чол.:

1. Іванова І. П.

2. та ін.

частково (на 50 %)

1. Петрову П. М.

2. та ін.

Директор школи

Копія наказу подається до бухгалтерії закладу або централізованої бухгалтерії.

Оскільки протягом року кількість учнів, що відвідують ГПД, може змінюватися, для розрахунків береться показник середньорічної кількості таких учнів. Порядок визначення цього показника наведено у попередньому розділі.

Припустимо, що на 1 січня планованого року групи продовженого дня відвідуватимуть 127 чол., з 1 вересня їх кількість становитиме 159 чол.

Розрахуємо середньорічну кількість учнів у даному випадку:

$$(127 \text{ чол.} \times 8 \text{ міс.}) + (159 \text{ чол.} \times 4 \text{ міс.}) = 137,7 \text{ чол.}$$

12 міс.

Тепер визначимо кількість діто-днів: помножимо середньорічний показник днів перебування одного учня в ГПД (157) на середньорічну кількість учнів, що звільнені від оплати за харчування (137,7).

Зазначений розрахунок витрат на харчування учнів I– IV класів, які перебуватимуть протягом 2006 року на режимі продовженого дня, подано у табл. 5.

табл. 5.

Показник	2006 рік				
	Середньорічна кількість учнів, чол.	Кількість днів харчування одного учня на рік	Кількість діто-днів	Вартість харчування одного учня на день, грн.	Сума витрат на рік, грн.
Число учнів (усього), у т. ч.:	137,7	157	21 618,9	3,57	77 179,47
I– IV класів	137,7	157	21 618,9	3,57	77 179,47
Разом	137,7	157	21 618,9		77 179,47

Виходячи з даних середньорічної кількості учнів ГПД, тобто 137,7 чол., пільгове харчування надаватиметься:

- повністю 14 чол. (137,7 x 10 %);
- частково 20,7 чол. (137,7 x 15 %).

У перерахунку на повністю звільнених від плати за харчування цей показник становить 17,5 %.

Сума витрат на харчування учнів за рахунок бюджету дорівнює вартості харчування одного учня на рік, помноженій на середньорічну кількість таких учнів.

Даний розрахунок поданий у табл.6.

табл. 6.

№ п/п	Показник	Обраховано
1	Середньорічна кількість учнів, звільнених від плати за харчування, чол.:– повністю (на 100 %)	14
	- частково (на 50 %)	20,7
	- у перерахунку на повністю звільнених	24,3
2	Кількість днів харчування на рік:– одного учня	157
3	Кількість діто-днів	3 815,1
4	Вартість харчування одного учня на день, грн.	3,57
5	Сума витрат на харчування, грн.	13 619,9

Отже, сума витрат на харчування учнів ГПД дорівнює:

- за загальним фондом бюджету– 13,6 тис. грн.;
- за спеціальним– 63,6 тис. грн. (77,2 тис. грн. – 13,5 тис. грн.).

Решта учнів харчуватиметься за рахунок батьківських коштів.

Суми цих надходжень слід включати до дохідної частини спецфонду з дотриманням вимог п. 17 Постанови

№ 228, а саме: за основу розрахунків беруться показники фактичного обсягу надання тих чи інших платних послуг за останній звітний період і прогнозовані показники відповідних доходів з урахуванням конкретних умов роботи даного навчального закладу в плановому періоді.

Звертаємо увагу, що витрати на харчування працівників закладу до розрахунків витрат за КЕКВ 1133 не включаються. Якщо таке харчування організоване, воно має здійснюватися на власні кошти працівників.

Таким чином, до кошторису доходів і видатків, укладеного на 2006 рік, за КЕКВ 1133 необхідно включити 247,8 тис. грн. за загальним фондом (218,2 тис. грн. + 16,0 тис. грн. + 13,6 тис. грн.).

Підкреслимо, що наведені вище розрахунки є орієнтовними. Тому, визначаючи обсяг витрат на харчування учнів за рахунок загального фонду, кожний заклад має виходити зі своїх можливостей і дійсних потреб.

Р.5. Як свідчить практика, у більшості загальноосвітніх закладів через брак коштів харчування учнів I– IV класів становить 1 грн., а осіб із числа пільгової категорії– 3,50 грн. в день.

ОБЛІК ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ

У цьому розділі ми розглянемо питання обліку продуктів харчування в шкільних їдальнях та оформлення цих операцій у бухгалтерському обліку.

Організація харчування дітей у навчальних закладах визначається Порядком № 242.

Облік продуктів харчування ведеться згідно з **Інструкцією № 125**.

Якщо шкільна їдальня знаходиться на балансі загальноосвітньої школи і учні харчуються за рахунок коштів бюджету та батьків, то бухгалтерія веде облік таких операцій роздільно (за загальним і спеціальним фондом).

Надходження продуктів харчування відображається на **субрахунку 232** «Продукти харчування». Аналітичний облік ведеться за найменуваннями, сортами, кількістю продуктів і матеріально відповідальними особами в оборотній відомості ф. № 3-11. Ця відомість відкривається на рік і складається щомісяця на підставі даних бухобліку.

Видача продуктів харчування зі складу здійснюється щодня на підставі меню-вимоги ф. № 3-4 залежно від кількості осіб, які одержують харчування, і відповідно до норм харчування, затверджених Постановою № 1591, у межах кошторисних призначень.

Підставою для записів в оборотні відомості є **накопичувальні відомості** з надходження та витрачання продуктів харчування ф. № 3-12 і ф. 3-13. Вони подаються до бухгалтерії матеріально відповідальними особами згідно з графіком. В оборотних відомостях щомісяця підраховуються обороти і визначаються залишки, суми яких звіряються з даними книги «Журнал-Головна» за субрахунком 232.

На кожне 1-е число місяця бухгалтерія здійснює **звіряння залишків**, показаних в оборотних відомостях, із залишками продуктів харчування, які числяться за ма-

теріально відповідальними особами в книзі складського обліку запасів ф. № 3-9. Записи в книзі ведуться на підставі прибутково-видаткових документів. Після кожного запису виводиться залишок.

Надходження і витрачання продуктів харчування в бухгалтерському обліку відображається в **меморіальних ордерах № 11 та 12.**

М/о № 11 «Зведення накопичувальних відомостей про надходження продуктів харчування» ф. № 398 – бюджет складається при виконанні розрахунків з постачальниками за продукти харчування в порядку планових платежів і на підставі накопичувальних відомостей про надходження продуктів харчування окремо за кожною матеріально відповідальною особою та постачальником.

М/о № 12 «Зведення накопичувальних відомостей про витрачання продуктів харчування» ф. № 411 -бюджет складається на підставі накопичувальних відомостей про витрачання продуктів харчування за відповідною кореспонденцією рахунків. Крім того, в ордер вносяться дані з інших видаткових документів на продукти харчування (актів про недостачу продуктів харчування).

Сума оборотів за м/о № 11 та 12 у вигляді відповідної кореспонденції рахунків переноситься в книгу «Журнал-Головна».

Облік розрахунків за продукти харчування, які проводяться в порядку планових платежів, ведеться в м/о № 7 «Накопичувальна відомість за розрахунками в порядку планових платежів» ф. № 410 бюджет.

За цією ж формою ведеться облік операцій за розрахунками, які здійснюються за рахунок коштів спецфонду.

Облік у м/о № 7 ведеться окремо за кожним постачальником, якому відводиться необхідне число рядків для відображення операцій протягом місяця в розрізі КЕКВ. Записи в ньому здійснюються за кожним документом (платіжним дорученням, рахунком) у міру проведення операцій.

На кінець звітнього періоду виводиться загальний залишок за субрахунком 361 і за кожним постачальником у розрізі КЕКВ.

Сума оборотів за м/о № 7 у вигляді відповідної кореспонденції рахунків переноситься в книгу «Журнал-Головна».

За спеціальним фондом харчування дітей оплачують батьки. Вони перераховують кошти на реєстраційний рахунок 3542, відкритий в органах Держказначейства як «Плата за послуги, що надаються бюджетними установами».

Операції з надання послуг шкільними їдальнями в бухгалтерському обліку відображаються такими записами.

№ п/п	Найменування операції	За фондом			За спеціальним фондом						
					не платникам ПДВ			г	платникам ПДВ		
		Дт	Кт	Сума	Дт	Кт	Сума	Дт	Кт	Сума	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	
1	Надійшли асигнування на реєстраційний рахунок установи	321	702	5 000	–	–		–			–
2	Надійшли грошові кошти батьків на реєстраційний рахунок бухгалтерії за харчування дітей у школах					323	711	3 000			
3	Надійшли грошові кошти батьків у касу установи (видані талони) за реалізовану продукцію	–	–	–	301	711	4 000	301	711	4 000	
4	Надійшли грошові кошти за реалізовану продукцію (за готівковий розрахунок) у касу установи							301	711/1	3 600	
5	Нараховані податкові зобов'язання	–	–	–	–	–	–	811	641	600	
6	Здані грошові кошти на реєстраційний рахунок, відкритий в органах Держказначейства	–	–	–	323	301	4 000	323	301	7 600	
7	Перераховані грошові кошти організації, що торгує, згідно з пред'явленими рахунками за продукти харчування в порядку планових платежів, у т. ч. ПДВ	361	321	3 000	361	323	4 000	361	323	7 600	
8	Надійшли продукти харчування згідно з накладною	232	361	2 500	232	361	3 334	232	361	6 334	
9	Списана сума ПДВ на фактичні витрати	802	361	500	811	361	666	811	361	1 266	
10	Списані на фактичні витрати витрачені продукти харчування	802	232	2 300	811	232	3 000	811	232	6 334	
11	Згідно з розрахунком відновлюємо суму податкового кредиту [(3 600 : 7 600) x 1 266]	–	–	–	–	–	–	361	811	595	
								641	361	595	
12	Перерахований ПДВ до бюджету	–	–	–	–	–	–	641	323	5	

Витрати, здійснені за КЕКВ 1133 «Продукти харчування» за рахунок асигнувань загального фонду, відображаються установою в кварталній фінансовій звітності за функцією 070201 «Загальноосвітні школи, спецшколи, ліцеї, гімназії» у ф. № 2 «Звіт про виконання загального фонду кошторису установи», а за **рахунок спеціального фонду**, тобто коштів батьків, – у ф. № 4-1 «Звіт про надходження і використання коштів, отриманих як плата за послуги, які надаються бюджетними установами».

ШКІЛЬНА ЇДАЛЬНЯ: ПИТАННЯ ОПОДАТКУВАННЯ

У цьому розділі консультації розглянемо тему оподаткування доходів, отриманих від роботи шкільної їдальні як структурного підрозділу школи або гімназії, розповімо, чи сплачується в такому випадку збір за спеціальне використання водних ресурсів, чи застосовується РРО.

Як уже відзначалося в попередньому матеріалі, харчування дітей у шкільних їдальнях може оплачуватися як батьками, так і за рахунок асигнувань з бюджету. Ми зупинимось **тільки** на надходженнях **спеціального фонду**, тобто коли за харчування дітей платять батьки.

Податок на прибуток

Обкладення податком на прибуток організацій, зареєстрованих як неприбуткові, регулюється п. 7.11 Закону про прибуток. До таких організацій (перелічені в абзаці «а» пп. 7.11.1) належать навчальні заклади. Не обкладаються податком на прибуток доходи цих закладів, **указані** в пп. 7.11.2. Серед них не згадується такий вид доходу, як плата за харчування учнів у їдальні.

Згідно з пп. 7.11.8 Закону про прибуток доходи, отримані бюджетною установою від надання платних послуг, зарахо-

вуються до складу кошторисів (спеціальний рахунок) на її утримання і використовуються виключно на фінансування витрат такого кошторису. Суми перевищення доходів над витратами спецфонду, пов'язані з наданням цих послуг, не підлягають оподаткуванню. Причому ці види платних послуг в обов'язковому порядку повинні бути затверджені Кабміном України. Для установ освіти Перелік платних послуг затверджений Постановою № 38. Однак платне харчування для учнів шкіл у ньому не значиться.

Ураховуючи, що жоден з вищеперелічених підпунктів Закону про прибуток підстав для звільнення плати за харчування від оподаткування не дає, напрошується висновок: податок на прибуток при наданні подібних послуг повинен сплачуватися. Об'єктом оподаткування буде різниця між отриманими доходами і понесеними при наданні послуг витратами. Вона оподатковується за ставкою 25 % (пп. 10.1 Закону про прибуток).

У той же час **рекомендуємо** враховувати доходи і витрати з харчування таким чином, щоб кінцевий результат на звітну дату дорівнював нулю. Це відповідає принципу складання кошторису – доходи і витрати повинні бути рівні між собою.

Податок на додану вартість

Передусім зазначимо, що коли організація не зареєстрована як платник ПДВ, то при наданні платних послуг такий податок нараховувати не треба.

При цьому відповідно до пп. 2.3 і 9.3 Закону про ПДВ платником податків повинна зареєструватися особа, у якої загальний обсяг оподатковуваних операцій¹ з поставки товарів (послуг) протягом будь-якого періоду з останніх 12 календарних місяців перевищив 300 000 грн, (без урахування ПДВ).

¹ На думку ДПАУ, до такого оподаткованого обсягу включаються всі операції, пов'язані з наданням платних послуг (Лист № 8533). Висвітлюючи тему **ПДВ**, не можна не сказати про **податковий кредит**.

А тепер з'ясуємо, чи обкладаються ПДВ операції з організації харчування учнів у шкільній їдальні.

Від обкладення ПДВ звільняються операції з поставки послуг у порядку і в межах норм, установлених КМУ, з харчування дітей у школах та професійно-технічних училищах (пп. 5.1.10 Закону про ПДВ). Порядок і норми харчування затверджені Постановами № 1200 та 1591 відповідно.

За харчування можуть платити двома способами (Постанова № 1200), причому:

- при оплаті готівковими коштами така послуга обкладається ПДВ за ставкою 20 % (п. 9);
- при оплаті **безготівковими коштами** або шляхом придбання абонементу (талонів) застосовується пільга зі звільнення від ПДВ (п. 7).

При першому способі до податкового кредиту включаються суми ПДВ, нараховані (сплачені) у зв'язку з придбанням (виготовленням) товарів і послуг, які платник ПДВ планує використовувати в оподатковуваних операціях, у межах своєї господарської діяльності (пп. 7.4.1 Закону про ПДВ).

При другому – навчальний заклад не має права на податковий кредит, оскільки застосовується пільга з ПДВ (пп. 7.4.2).

Оскільки оплата харчування може здійснюватися обома способами, до податкового кредиту включаються тільки ті суми, які пов'язані з оподатковуваними операціями (пп. 7.4.3). Отже, облік операцій, що обкладаються і не обкладаються ПДВ, необхідно вести окремо (пп. 7.2.8).

У Листі № 18043 ДПАУ запропонувала за допомогою коефіцієнта поділити суму сплаченого ПДВ для віднесення її до податкового кредиту. Цей коефіцієнт визначається як співвідношення обсягу оподатковуваних операцій і загального обсягу операцій, здійснених у звітному періоді.

Для застосування такого варіанту розподілу придбані

товари, що використовуються в операціях, які обкладаються і не обкладаються ПДВ, повинні мати більш-менш однаковий спосіб визначення кінцевого результату, а матеріальні затрати та інші складові собівартості оподаткованої та неоподаткованої продукції повинні бути ідентичними.

Розглянемо на умовному числовому прикладі, як застосовувати цей коефіцієнт для визначення суми сплаченого ПДВ, яку можна включити до податкового кредиту.

Приклад

У січні 2006 року їдальня – структурний підрозділ школи – надала учням послуги з харчування.

Відображення коштів з оплати послуг поданий у таблиці.
(грн.)

№ п/п	Види розрахунків	Надходження		Витрати*	
		Загальна сума	У т. ч. отриманий ПДВ	Загальна сума	У т. ч. сплачений ПДВ
1	Безготівковий (шляхом придбання абонементів (талонів))	6 200	-	12 400	2 066
2	Готівковий	5 300	883		
	Разом:	11 500	883	12 400	2 066

Примітка Включені всі витрати, за якими був сплачений ПДВ, наприклад, пов'язані з придбанням продуктів харчування для приготування їжі, комунальні послуги та ін.

Отже, коефіцієнт дорівнює:

$$5\,300 \text{ грн.} : 11\,500 \text{ грн.} = 0,4.$$

Для визначення суми податкового кредиту застосуємо отриманий коефіцієнт до загальної суми ПДВ, сплаченої у зв'язку з придбанням товарів і послуг:

$$2\,066 \text{ грн.} \times 0,4 = 826,4 \text{ грн.}$$

Таким чином, до податкового кредиту звітного періоду, тобто січня 2006 року, можна віднести суму ПДВ, що дорівнює 826,4 грн.

Застосування реєстратора розрахункових операцій

Згідно з п. 11 ст. 9 Закону № 265 реєстратори розрахункових операцій і розрахункові книжки не застосовуються при продажу страв та безалкогольних напоїв у їдальнях і буфетах загальноосвітніх шкіл під час навчального процесу.

Отже, РРО в шкільних їдальнях застосовувати не треба.

Збір за спеціальне використання водних ресурсів

З урахуванням змін, унесених до Водного кодексу в березні 2005 року, ст. 30 визначено, що платниками збору за спеціальне використання водних ресурсів є всі користувачі водних ресурсів, як первинні, так і вторинні.

До вторинних водокористувачів належать установи та організації, які отримують воду з водозабірних споруд первинних водокористувачів (ст. 42 цього кодексу). Тому загальноосвітня школа належить до категорії вторинних водокористувачів і відповідно є платником збору.

Разом з тим п. 4.8 Інструкції № 231 встановлено, що вказаний збір не справляється у разі використання води для задоволення питних і санітарно-гігієнічних потреб закладів.

На думку редакції, немає достатніх підстав застосовувати вказаний пункт Інструкції до школи, яка має їдальню як структурний підрозділ, що самостійно виготовляє обіди. Пояснимо детальніше чому.

У даному випадку мова йде не про задоволення питних і санітарно-гігієнічних потреб, а про виробничий процес цього підрозділу, кінцева мета якого – реалізація власної продукції. І хоча остання операція пов'язана з харчуванням учнів, вона не є основною функцією навчального закладу. У той же час п. 4.8 вказаної Інструкції логічно застосовувати, якщо харчування здійснюється:

- у шкільних їдальнях, коли дітям привозять готові обіди;

- у школах-інтернатах, де діти можуть знаходитися цілодобово і, отже, повинні харчуватися.

З аргументами, які обґрунтовують нашу думку, можна ознайомитися в «Баланс-Бюджеті», 2005, № 10, с. 41.

При цьому слід зазначити, що з урахуванням вимог п. 4.5 Інструкції № 231 збір доведеться сплачувати за всю фактично використану воду як для задоволення питних і санітарно-гігієнічних потреб, так і за воду, використану при наданні послуг з харчування в їдальні.

Крім того, аналогічний підхід застосовується й у разі надання шкільної їдальні в оренду для проведення урочистих заходів (наприклад, весілля, ювілею тощо).

Нагадаємо, розрахунок подається протягом 40 календарних днів, що настають за останнім днем звітного кварталу, наростаючим підсумком (п. 7.1 і 7.2).

Збір сплачується протягом 10 календарних днів, що настають за останнім днем подання звітності із цього збору (п. 7.6).

На закінчення все-таки рекомендуємо платнику податків звернутися за письмовим роз'ясненням до податкового органу за місцем реєстрації.

Придбання абонементів (талонів) здійснюється один раз на місяць. Учні можуть придбавати за цими абонемен-тами (талонами) продукти харчування в межах їх вартості у буфетах.

8. Продаж готових страв та продуктів харчування у їдальнях середніх навчальних закладів та професійно-технічних училищ за готівкові кошти не звільняється від оподаткування податком на додану вартість.

Суми податку на додану вартість, сплачені (нараховані) підприємствами громадського харчування у зв'язку з придбанням сировини для приготування гарячих та інших страв, а також продуктів харчування, вартість яких відноситься до складу їх виробництва, дозволяється включати до податкового кредиту.

10. Облік надання платних послуг з харчування учнів та контроль за дотриманням їх розмірів, встановлених цим Порядком, покладається на власника блоку харчування та керівництво навчального закладу.

У разі, коли підприємство громадського харчування здійснює одночасно надання послуг з харчування, що оподатковуються податком на додану вартість, та звільнених від такого оподаткування, ведеться окремий облік операцій, пов'язаних з придбанням сировини, продуктів харчування (товарів, робіт, послуг) і продажем, наданням послуг з харчування.

РОЗ'ЯСНЕННЯ ЩОДО ВИКОРИСТАННЯ ТАБЛИЦІ «НОРМИ ЗАМІНИ ПРОДУКТІВ ЗА ЕНЕРГЕТИЧНОЮ ЦІННІСТЮ У НАВЧАЛЬНИХ ЗАКЛАДАХ»

Заміна продуктів, що входять до переліку «Норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591, провадиться лише у випадку відсутності потрібного продукту. Якщо потреба у заміні виникає через об'єктивні обставини, то вона є правомірною і провадиться таким чином, щоб продукт, який замінюється, і продукт-замінник були рівноцінні за енергетичною цінністю (вуглеводні продукти замінюються вуглеводними, білкові – білковими тощо).

Таблицями (додаток 1) заміни продуктів необхідно користуватися в разі відсутності того чи іншого продукту або з метою урізноманітнення страв, підвищення їх смакових якостей і створення позитивного настрою у дітей.

Слід брати до уваги, що вага усіх продуктів у таблицях надана у грамах брутто.

М'ясні продукти

Для заміни за енергетичною цінністю 1 г печінки (3% відходів) потрібні 0,65 г яловичини (25% відходів).

Підрахунок енергетичної цінності відповідно 1 г м'яса (25% відходів) і риби (23% відходів) брутто дає таке співвідношення цих продуктів при їх взаємозаміні: заміна м'яса рибою – 1:2,6, а риби м'ясом – 1:0,39. Таким чином, замість 1 г м'яса яловичини при заміні беруть 2,6 г риби і зворотно, при заміні 1 г риби беруть 0,39 г м'яса.

У разі заміни яловичини на птицю– 1 г брутто яловичини» (25% відходів) замінюється 0,77 г брутто птиці (23% відходів– середній для стегенець і тушки), відповідно 100,0 г брутто яловичини замінюється 77,0 г брутто птиці. З огляду на те, що неможливо передбачити усі випадки надходження птиці, м'яса тощо різних категорій чи ступеня холодної обробки тощо, неможливо й визначити наперед усі можливі варіанти заміни. Тому необхідно складати акти про відходи і заміну, проводити відповідно до отриманих результатів процедури встановлення величини відходів.

Сало

Харчовий продукт сало, який входить у продуктові набори, може використовуватися у раціонах харчування дітей для приготування бутербродів із салом, борщів (українського, полтавського з галушками), інших страв (котлети, тюфтельки, голубці). У додатку 2 наведені приклади використання сала у стравах.

Ураховуючи те, що денна норма сала для дітей 3-6 (7) років становить 2 г, бутерброд із салом можна включити в меню у дошкільних закладах 1 раз на п'ять днів.

Морська капуста

Використання у харчуванні дітей у дошкільних навчальних закладах морської капусти можливе лише за умови попередньої теплової обробки її з подальшим при-

готуванням салатів аналогічно до рецептур салатів із капусти чи інших овочів.

Морська капуста вже давно використовується у харчуванні населення України як джерело багатьох мікроелементів і значною мірою йоду, що важливо для ендемічних по зубу районів. Особливої актуальності, використання продуктів моря, у т.ч. морської капусти, у харчуванні дорослого і дитячого населення набуло після аварії на Чорнобильській АЕС. У зв'язку з цим були розроблені рекомендації щодо використання таких продуктів у харчуванні (Методичні рекомендації «Застосування продуктів харчування спеціального призначення в раціонах дитячого населення, яке зазнало радіаційного впливу». – К., 1996).

Із огляду на те, що несприятливі умови довкілля негативно впливають на здоров'я населення, особливо дитячого, а у харчуванні населення відзначається значний дефіцит багатьох мінералів, уведення у раціони харчування продуктів і страв із морської капусти є доцільним і корисним.

Ікра риб'яча за своїм хімічним складом також є продуктом дуже високої харчової цінності.

Ікра риб'яча

Ікра може використовуватися в деяких дієтах у санаторних умовах, але при призначенні цього продукту слід ураховувати підвищений вміст у ньому холестерину та солі.

Ікра-пресерви

Це продукт, який випускається в банках. У технології її приготування використовуються консерванти: сорбінова та бензойна кислоти, гексаметилентетрамін (уротропін). У зв'язку з цим ікру консервовану не рекомендується використовувати в дитячому харчуванні, тобто в харчуванні дітей до трирічного віку.

Соки

При заміні 100 г соку яблучного на свіжі фрукти необхідно дати 118 г брутто яблук (відходи 12%) або 187 г брутто апельсинів (відходи 30%).

Згущене молоко

Згущене молоко з цукром як різновид молокопродуктів може використовуватися у харчуванні дітей, але не слід зловживати цим. Згущене молоко продуктом – у таблицях заміни цей продукт використовують за відсутності молока для приготування молочних страв. Як продукт самостійний, воно може використовуватися іноді як підлива до млинців, оладок тощо поряд зі сметаною, повидлом.

Кава злакова

За «Нормами харчування у дошкільних навчальних закладах для дітей старше одного року», затвердженими постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591, кількість кави злакової для дітей 3-6 (7) років – 2 г на одну дитину. Каву злакову використовують для приготування кавового напою, який можна включати до меню 2-3 рази на тиждень. Невиконання норми вживання кави злакової за місяць не призведе до порушення забезпеченості дитячого організму основними харчовими речовинами.

У харчуванні дітей не рекомендується використовувати харчові концентрати (киселі) у зв'язку з тим, що вони містять штучні барвники.

Технологічні картки страв із салом:

Картка-розклад: БУТЕРБРОД ІЗ САЛОМ

НЕТТО

Сало	10г
Хліб	30г
Вихід	40г

Картка-розклад: БОРЩ УКРАЇНСЬКИЙ

	БРУТТО	НЕТТО
Буряк	30-37	24-30
Капуста свіжа	20-25	16-20
Картопля	43-54	32-40
Морква	10-13	8-10
Петрушка (корінь)	4-5	3-4
Цибуля	7-9	6-7
Часник	0,8-1	0,6-0,7
Томатне пюре	6-7	6-7

Буряк шаткують, додають масло вершкове або олію, цукор, томатне пюре і тушкують до готовності із додаванням невеликої кількості бульйону або води. Моркву нашатковану і цибулю, нарізану півкільцями, пасерують із вершковим маслом або з олією. У киплячий бульйон або воду кладуть нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння, закладають нашатковану капусту і варять 10-15 хв., потім додають тушкований буряк і пасеровані овочі. За 10-15 хв. до готовності вводять пасероване борошно, розведене водою, перець солодкий, сіль, лавровий лист. Готовий борщ заправляють перед подаванням салом, розтертим із часником, і доводять до кипіння. Окремо можна дати пампушки з часником.

Картка-розклад: БОРЩ ПОЛТАВСЬКИЙ З ГАЛУШКАМИ

	БРУТТО	НЕТТО
Буряк	30-37	24-30
Капуста свіжа	20-25	16-20
Картопля	43-53	32-40
Морква	5-6	4-5
Петрушка (корінь)	4-5	3-4
Цибуля	7-9	6-7
Сало	2-2	2-2
Томатне пюре	6-7	9-11

Масло вершкове		
або олія	2-2,5	2-2,5
Цукор		1-1,5
На галушки:		
Борошно пшеничне	12-15	12-15
Яйця	1/25-1/20 шт.	1,6-2
Маса готових галушок		36-45
Вихід:		200-250

Буряк шаткують, додають масло вершкове або олію, цукор, томатне пюре і тушкують до готовності з додаванням невеликої кількості бульйону або води. Моркву і петрушку нашатковані, дрібно посічену цибулю пасерують з вершковим маслом або олією. У киплячий бульйон кладуть нарізану часточками картоплю, доводять до кипіння, закладають нашатковану капусту і варять 10-15 хв., потім додають тушкований буряк і пасеровані овочі й варять до готовності. Готовий борщ заправляють салом, розтертим із цибулею, і доводять до кипіння. Для приготування галушок у киплячу підсолону воду всипають частину борошна, вимішують та охолоджують, після чого додають яйця, решту борошна і замішують некруте тісто, потім ложкою відокремлюють від тіста шматочки, опускаючи у киплячу підсолону воду, і варять до готовності. Борщ подають з галушками – у кожному порцію.

ОРГАНІЗАЦІЯ ДІЄТИЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАГАЛЬНООСВІТНЬОМУ НАВЧАЛЬНОМУ ЗАКЛАДІ ДЛЯ ДІТЕЙ ШКІЛЬНОГО ВІКУ ІЗ ЗАХВОРЮВАННЯМИ ОРГАНІВ ТРАВЛЕННЯ

Діти шкільного віку, які мають відхилення у функціонуванні органів травлення і перебувають на диспансерному обліку потребують особливої уваги при підборі харчових продуктів, збалансованості раціону, приготуванні страв та режимі споживання їжі.

Набір необхідних продуктів харчування		
Харчі	Рекомендовано вживати	Бажано виключити
М'ясо	Нежирні сорти м'яса, кури, індичка у відвареному вигляді, парові котлети, фрикадельки	Жирні сорти м'яса, гуска, качка, печінка, консерви, копченості
Риба	Нежирна риба у відвареному, запеченому вигляді	Жирна риба, копчена, в'ялена, солена, риб'яча ікра, рибні відвари
Яйця	У вареному вигляді та у вигляді парового омлету (не більше 1-2 жовтків на день)	Круто зварені або смажені яйця, сирі яйця
Супи	На овочевому відварі, молочні по переносимості	М'ясні, рибні, грибні відвари
Молочні продукти	Нежирні. Молоко по переносимості, кисломолочні продукти, сметана у блюдах, помірковано в салатах, сир середньої жирності	Жирний сир, тверді сири, жирні молочні продукти (вершки, сметана, ряжанка)
Овочі	Сирі, відварні, тушковані, квашена капуста	Гриби, бобові, горох, редька, ріпа, щавель, шпинат, мариновані, гострий перець, хрін
Фрукти, ягоди	Не кислих сортів	Кислі сорти
Напої	Соки, відвар шипшини, чай, плодово-ягідні напої	Газовані, холодні, кава, какао, алкоголь
Каші	Гречана, рисова, вівсяна, манна	Пшоняна, бобові
Борошняні вироби	Хліб пшеничний, житній, підсушений, галетне печиво, сухарі	Здоба, кондитерські вироби

При потребі заміни продуктів необхідно виключити для дітей диспансерної групи: жирне, підсмажене, варене тісто (піріжки, вареники, чебуреки); блюда з консервами; бульйони з кісткових наварів; томатні соуси тощо.

ДОДАТКИ

ПРИБЛИЗНЕ РЕКОМЕНДОВАНЕ ДВОТИЖНЕВЕ ВАРІАТИВНЕ МЕНЮ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ

ВІКОМ 6-10 РОКІВ

З РОЗРАХУНКУ 2,00 грн.— 2,50 грн.

(меню може змінюватися

з урахуванням наявної сировини та продуктів)

І-й тиждень

Варіант №1

Понеділок

Салат овочевий	25
Суп з гречаною крупою	200
Котлета рублена з курки	40/5
Макаронні вироби відварні	100
Чай з цукром	200/15
Хліб	2/30
Фрукти	

Варіант № 2

Овочі натуральні	25
Суп овочевий	200
Плов з м'ясом кур	100/25
Хліб	2/30
Чай з лимоном	200/15/7
Зірочка з пovidлом	50
Фрукти	

Вівторок

Овочі припушені в смет. соусі	25/15
Суп овочевий	200
Риба смажена	40/5
Рис відварний	100
Хліб	2/30
Компот	200
Крендель цукровий	50

Салат овочевий	25
Суп рисовий	200
Битки рибні	40/5
Картопляне пюре з масл.	100/8
Хліб	2/30
Компот	200
Печиво	50

Середа

Овочі натуральні	25
Суп молочний рисовий	200
Ковбаса н/к	20
Каша гречана	100
Какао	150
Хліб	2/30
Корж пісочний	50

Овочі припушені в смет. соусі	25/15
Суп з гречаною крупою	200
Ковбаса н/к	25
Оладки з мол.соус	100/10
Чай з молоком	150/50/15
Хліб	2/30
Корж пісочний	50

Четвер

Овочі натуральні	25
Розсольник	200
Котлета м'ясна	40/5
Каша пшенична	100
Хліб	2/30
Пиріжок печений з повид	50

Салат овочевий	25
Борщ	200
Биток м'ясний	40/5
Каша ячна	100
Хліб	2/30
Яблуко печене з цукром	50/15

П'ятниця

Салат овочевий	25
Суп з макар. виробами	200
Котлета печінкова	40
Каша пшоняна	100
Компот	200
Хліб	2/30
Булочка здобна	50

Ікра з кабачків з вареним яйцем	25/20
Суп з макар. виробами	200
Бестроганов з печінки	25/25
Каша гречана	100
Кисіль фруктовий	200
Хліб	2/30
Булочка здобна	50

II-й тиждень

Варіант №1

Понеділок

Овочі натуральні	25
Суп рисовий	200
Картопля відварна з мас.	100/8
Ковбаса варена	50/5
Бутерброд з сиром	30/20
Чай з цукром	200/15

Варіант № 2

Салат овочевий	25
Борщ	200
Картопляне пюре з масл	100/8
Сосиска відварна	50/5
Бутерброд з сиром	30/20
Чай з цукром	200/15

Вівторок

Овочі натуральні	25
Суп гороховий	200
Риба смажена	40/5
Каша пшенична	100
Хліб	2/30
Компот	200
Печиво	50

Овочі натуральні	25
Суп овочевий	20
Котлета рибна	40/5
Каша пшоняна	100
Хліб	2/30
Сік	150
Печиво	50

Середа

Овочі тушковані	25
Суп з гречаною крупкою	200
Макаронні вироби відварні	100
Котлета рублена з курки	40/5
Хліб	2/30
Компот	200
Булка здобна	50

Капуста тушкована	25
Розсольник	200
Плов з м'ясом кур	100/25
Яйце відварне	0.5 шт
Хліб	2/30
Компот	200
Булка	фігурна 50

Четверг

Овочеve рагу	25
Суп молочний рисовий	200
Сосиска відварна	50/5
Сир твердий	20
Оладки з повидлом	100/10
Какао	150
Яблуко печене	50

Салат овочевий	25
Суп молочний з макар. вироб.	200
Ковбаса варена	50/5
Сир твердий	20
Оладки з повидлом	100/10
Чай з молоком	150/50/15
Фрукти	

П'ятниця

Овочі натуральні	25
Борщ з рибними консервами	200

Ікра з кабачків(бурячків) 25	
Суп з рибними консервами 200	

Рис відварний з маслом	100/8	Пюре горохове з маслом	100/8
Печінка смажена	40/5	Кульки печінкові з рисом	40/5
Творожна запіканка з родзинками ...	100/10	Сирники з смет. соусом	100/15
Компот	200	Напій з сухофруктів	200

МЕНЮ ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ З РОЗРАХУНКУ 2,30 грн

Понеділок

1/250	Суп з гречаною крупою	0,22 грн.
50/5	Ковбаса відварна	0,82 грн.
1/150	Макаронні вироби відварні	0,19 грн.
1/60	Капуста тушена	0,10 грн.
1/60	Хліб	0,12 грн.
1/200	Сік фруктовий	0,60 грн.
	Печиво зоологічне	0,25 грн.
	Усього	2,30 грн.

Вівторок

1/250	Борщ з картоплею і капустою	0,32 грн.
60/5	Тюфтелі	0,75 грн.
1/150	Каша пшенична вязка	0,15 грн.
1/46	Буряк відварний з огірком солоним	0,13 грн.
1/60	Хліб	0,12 грн.
1/200	Сік	0,83 грн.
	Усього	2,30 грн.

Середа

1/250	Суп з галушками	0,34 грн.
1/30	Курине філе смажене	0,95 грн.
1/100	Картопляне пюре	0,29 грн.
1/30	Салат із солоних огірків	0,24 грн.

1/200	Кисіль	0,17 грн.
	Кондитерські вироби (вафлі)	0,31 грн.
	Усього	2,30 грн.

Четвер

1/250	Суп гороховий	0,26 грн.
50/5	Котлета рибна	0,59 грн.
1/100	Картопля тушкована	0,24 грн.
1/60	Хліб	0,12 грн.
1/25	Ковбаса н\к вітчинна	0,68 грн.
1/40	Помідор солоний	0,24 грн.
1/200	Компот	0,17 грн.
	Усього	2,30 грн.

П'ятниця

1/250	Суп картопляний з мак виробами	0,26 грн.
50/5	Сосиска відварна	0,89 грн.
1/150	Рис відварений	0,24 грн.
1/20	Огірок солоний	0,15 грн.
1/50	Капуста тушкована	0,10 грн.
1/60	Хліб	0,12 грн.
1/200	Кофейний напій з цукром	0,20 грн.
	Печиво	0,34 грн.
	Усього	2,30 грн.

Інженер-технолог
управління освіти м.Кременчук

Безкорвайна Н.П.

МЕНЮ

ДЛЯ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ 6—10 РОКІВ

З РОЗРАХУНКУ 1,20 грн

Понеділок

50/5	Ковбаса відварна	0,82грн
1/100	Каша гречана	0,15 грн.
1/30	Ікра кабачкова або огірок солоний 1/24	0,09 грн.
1/40	Хліб	0,08 грн.
1/200	Чай з цукром	0,06 грн.
	Усього	1,20 грн.

Вівторок

60/50	Тюфтелі з соусом	0,75 грн.
1/100	Картопляне пюре	0,29 грн.
1/25	Буряк відварений з олією	0,04 грн.
1/30	Хліб	0,06 грн.
1/200	Чай з цукром	0,06 грн.
	Усього	1,20 грн.

Середа

1/30	Курине філе смажене	0,95 грн.
1/100	Каша пшенична	0,10 грн.
1/20	Капуста тушена	0,04 грн.
1/25	Хліб	0,05 грн.
1/200	Чай з цукром	0,06 грн.
	Усього	1,20 грн.

Четвер

1/50/5	Котлета рибна	0,59 грн.
1/100	Картопля тушкована	0,24 грн.
1/23	Помідор солоний	0,14 грн.
1/30	Хліб	0,06 грн.
1/200	Кисіль фруктовий	0,17 грн.
	Усього	1,20 грн.

П'ятниця

1/50	Сосиска відварена	0,80 грн.
1/100	Рис відварений	0,16 грн.
1/12	Огірок солоний	0,09 грн.
1/30	Хліб	0,06 грн.
1/200	Чай з лимоном	0,09 грн.
	Усього	1,20 грн.

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: вінегрет овочевий.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів
№ 50 с. 38

Найменування продуктів	вага		вага	
	Бр.	Нет.	Бр.	Нет.
Картопля з 1.09 по 31.10	28,9	21	14,5	10,5
31.11 по 31.12	31	21	15,5	10,5
з 1.01 по 28-29.02.	33	21	16,5	10,5
з 1.03 до молодії	36	21	18	10,5
Молода	27,9	21	14	10,5
Буряки	19	15 -	9,5	7,5
Морква	12,6	10	6	5
Огірки солені	18,8	15	9	7,5
Або огірки консервовані	27	15	13,5	> 7,5
Капуста квашена	21	15	10,5	7,5
Цибуля ріпчаста	18	15	9	7,5
Олія	10	10	5	5
Вихід		100		50

Методист по харчуванню

Н. Онищенко.

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: Салат із квашеної капусти.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів
№37 с.34.

Найменування продуктів	Вага	
	Брутто	Нетто
Капуста квашена	115,7	81
Цибуля ріпчаста або	11,9	10
Цибуля зелена	12,5	10
Цукор	5	5
Олія	5	5
Вихід:		100

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: оселедець з цибулею.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів №56.

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Оселедці(розроблені на філе)	52	25	26	12		
Цибуля ріпчаста	24	20	12	10		
або цибуля зелена	25	20	12	10		
Олія	5	5	2,5	2,5		
Вихід:		50		25		

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: суп картопляний з макаронними виробами.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів №82 с.53.

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 1.09по31.10.	80	60	100	75	60	45
з 01.11по 31.12.	86	60	107	75	64	45
з 1.01. по 28-29 .02.	92	60	115	75	69	45
з 1.03 до молоді	100	60	125	75	75	45
молода до 1. 09.	75	60	94	75	56	45
Макарони, лапша, вермішель, фігурні макаронні вироби, лапша домашня.	8	8	10	10	6	6
Морква	10	8	12,5	10	7,5	6
Цибуля ріпчаста	9,6	8	12	10	7	6
Масло вершкове	2	2	2,5	2,5	1,5	1,5
Вода	150	150	188	188	112	112
Вихід:		200		250		150

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: борщ з картоплею.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів,
№61 с.44.

Найменування продуктів	Вага				Брутто	Нетто
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто		
Буряки	41	32	51	40	30	24
Картопля з 1.09. по 31.10.	53	40	66	50	40	30
з 1.11. по 31.12.	57	40	71	50	43	30
з 1.01 по 28-29.02.	61	40	77	50	46	30
з 1.03 до молоді	66	40	83	50	50	30
молода до 1.09.	50	40	62	50	37	30
Морква	10	8	12	10	7,5	6
Цибуля	9,6	8	12	10	7,2	6
Томатне пюре або	9,2	9,2	11,5	11,5	7	7
Томатна паста	3,7	3,7	4,6	4,6	2,8	2,8
Масло вершкове	4	4	5	5	3	3
Цукор	1,2	1,2	1,5	1,5	1	1
Вода	140	140	175	175	105	105
Вихід:	-	200	-	250	-	150

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: пюре із бобових з маслом.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів
№161 с.94.

Найменування продуктів	Вага				Брутто	Нетто
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто		
Квасоля або горох	50,6	50	76	75		
Масса пюре із бобових	-	100	-	150		
Масло вершкове	5	5	10	10		
Вихід:	-	105	-	160		

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: котлети картопляні.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів №122 с.70.

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 1.09 по 31.10	142	106	213	160		
з 1.11 по 31.12.	151	106	228	160		
з 1.01 по 28-29 лютого	163	106	246	160		
з 1.03 до молодії	177	106	267	160		
Молода до 1.09	132	106	200	160		
яйця	1/8	5	1/5	8		
Сухарі або борошно пшеничне	6	6	10	10		
Вага напівфабрикату	113	113	170	170		
олія	6	6	10	10		
Вага смажених котлет	-	100	-	150		
Масло вершкове або	3	3	5	5		
сметана або	10	10	15	15		
соус	20	20	30	30		
Вихід: з маслом	-	100/3	-	100/5		
із сметаною	-	100/10	-	100/15		
із соусом	-	100/20	-	100/30		

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: розсольник лєнінградський.

Підстава: збірник рецептур страв для харчування школярів №74 с.50.

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 1 вересня по 31.10	80	60	100	75		
31.11 по 31 грудня	86	60	107	75		
З 1.01 по 28-29.02	92	60	115	75		
З 1.03 до молоді	100	60	125	75		
Картопля молода до 1.09	75	60	94	75		
Морква	10	8	12,5	10		
Цибуля ріпчаста	4,8	4	6	5		
Огірки солєні або	13	12	16	15		
Огірки консервовані з росолом	22	12	27	15		
Масло вершкове	4	4	5	5		
Вода	150	150	187	187		
Крупа (перлова або пшенична, або рисова, або вівсяна)	4	4	5	5		
Вихід:		200		250		

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: борщ український.

Підстава: М.І. Снігур «Питание детей» рецептура №42 с.210.

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 1.09 по 31.10.	45	34	34	26		
з 1.11 по 31.12.	48	34	37	26		
з 1.01. по 28-29.02	52	34	40	26		
з 1.03. до молодії	57	34	43	26		
Молода до 1.09	42	34	32	26		
Буряки столові	40	32	30	24		
Капуста свіжа	40	32	30	24		
Морква	9,6	7,7	7	5,7		
Цибуля ріпчаста	9,6	7,3	7	5,5		
Томат-паста	4	4	3	3		
Борошно	0,8	0,8	0,6	0,6		
Цукор	0,8	0,8	0,6	0,6		
Масло вершкове	4	4	3	3		
Бульйон	112	112	84	84		
Вихід:		200		150		

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: юшка картопляна з бобовими.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів №81 с.53.

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 1.09. по 31.10	53	40	66	50	40	30
31.11 по 31.12	57	40	71	50	43	30
з 1.01 по 28-29. 02	62	40	77	50	46	30
31.03 до молодії	67	40	83	50	50	30
молода до 1.09.	50	40	62	50	37	30
Квасоля або горох лущений	16,2	16	20,2	20	12	12
Цибуля ріпчаста	9,6	8	12	10	7	6
Морква	10	8	12,5	10	7,5	6
Масло вершкове	4	4	5	5	3	3
Вода	140	140	175	175	105	105
Вихід:		200		250		150

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: суп картопляний з гречаною крупою.

Підстава: збірник рецептур для харчування школярів № 80 с.52.

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 1.09 по 31.10	53	40	66	50	40	30
з 1.11 по 31.12	57	40	71	50	43	30
з 1.01 по 28-29.02	62	40	77	50	46	30
з 1.03 до молодії	67	40	83	50	50	30
молода до 1.09	50	40	62	50	37	30
Крупа гречана	8	8	10	10	6	6
Морква	10	8	12,5	10	7,5	6
Цибуля ріпчаста	9,6	8	12	10	7	6
Масло вершкове	2	2	2,5	2,5	1,5	1,5
Вода	170	170	212	212	127	127
Вихід:		200		250		150

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

КАЛЬКУЛЯЦІЙНА КАРТКА

Найменування страви: юшка рибна херсонська.

Підстава: збірник національних страв та кулінарних виробів. – Київ: АСК, 2000. – № 1.141 с.74

Найменування продуктів	Вага					
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Картопля з 1.09 по 31.10	80	60	60	45		
Цибуля ріпчаста	12	10	9	7,5		
Томатне пюре	8	8	6	6		
або томат-паста	3,2	3,2	2,4	2,4		
Масло вершкове	3	3	2	2		
Сало	3,2	3	2	2		
Бульон	140	140	105	105		
Картопля з 1.11 по 31.12	86	60	64	45		
31.01 по 28-29 лютого	92	60	69	45		
з 1.03 до молоді	100	60	75	45		
Молода до 1.09	75	60	56	45		
Риба мінтай випотрошений без голів (розробляти на філе зі шкірою без кісток)	34	25	26	19		
Вихід:		200\20		150\15		

Методист по харчуванню

Н. Онищенко

ХІМІЧНИЙ СКЛАД (г), ЕНЕРГЕТИЧНА ЦІННІСТЬ, кКал (кДж), 100 г ЇСТИВНОЇ ЧАСТИНИ ПРОДУКТІВ

Продукти	Білки	Жири	Моно і дисахариди	Крохмаль	Енергетична цінність
Борошно пшеничне					
1 сорту	10,6	1,3	0,5	67,1	331
вищого сорту	103	1,1	0,2	68,7	334
Крупа					
гречана ядрами	12,6	3,3	1,4	60,7	335
манна	10,3	1,0	0,3	67,4	328
рис	7,0	1,0	0,7	70,7	330
Хліб					
житній формений пшеничний	5,6	1,1	1,2	36,3	189
подовий з борошна					
II сорту	8,6	1,3	1,5	43,8	233
Цукор-рафінад	–	–	99,9	–	379
Крохмаль картопляний	–	79,6	327	–	
Молоко пастеризоване	2,8	3,2	4,7	–	58
Сметана 30%-ної жирності	2,4	30,0	3,1	–	294
Сир жирний	14,0	18,0	2,8	–	232
Кефір жирний	2,8	3,0	4,1	–	56
Масло вершкове несолоне	0,5	82,5	0,8	–	748
Сир російський	23,0	29,0	–	–	360
Жир кулінарний	–	99,7	–	–	397
Майонез	2,8	67,0	2,6	2,6	624
Олія соняшникова рафінована	–	99,9	–	–	899
Горошок зелений	5,0	0,2	6,0	6,8	73
Капуста білоголова	1,8	0,1	4,6	0,1	27
Картопля	2,0	0,4	1,3	15,0	80
Цибуля зелена(перо)	1,3	–	3,5	–	19
ріпчаста	1,4	–	9,0	0,1	41
Морква	0,3	0,1	7,0	0,2	34
Огірки ґрунтові	0,8	0,1	2,5	0,1	14
Петрушка (зелень)	3,7	0,4	6,8	1,2	49
Салат	1,5	0,2	1,7	0,6	17
Томати (ґрунтові)	1,1	0,2	3,5	23	23
Яблука					
свіжі	0,4	0,4	9,0	0,8	45
сушені	2,2	–	44,6	3,4	199
Чорнослив	2,3	–	57,8	0,6	242
Капуста квашена	1,8	–	2,2	–	19
Огірки солоні	0,8	0,1	1,6	–	13

Баранина 1 категорії	15,6	16,3	–	–	209
Яловичина I категорії	18,6	16,0	–	–	218
Свинина м'ясна	14,3	33,3	–	–	357
Жир свинячий топлений	–	99,7	–	–	897
Печінка яловича	17,9	3,7	–	–	105
Сосиски молочні	11,0	23,9	–	1,6	266
Ковбаса Краківська напівкопчена	16,2	44,6	–	–	466
Кури I категорії	18,2	18,4	0,7	–	241
Яйця курячі 1 категорії	12,7	11,5	0,7	–	157
Окунь морський	18,2	3,3	–	–	103
Сом	17,2	5,1	–	–	115
Тріска	16,0	0,6	–	–	69
Оселедець атлантичний жирний	17,7	19,5	–	–	246

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ МАСИ Й МІРИ ДЕЯКИХ ПРОДУКТІВ

Продукт	Склянка 250 см ³	Маса, г		
		Ложка		1 шт.
		столова	чайна	
Борошно пшеничне	160	25	8	–
кукурудзяне	160	30	10	–
Крохмаль картопляний	200	30	9	–
Крупа	210	25	8	–
гречана	170	18	5	–
вівсяна	200	25	8	–
манна	230	25	8	–
пеплова	180	20	6	–
ячмінна	90	12	–	–
Геркулес	220	25	8	–
Пшоно	230	25	8	–
Рис	220	30	10	–
Квасоля	200			–
Горох нулущений	230			–

Продукт	Маса, г			
	Склянка 250 см ³	Ложка		1 шт.
		столова	чайна	
Чорнослив	250	25		
Арахіс очищений	175	25	8	–
Горіхи товчені	120	20	7	–
фундук (ядро)	170	30	–	–
Мигдаль (ядро)	160	30	10	–
Лимон	–	–	–	50–75
Апельсин	–	–	–	100– 150
Цукор, прянощі тощо				
Цукор	200	25	8	–
Цукрова пудра	180	25	10	–
Сіль	325	30	10	–
Перець мелений				
чорний	–	12	6	–
червоний	–	10	5	–
Оцет	250	15	5	–
Томатне пюре	–	25	8	–
Томат–паста	–	30	10	–
Питна сода	–	28	12	–
Чай	–	10	3	–
Мед	350	28	7	–
Гірчиця	–	–	4	–
Кориця мелена	–	20	8	–
Лимонна кислота	–	25	8	–
Кава мелена	–	25	9	–
Какао–порошок	–	25	9	–
Желатин у порошку	–	15	5	–
Вода	250	18	5	–
Варення	330	45	20	–
Повидло	–	25	–	–
Гвоздика	–	–	–	0,06
Лавровий лист	–	–	–	02
Перець				
гіркий	–	–	–	0,05
запашний	–	–	–	0,06

ТЕРМІНИ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ, ЩО ШВИДКО ТА ОСОБЛИВО ШВИДКО ПСУЮТЬСЯ

Найменування Продукту	Термін зберігання	Температура зберігання
1	2	3
М'ясні напівфабрикати великими шматками	Не більше 48 годин	Від +2° +6°
Печінка: охолоджена	24 годин	
заморожена	48 годин	-«-
М'ясо птиці: охолоджене	48 годин	-<<-
заморожене	72 годин	-«-
Ковбаси варені: вищого ґатунку	72 годин	-«-
першого ґатунку	48 годин	-«-
сосиски, сардельки вищого і першого ґатунку	48 годин	-«-
Риба всіх найменувань охолоджена	24 годин	Від 0 0 до -2 0
Риба і рибні продукти всіх найменувань морожені	48 годин	-«-
Молоко пастеризоване, ершки, ацидофілін	36 годин	від +2° до +6 0
Кефір	36 годин	-«-
Сметана	72 години	-«-
Сир жирний і знежирений	36 годин	від 0 0 до -2 0
Масло вершкове (брусочками)	6 годин	-«-
Яйця	21 доби	-«-
Продукція дитячих молочних кухонь	24 годин	-«-
Капуста білокачанна свіжа зачищена	12 годин	-«
Петрушка, селера оброблені (напівфабрикат): зелень корінь	18 годин 24 годин	від +2 0 до +6°
Цибуля зелена оброблена	18 годин	-«-
Кріп оброблений	18 годин	-«-
Овочі відварені неочищені	6 годин	-«-

АСОРТИМЕНТ ШКІЛЬНИХ БУФЕТІВ

Назви страв та продуктів	Вихід на 1 порцію, г
Бутерброди:	
Хліб із маслом вершковим	30/10
Хліб із маслом шоколадним	30/10
Хліб із маслом вершковим та повидлом (або без масла)	30/5/20
Хліб із маслом вершковим та медом (або без масла)	40/5/30
Хліб із маслом вершковим та сиром твердим	30/5/15
Хліб із маслом вершковим та яйцем вареним	30/5/20
Хліб із маслом та оселедцем	30/5/20
Хліб із сосискою вареною	30/50
Хліб із ковбасою напівкопченою або копченою	30/20
Хліб із котлетою, шніцелем або біфштексом рубленим, печінкою смаженою, куркою смаженою, язиком відвареним (виготовляється у харчоблоці школи)	40/50
Салати із сирих овочів, варених овочів (капусти, моркви, буряка) з олією (за погодженням з територіальною установою державної санепідслужби)	100-150
Овочі, фрукти, цитрусові, тропічні фрукти, ягоди – натуральні порційні	50-200
Соки овочеві, фруктові, плодово-ягідні, нектарні та сокові напої промислового виготовлення	150-200
Напої: чай, кавові напої, цикорій, какао, компоти, киселі. Молоко та кисломолочні напої (промислового виготовлення)	150-200
Борошняні кулінарні вироби з дріжджового та листового тіста, печені: ватрушки, пиріжки, булочки	50-75
Кондитерські вироби: печиво, вафлі, мармелад, зефір промислового виготовлення	10-70

Зміст

Вступ	3
Нормативно-розпорядчі документи	4
Витяг із Закону України «Про освіту»	4
Витяг із закону України «Про загальну середню освіту»	4
Постанова від 19 червня 2002 року № 856 «Про організацію харчування окремих категорій учнів у загальноосвітніх навчальних закладах»	5
Постанова від 4 червня 2003 року № 850 «Про внесення зміни до п. 1 постанови Кабінету Міністрів України від 19 червня 2002 року № 856»	6
Постанова від 22 листопада 2004 р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах»	7
Наказ МОН «Про оголошення постанови КМУ від 3 листопада 1997 року №1200 «Про порядок та норми надання послуг з харчування учнів у професійно-технічних училищах та середніх навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від оподаткування податком на додану вартість»	23
Наказ МОЗ МОН від 01.06.2005 № 242/329 «Про за- твердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»	28
Витяг з Державних санітарних правил і норм вла- штування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного проце- су ДСанПіН 5.5.2.008-01	34
Наказ ОблСЕС «Про погодження постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини до дошкільних, загальноосвітніх, інтернатних, оздоровчих закладів для дітей, притулків для неповнолітніх та лікувально- профілактичних закладів»	38

Наказ УОН УОЗ ОблСЕС «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах області»	43
Наказ «Про запровадження обов'язкової С-вітамінізації готових страв в дошкільних, загальноосвітніх, інтернатних навчальних та оздоровчих закладах для дітей»	48
Методичні рекомендації, коментарі роз'яснення щодо харчування школярів	54
Потреба школярів у поживних речовинах.....	54
Збагачення шкільного харчування вітамінами	58
Особливості приготування страв.....	59
Складання меню	62
Асортимент страв шкільних їдалень	63
Положення про їдальні, роздаткові та буфети при загальноосвітніх навчальних закладах всіх ступенів.....	68
Організація харчування	73
Облік продуктів харчування	83
Шкільна їдальня: питання оподаткування.....	86
Роз'яснення щодо використання таблиці «Норми заміни продуктів за енергетичною цінністю у навчальних закладах»	92
Організація дієтичного харчування в загальноосвітньому навчальному закладі для дітей шкільного віку із захворюваннями шкільного травлення	98
Додатки.....	99

Методичний посібник з організації шкільного харчування

Упорядники: Дуброва В.І.,
Бардаченко А.І.,
Павленко В.М.,
Безкоровайна Н.П.,
Онищенко Н.Л.,
Катишова Л.Н.,
Важеніна І.Л.,
Коваленко С.В.,
Койло Н.П..

Формат 60x80/16
Папір офсетний, гарнітура Шкільна
Ум.-друк. арк. 6,7. Обл. вид. арк. 6,9

Друк СПД ФО Глушков О.Є.
36039, м. Полтава, вул. Пушкіна, 103, оф. 102.
Тел. 50-80-61