



КАБІНЕТ МІНІСТРІВ УКРАЇНИ

ПОСТАНОВА

від 8 жовтня 2025 р. № 1280

Київ

Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305

Кабінет Міністрів України **постановляє:**

Внести до постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” (Офіційний вісник України, 2021 р., № 30, ст. 1739, № 62, ст. 3925, № 66, ст. 4167; 2023 р., № 57, ст. 3194; 2024 р., № 92, ст. 5942) зміни, що додаються.



Прем'єр-міністр України

Ю. СВИРИДЕНКО

ЗАТВЕРДЖЕНО
постановою Кабінету Міністрів України
від 8 жовтня 2025 р. № 1280

ЗМІНИ,
що вносяться до постанови Кабінету Міністрів України
від 24 березня 2021 р. № 305

1. У нормах харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених зазначеною постановою:

1) пункт 1 викласти в такій редакції:

“1. Енергетична та поживна цінність їжі (вміст макро- і мікронутрієнтів) у закладах дошкільної освіти, дошкільних підрозділах інших юридичних осіб публічного чи приватного права, фізичних осіб — підприємців, які провадять освітню діяльність у сфері дошкільної освіти, закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти (далі — заклади освіти), дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, повинна відповідати загальним віковим потребам здобувачів освіти/дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ.”;

2) у пункті 10:

в абзаці другому слова “для конкретного прийому їжі” замінити словами “протягом тижня”;

доповнити пункт абзацом такого змісту:

“Примірне чотиритижневе сезонне меню під час організації в закладах одно-, дво-, три-, чотири- або п'ятиразового харчування складається згідно з нормами споживання основних груп харчових продуктів, що встановлені додатками 1—2, 5—6, 9 і 9¹, та їх комбінації залежно від обраної кратності харчування.”;

3) у пункті 11:

після слова “бобові” доповнити словом “, овочі”, а слова “злакових, бобових” замінити словами “злакових, зернових, бобових, овочів”;

доповнити пункт абзацом такого змісту:

“До раціону обідів можуть включатися перші страви.”;

4) у пункті 12:

слова “пропонується молоко безлактозне або рослинні напої” замінити словами “пропонуються рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини”;

доповнити пункт абзацом такого змісту:

“Здобувачам освіти/дітям з лактазною недостатністю (непереносимістю лактози) (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики — сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, в якій зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) для харчування пропонуються безлактозні молочні продукти.”;

5) пункт 14 викласти в такій редакції:

“14. Згідно з нормами споживання основних груп харчових продуктів, що встановлені згідно з додатками 1—8, 11 і 14—16, також забезпечуються харчуванням діти, які перебувають у закладах сфери соціального захисту.”;

6) пункт 17 виключити;

7) доповнити норми пунктами 20—22 такого змісту:

“20. У період дії правового режиму воєнного стану у закладах освіти, що працюють заочною і змішаною формами здобуття освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, закладах сфери соціального захисту у випадках настання ситуації, внаслідок якої виникає потреба у перебуванні на об’єктах фонду захисних споруд цивільного захисту (далі — захисні споруди) протягом періоду, що унеможливило дотримання встановленого інтервалу між прийомами їжі, норми споживання основних груп харчових продуктів для здобувачів освіти/дітей і меню, як виняток, можуть не дотримуватися у повному обсязі на період перебування у захисних спорудах.

21. У разі коли тимчасово (понад 4 години з моменту попереднього прийому їжі) неможливо забезпечити здобувачів освіти/дітей повноцінним гарячим харчуванням під час їх перебування в захисних спорудах, не обладнаних для споживання гарячої їжі, дозволяється замінити гаряче харчування готовими харчовими продуктами (охолодженими стравами, напоями та кулінарними виробами, у тому числі промислового виробництва) і стравами, напоями та кулінарними виробами з асортименту буфету, з урахуванням вимог додатків 9 і 10 до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом МОЗ 25 вересня 2020 р. № 2205, або рекомендованого переліку та норм споживання харчових продуктів здобувачами освіти/дітьми, педагогічним та іншим персоналом закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку у разі їх перебування на об’єктах фонду захисних споруд цивільного захисту згідно з додатком 16.

22. Засновник (засновники) закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, закладів сфери соціального захисту може забезпечувати потребу в харчуванні здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу в захисних спорудах охолодженими стравами, напоями та кулінарними виробами шляхом створення запасу води та харчових

продуктів, у тому числі тривалого зберігання, на випадок настання надзвичайної ситуації з розрахунку забезпечення не менше ніж протягом 48 годин безперервного перебування здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу в захисних спорудах.”;

8) у додатках до норм:

у позиції “Овочі” додатків 5 та 9 у підграфах “від 11 до 14 років” та “від 14 до 18 років” граfi “Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи” цифри “100” замінити цифрами “120”;

у додатку 9¹:

у позиції “Овочі” у підграфах “від 11 до 14 років” та “від 14 до 18 років” граfi “Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи” цифри “100” замінити цифрами “120”;

у позиції “Злакові, зернові та бобові” у граfi “Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень” цифру і слово “4 порції” замінити цифрою і словом “5 порцій”;

у позиції “Картопля”:

у граfi “Частота включення” слова “один раз на тиждень” замінити словами “два рази на тиждень”;

у граfi “Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень” цифру і слово “1 порція” замінити цифрою і словом “2 порції”;

доповнити норми додатком 16 такого змісту:

“Додаток 16
до норм

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ТА НОРМИ
споживання харчових продуктів здобувачами освіти/дітьми, педагогічним та
іншим персоналом закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку
у разі їх перебування на об’єктах фонду захисних споруд цивільного захисту

Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком				
	1—4 років	4—6 років	6—11 років	11—14 років	14—18 років/ дорослих
1. Вода у герметично закритих великих бутлях та/або пляшках різної ємності	0,8—1,2 літра	0,8—1,2 літра	1,0—1,5 літра	1,5—2 літри	1,5—2 літри
2. Пастеризований або стерилізований 100% фруктовий сік	не менше 120 мілілітрів	не менше 180 мілілітрів	не менше 200 мілілітрів	не менше 200 мілілітрів	не менше 200 мілілітрів
3. Пастеризоване, ультрапастеризоване молоко (із строком зберігання, що позначається словами “мінімальний термін придатності харчового продукту”	не менше 200 мілілітрів	не менше 300 мілілітрів	не менше 400 мілілітрів	не менше 400 мілілітрів	не менше 400 мілілітрів
4. Галетне печиво та хлібці із вмістом натрію менше 0,12 грама або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, та/або із вмістом цукрів менше 10 грамів на 100 грамів готового продукту (крім продуктів (у тому числі снєків), які містять природні цукри (вміст таких	не менше 30 грамів	не менше 50 грамів	не менше 50 грамів	не менше 100 грамів	не менше 100 грамів

Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком				
	1—4 років	4—6 років	6—11 років	11—14 років	14—18 років/ дорослих
цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів), не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів					
5. Готові до вживання м'ясні, рибні та комбіновані м'ясо-овочеві консерви, консервована каша з м'ясом з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)	не менше 100 грамів	не менше 150 грамів	не менше 200 грамів	не менше 300 грамів	не менше 300 грамів
6. Консервовані овочі з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)	не менше 100 грамів	не менше 150 грамів	не менше 200 грамів	не менше 200 грамів	не менше 200 грамів
7. Консервовані бобові (горошок, квасоля, кукурудза) з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)	не менше 100 грамів	не менше 150 грамів	не менше 200 грамів	не менше 200 грамів	не менше 200 грамів

Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком				
	1—4 років	4—6 років	6—11 років	11—14 років	14—18 років/ дорослих
8. Консервовані фрукти із вмістом цукрів менше 10 грамів на 100 грамів готового продукту (крім продуктів, які містять природні цукри (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів), не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	не менше 100 грамів	не менше 150 грамів	не менше 200 грамів	не менше 200 грамів	не менше 200 грамів
9. Суп ліофілізований або сублімований	1 порція	1 порція	1 порція	1 порція	1 порція
10. Білкові або фруктові батончики із вмістом цукрів менше 10 грамів на 100 грамів готового продукту (крім продуктів, які містять природні цукри (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів), не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	1 штука	1 штука	2 штуки	2 штуки	2 штуки

Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком				
	1—4 років	4—6 років	6—11 років	11—14 років	14—18 років/ дорослих
11. Сухі пластівці або гранола із вмістом цукрів менше 10 грамів на 100 грамів готового продукту (крім продуктів, які містять природні цукри (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів), не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів		не менше 30 грамів	не менше 50 грамів	не менше 100 грамів	не менше 100 грамів
12. Сушені фрукти у порційних упаковках (без доданих цукрів)	не менше 30 грамів	не менше 30 грамів	не менше 50 грамів	не менше 50 грамів	не менше 50 грамів
13. Горіхи та насіння у порційних упаковках (без доданих цукрів та без додавання солі)		не менше 30 грамів	не менше 50 грамів	не менше 50 грамів	не менше 50 грамів
14. Мед або джем порційний	не менше 10 грамів	не менше 10 грамів	не менше 15 грамів	не менше 20 грамів	не менше 25 грамів
15. Чай пакетований	одна порція	одна порція	дві порції	дві порції	дві порції”;

текст додатків 1, 3, 4, 5, 7, 8, 9, 9¹ після слова “пастеризовані” доповнити словами “або стерилізовані”.

2. У Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженому зазначеною постановою:

1) пункт 1 викласти в такій редакції:

“1. Цей Порядок визначає принципи планування та механізм організації харчування здобувачів освіти/дітей у закладах дошкільної освіти, дошкільних підрозділах інших юридичних осіб публічного чи приватного права, фізичних осіб — підприємців, які провадять освітню діяльність у сфері дошкільної освіти, закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти (далі — заклади освіти), дитячих закладах оздоровлення та відпочинку з метою створення безпечного, здорового освітнього середовища та безпечних умов для оздоровлення та відпочинку.”;

2) абзац десятий пункту 4 викласти в такій редакції:

“У державних та комунальних закладах загальної середньої освіти незалежно від наявності пільгової категорії, навчальної зміни (у разі організації в закладі освіти змінного навчання), визначеної кратності харчування учні початкових класів забезпечуються безоплатним одноразовим харчуванням (сніданок або обід).”;

3) в абзаці першому пункту 5 слова “закладі освіти” замінити словами “державних та комунальних закладах освіти”;

4) перше речення абзацу другого пункту 8 викласти в такій редакції: “Вартість харчування в державних та комунальних закладах дошкільної освіти переглядається і встановлюється засновником (засновниками) таких закладів щороку відповідно до норм харчування з урахуванням режиму (кратності) харчування.”;

5) пункт 14 доповнити підпунктом 8¹ такого змісту:

“8¹) списання харчових продуктів та/або готових страв, непридатних до використання/вживання, зокрема внаслідок впливу обставин воєнного стану (неможливість завершення технологічного процесу приготування страв та/або реалізації готових страв у зв’язку з оголошенням повітряної тривоги, відсутністю електропостачання тощо);”;

6) у пункті 15¹:

у підпункті 1 слова “первинної обробки сировини, зони теплової обробки та основного приготування, зони видачі готових страв, миття столового посуду та кухонного інвентарю” замінити словами “заготівельною зоною, зоною основного приготування страв, зоною видавання готових страв, зоною роздаткової лінії в обідньому залі, зоною

миття та зберігання столового і кухонного посуду та інвентарю, службово-побутовою зоною”;

у підпункті 2:

в абзаці першому слова “і упакування готової гарячої їжі” замінити словами “та пакування готової їжі”;

перше речення абзацу другого викласти в такій редакції: “При цьому харчоблок отримувача готової гарячої їжі повинен бути оснащений зоною приймання готової гарячої їжі, зоною недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною видавання готових страв, зоною лінії роздачі в обідньому залі, зоною миття та зберігання столового посуду та службово-побутовою зоною.”;

у підпункті 3:

абзац другий викласти в такій редакції:

“Харчоблок отримувача готової охолодженої їжі повинен бути оснащений зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів, зоною для розігрівання готової продукції, що оснащена пароконвекційною піччю, зоною видавання готових страв, зоною лінії роздачі в обідньому залі, зоною миття та зберігання столового посуду та службово-побутовою зоною.”;

у другому реченні абзацу третього слово “видача” замінити словом “видавання”;

7) у пункті 16:

в абзаці сьомому слова і цифри “з 12 години 00 хвилин” замінити словами і цифрами “з 11 години 30 хвилин”;

абзац восьмий викласти в такій редакції:

“За заявою одного з батьків або інших законних представників здобувачам загальної середньої освіти може надаватися можливість споживання другого гарячого харчування (обіди або сніданки відповідно) за кошти батьків або за рахунок коштів місцевого бюджету в разі прийняття засновником (засновниками) відповідного рішення або за рахунок інших джерел, не заборонених законодавством.”;

8) пункт 18 доповнити абзацом такого змісту:

“Для організації харчування під час перебування на об’єктах фонду захисних споруд цивільного захисту (далі — захисні споруди) може здійснюватися добове забезпечення: напоями, стравами, кулінарними виробами, готовими до споживання харчовими продуктами, у тому числі тривалого зберігання; стравами, напоями та кулінарними виробами з асортименту буфету; готовими продуктами промислового виробництва відповідно до рекомендованого переліку та норм споживання харчових продуктів здобувачами освіти/дітьми, педагогічним та іншим персоналом

закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку у разі їх перебування в об'єктах фонду захисних споруд цивільного захисту згідно з додатком 16 (далі — рекомендований перелік). Визначений засновником (засновниками) склад наборів, перелік продуктів і страв з рекомендованого переліку, режим споживання та інші питання організації харчування у захисних спорудах не потребують погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби.”.”;

9) підпункт 3 пункту 19 викласти в такій редакції:

“3) за погодженням із засновником (засновниками) відповідного закладу визначає режим та спосіб організації харчування з урахуванням наявної матеріально-технічної бази; вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів; типу закладу освіти, дитячого закладу оздоровлення та відпочинку; типу організації освітньої діяльності закладу дошкільної освіти; особливостей організації освітнього та оздоровчого процесів; тривалості перебування здобувачів освіти/дітей у закладі освіти, дитячому закладі оздоровлення та відпочинку; віку здобувачів освіти/дітей; наявності груп подовженого дня, чергових груп та груп вихідного дня, пансіону тощо, а також пропозицій органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності);”;

10) пункт 24 доповнити абзацом такого змісту:

“У разі виникнення ситуації, що унеможливило завершення технологічного процесу приготування та реалізації готових страв відповідним закладом самостійно або реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів (аутсорсинг та кейтеринг) у зв'язку з обставинами воєнного стану (оголошення повітряної тривоги, відсутність електропостачання тощо), бракеражна комісія приймає рішення щодо можливості подальшого використання харчових продуктів та/або реалізації готових страв та складає відповідний акт про списання продуктів харчування.”;

11) у пункті 47:

абзац перший після слова “пастеризованих” доповнити словами “або стерилізованих”;

абзац другий після слова “пастеризованого” доповнити словами “або стерилізованого”;

12) абзац другий пункту 50 після слова “Пастеризований” доповнити словами “або стерилізований”;

13) доповнити Порядок розділом такого змісту:

“Організація харчування в об'єктах фонду
захисних споруд цивільного захисту

55. Цей розділ визначає принципи планування, спосіб організації харчування у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку з метою створення безпечних умов освітнього процесу для здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу закладу в захисних спорудах.

56. Засновник (засновники) разом з керівниками закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку за погодженням з відповідними обласними держадміністраціями (військовими адміністраціями) приймають рішення про організацію харчування здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу закладу в захисних спорудах з урахуванням оцінки рівня ризику безпеки в системі освіти для закладів освіти.

Забезпечення харчуванням педагогічного та іншого персоналу закладу освіти в захисних спорудах може здійснюватися за рахунок власних коштів зазначених осіб або за рахунок коштів місцевого бюджету в разі прийняття засновником (засновниками) відповідного рішення або за рахунок інших джерел, не заборонених законодавством.

57. Засновник (засновники), керівники закладів освіти, закладів оздоровлення та відпочинку для харчування усіх здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу закладу облаштовують за можливості у захисних спорудах приміщення (зони) за такими способами організації харчування:

буфетна зона, що забезпечує можливість споживання у захисних спорудах обмеженого асортименту готових страв, напоїв і кулінарних виробів або харчових продуктів з рекомендованого переліку;

отримання готової гарячої їжі, що забезпечує приймання готової гарячої їжі у захисних спорудах з харчоблоку опорної чи базової кухні;

отримання готової охолодженої їжі, що забезпечує приймання готової охолодженої їжі у захисних спорудах з фабрики-кухні.

58. Спосіб організації харчування у захисних спорудах “буфетна зона” за можливості передбачає наявність у таких спорудах приміщень (зон) для:

видавання, що за можливості облаштовується вітриною з функцією охолодження;

миття рук (у разі неможливості обладнати захисну споруду такою зоною, допускається облаштування місця із спиртовмісними дезінфікуючими (антисептичними) засобами для рук (стійки, станції, настінні диспенсери тощо);

зберігання харчових продуктів;

зберігання відходів;

зберігання води.

59. Спосіб організації харчування у захисних спорудах “отримання

готової гарячої їжі” за можливості передбачає наявність у таких спорудах приміщень (зон) для:

миття рук (у разі неможливості обладнати захисну споруду такою зоною допускається облаштування місця із спиртовмісними дезінфікуючими (антисептичними) засобами для рук (стійки, станції, настінні диспенсери тощо);

недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;

видавання, яка облаштовується мобільними мармітами для перших та других страв;

споживання їжі (у разі неможливості обладнати захисну споруду приміщенням (зоною) для споживання їжі допускається облаштування меблями-трансформерами, меблями подвійного функціонального призначення для споживання їжі);

зберігання харчових продуктів;

зберігання відходів в охолодженому стані;

зберігання води.

Приміщення (зони) у захисних спорудах за можливості облаштовуються системою зворотного осмосу та забезпечуються запасом одноразового посуду, придатного для споживання напоїв, перших та других страв, кулінарних виробів, та термобоксами.

60. Спосіб організації харчування у захисних спорудах “отримання готової охолодженої їжі” за можливості передбачає наявність приміщень (зон) та обладнання з урахуванням способу організації харчування у захисних спорудах “отримання готової гарячої їжі” та додатково таких приміщень (зон) для:

приймання та зберігання охолодженої продукції в холодильних шафах;

розігрівання готової продукції з використанням пароконвекційної печі (облаштовуються відповідною системою витяжної вентиляції).

61. Під час організації харчування в наявних приміщеннях захисних споруд дозволяється об’єднувати приміщення різного функціонального призначення, їх зони, дообладнувати захисні споруди меблями подвійного функціонального призначення та іншим обладнанням, необхідним для забезпечення потреб у харчуванні всіх здобувачів освіти/дітей, педагогічного та іншого персоналу закладу, які перебувають у захисних спорудах.

Під час організації харчування в новозбудованих захисних спорудах закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку обов’язково передбачається наявність у них таких приміщень (зон) для:

миття рук;

видавання (облаштовується мобільними мармітами для перших та других страв);

зберігання харчових продуктів;

недовготривалого зберігання та видавання використаних термобоксів;

споживання їжі (може обладнуватися меблями подвійного функціонального призначення);

зберігання води;

зберігання, миття посуду (за умови використання неодноразового посуду чи пакування);

буфету;

зберігання відходів (в охолодженому стані).

Приміщення (зони) в новозбудованих захисних спорудах закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку облаштовуються системою зворотного осмосу, пом'якшення води та системою витяжної вентиляції тощо.

62. За рішенням засновника (засновників), керівників закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку у захисній споруді може облаштовуватися харчоблок за технологічною моделлю організації харчування базова кухня або опорна кухня з урахуванням вимог, передбачених пунктом 15¹ цього Порядку. Такий харчоблок у закладі може бути як основним, так і дублюючим.

Для забезпечення роботи дублюючого харчоблоку захисні споруди повинні бути забезпечені всіма комунікаціями під кожен вид теплового, холодильного та посудомийного обладнання для можливості переміщення відповідного обладнання з основного харчоблоку на випадок настання ситуації, внаслідок якої виникає потреба тривалого перебування у захисних спорудах.

Також дозволяється часткове розміщення в захисних спорудах окремих приміщень (зон) основних харчоблоків таких закладів, обідньої зали, облаштування їх вантажними ліфтами, шахтами, підйомниками.

За необхідності для забезпечення роботи дублюючого харчоблоку можуть передбачатися додаткові штатні одиниці.

63. Режим і кратність харчування під час перебування у захисних спорудах визначається засновником (засновниками), керівниками закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку залежно від віку контингенту, складності безпекової ситуації, наявних можливостей, умов, інших чинників з урахуванням рекомендації щодо мінімального чотиригодинного інтервалу між прийомами їжі всіма здобувачами освіти/дітей, педагогічним та іншим персоналом закладу, які перебувають у захисних спорудах.

Допускається можливість забезпечення негарячого харчування готовими охолодженими продуктами і стравами, напоями та кулінарними виробами, у тому числі промислового виробництва. У будь-якому випадку рішення щодо режиму і кратності харчування приймається відповідно до вимог щодо розроблення, впровадження та застосування постійно діючих процедур, що відповідають принципам системи управління безпечністю харчових продуктів.

64. Засновник (засновники), керівники закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку для планування та організації харчування можуть використовувати: напої, страви, кулінарні вироби, готові до споживання харчові продукти, у тому числі тривалого зберігання; страви, напої та кулінарні вироби з асортименту буфету; готові продукти промислового виробництва відповідно до рекомендованого переліку або на підставі такого переліку визначати інший перелік необхідних харчових продуктів, у тому числі тривалого зберігання, обсяг харчових продуктів та порядок їх закупівлі, зберігання, обліку, безоплатної видачі, списання, утилізації.

65. У разі вибору способу організації харчування у захисних спорудах, що включає приготування, видавання та споживання готової їжі (як гарячої, так і охолодженої, у тому числі продукції з асортименту буфету), керівники закладів, оператори ринку харчових продуктів у рамках провадження своєї діяльності можуть доповнювати меню і щоденні меню-розклади новими, зручними для споживання у захисних спорудах стравами, напоями та кулінарними виробами, перекусами, технологічні картки на які розробляються і погоджуються у визначеному законодавством порядку. Порядок і періодичність споживання таких страв, напоїв та кулінарних виробів формується з урахуванням режиму, кратності і способів організації харчування у захисних спорудах і погоджується засновником (засновниками) закладу.

66. За виконання вимог законодавства про безпечність дотримання окремих показників якості харчування під час перебування в захисних спорудах на всіх стадіях їх виробництва та обігу харчових продуктів відповідають оператори ринку харчових продуктів у рамках провадження своєї діяльності. Зазначені оператори забезпечують також дотримання гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у захисних спорудах у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.”;

14) текст Порядку після слів “засновник (засновники)”, “Засновник (засновники)” у всіх відмінках доповнити словами “або уповноважені ним (ними) органи” у відповідному відмінку.