

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ
до проєкту постанови Кабінету Міністрів України
«Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305»

Зміст положення акта законодавства	Зміст відповідного положення проєкту акта
Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305	Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджений постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305
Організація харчування ... 30. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти або закладом оздоровлення та відпочинку самостійно добові проби відбираються кухарем відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії. У разі постачання до закладу готових страв та/або послуг з харчування добові проби відбираються членом бракеражної комісії. Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури + 4 - + 8 °C із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня. Кількість порцій готових страв, що готується та/або постачається, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.	Організація харчування ... 30. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви раціону. У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти або закладом оздоровлення та відпочинку самостійно добові проби відбираються кухарем відповідного закладу з казана у присутності членів бракеражної комісії. У разі постачання до закладу готових страв та/або послуг з харчування добові проби відбираються членом бракеражної комісії. Проби відбираються в чистий посуд з кришкою (попередньо помитий та перекип'ячений) до видачі їжі дітям в об'ємі порцій для найменшої вікової групи, зберігаються у холодильнику в їдальні (харчоблоці) за температури + 4 - + 8 °C із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня, зокрема сніданок до закінчення сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня. Кількість порцій готових страв, що готується та/або постачається, повинна враховувати порцію для зняття проби та порцію добової проби.
ВІДСУТНІЙ	30¹. Видавання та/або споживання готової їжі здобувачами освіти здійснюється у приміщенні обідньої зали їдальні (харчоблоку) закладу освіти. У разі недостатньої місткості обідньої зали для організації харчування для здобувачів освіти з урахуванням встановленого в

	закладі освіти режиму (кратності) харчування допускається використання для видавання та/або споживання готової їжі інших приміщень, зокрема, приміщень актових залів або відкритих холів, безпосередньо у класах або тимчасових обідніх зонах, закладу освіти (далі - інші приміщення). Використання інших приміщень допускається за умови їх відповідності вимогам визначених цим пунктом та з урахуванням вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. У разі організації харчування в інших приміщеннях засновник (засновники), керівник закладу освіти забезпечує: 1) створення належних умов для видачі та споживання їжі, зокрема шляхом використання існуючих меблів, або облаштування, у разі потреби, мобільними, ергономічними меблями, що легко трансформуються, відповідно до кількості відвідувачів, меблями подвійного функціонального призначення; 2) використання поточних потужностей та інфраструктури закладу освіти для організації умов для миття рук водою з милом перед прийомом їжі; 3) проведення вологого прибирання поверхонь столів, а також, у разі потреби, підлоги приміщення після прийому їжі; 4) забезпечення збирання та своєчасного видалення харчових відходів у спосіб, що унеможливорює контамінацію приміщення та харчових продуктів; 5) визначення режиму провітрювання інших приміщень після прийому їжі та розмежування у часі їх функціональне використання.
--	---

Директор Департаменту громадського здоров'я
Міністерства охорони здоров'я України

Тетяна СКАПА