



УКРАЇНА
НОВОГУЙВИНСЬКИЙ ЛІЦЕЙ
ІМЕНІ СЕРГІЯ ПРОЦИКА
НОВОГУЙВИНСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ
ЖИТОМИРСЬКОГО РАЙОНУ ЖИТОМИРСЬКОЇ ОБЛАСТІ

НАКАЗ

31.08.2026

с-ще Новогуївинське

№58/аг

Про організацію харчування учнів ліцею
у 2026/2027 навчальному році

Відповідно до законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (у чинній редакції), постанови Кабінету Міністрів України від 20 жовтня 2021 року № 1093 «Деякі питання реалізації Закону України «Про повну загальну середню освіту» в частині організації харчування здобувачів освіти», постанови Кабінету Міністрів України від 4 жовтня 2024 року № 1145 «Деякі питання надання субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам на забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти», з урахуванням рішень Кабінету Міністрів України щодо розширення з 1 вересня 2026 року програми безоплатного гарячого харчування учнів 1–11 (12) класів комунальних закладів загальної середньої освіти, Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2020 року № 1367-р, в редакції розпорядження Кабінету Міністрів України від 7 листопада 2025 року № 1216-р, наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» (у чинній редакції), листа Міністерства освіти і науки України від 28 липня 2026 року № 1/16209-26 «Про організований початок 2026/2027 навчального року в закладах загальної середньої освіти», з метою забезпечення учнів ліцею якісним, безпечним, збалансованим та безоплатним гарячим харчуванням, створення належних умов для організації харчування, формування культури здорового харчування та збереження здоров'я здобувачів освіти,

НАКАЗУЮ:

1. Організувати з 1 вересня 2026 року у Новогуївинському ліцеї імені Сергія Процика безоплатне гаряче харчування всіх учнів 1–11 класів, які здобувають освіту за очною або змішаною формою навчання, відповідно до чинного законодавства та в межах передбаченого фінансування.
2. Забезпечити рівний доступ учнів до організованого безоплатного харчування незалежно від соціального статусу сім'ї, належності до пільгової категорії чи інших соціальних характеристик.
3. Організацію харчування здійснювати відповідно до затверджених норм, рекомендованих перспективних меню, вимог до безпечності та якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічних вимог та принципів здорового харчування.

4. Забезпечити охоплення гарячим харчуванням учнів відповідно до фактичної присутності та режиму роботи закладу.

5. У разі зміни формату освітнього процесу, оголошення повітряної тривоги або виникнення інших безпекових обставин організацію харчування здійснювати відповідно до встановлених алгоритмів та з урахуванням вимог безпеки.

2. Відповідальною за організацію харчування у ліцеї ПРИЗНАЧИТИ Інгу ХЛАНЬ, заступника директора з виховної роботи.

2.1. Відповідальній особі:

2.1.1. організувати щоденний контроль за фактичною кількістю учнів, які харчуються;

2.1.2. забезпечувати взаємодію адміністрації, педагогічних працівників, медичного працівника та працівників харчоблоку;

2.1.3. контролювати дотримання графіка харчування;

2.1.4. здійснювати контроль за дотриманням вимог до організації харчування;

2.1.5. забезпечувати ведення необхідної документації;

2.1.6. контролювати своєчасне подання заявок/інформації щодо кількості порцій;

2.1.7. забезпечувати оперативне інформування директора про виявлені недоліки;

2.1.8. брати участь у здійсненні внутрішнього контролю за якістю та безпечністю харчування.

3. Медичному працівнику ліцею:

- ✓ здійснювати контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час організації харчування;

- ✓ контролювати стан здоров'я працівників харчоблоку в межах повноважень;

- ✓ брати участь у контролі якості готових страв;

- ✓ здійснювати контроль за веденням відповідної документації;

- ✓ контролювати дотримання вимог щодо термінів реалізації та умов зберігання харчових продуктів;

- ✓ у разі виявлення порушень невідкладно повідомляти директора.

4. Людмилі ІСКОРОСТЕНСЬКІЙ, шеф-кухарю, відповідальній особі:

- ✓ забезпечити приготування страв відповідно до затвердженого меню;

- ✓ дотримуватися технології приготування страв;

- ✓ забезпечувати відповідність об'ємів та виходу готових страв установленим нормам;

- ✓ забезпечувати належні умови зберігання продуктів;

- ✓ дотримуватися правил особистої гігієни;

- ✓ забезпечувати належний санітарний стан харчоблоку та обладнання;

- ✓ не допускати використання продуктів, які не відповідають вимогам безпечності та якості.

4.1. Працівникам харчоблоку неухильно дотримуватися технологічних карт, санітарних вимог, правил особистої гігієни та вимог охорони праці.

4.2. Організацію харчування здійснювати за перспективним та щоденним меню, затвердженими у встановленому порядку.

4.3. Забезпечити різноманітність, збалансованість та поживну цінність раціону відповідно до встановлених норм.

4.4. Під час формування меню враховувати вікові потреби дітей, сезонність продуктів, вимоги до здорового харчування та допустимі особливості харчування учнів відповідно до медичних показань.

4.5. Не допускати самовільної заміни продуктів або страв без відповідного обґрунтування та оформлення у встановленому порядку.

5. Організація харчування учнів

6.1. Затвердити графік харчування учнів на 2026/2027 навчальний рік окремим наказом.

6.2. Класним керівникам:

- ✓ забезпечити організований супровід учнів до місця харчування;
- ✓ контролювати дотримання учнями правил поведінки в їдальні;
- ✓ сприяти формуванню культури споживання їжі;
- ✓ звертати увагу учнів на правила особистої гігієни;
- ✓ інформувати відповідальну особу про випадки, які можуть впливати на безпеку харчування.

6.3. Не допускати примусу учнів до споживання окремих страв.

6.4. Забезпечити належні умови для приймання їжі, дотримання учнями правил особистої гігієни та культури харчування.

7. Наталії РОГОВСЬКІЙ, комірнику, суворо дотримуватися використання безпечності харчових продуктів.

7.1. Забезпечити функціонування процедур, заснованих на принципах системи НАССР, відповідно до вимог законодавства.

7.2. Здійснювати контроль:

- ✓ приймання харчових продуктів;
- ✓ їх походження та супровідних документів;
- ✓ температурного режиму;
- ✓ умов та строків зберігання;
- ✓ технології приготування;
- ✓ дотримання санітарно-гігієнічних вимог;
- ✓ якості та безпечності готових страв.

7.3. У разі виявлення ознак недоброякісності або небезпечності продуктів чи готових страв негайно припинити їх використання та повідомити директора.

8. Внутрішній контроль

8.1. Забезпечити систематичний внутрішній контроль за організацією харчування.

8.2. Передбачити контроль за:

- ✓ відповідністю меню;
- ✓ якістю готових страв;
- ✓ дотриманням норм харчування;
- ✓ санітарним станом харчоблоку;
- ✓ дотриманням графіка харчування;
- ✓ кількістю фактично охоплених харчуванням учнів;
- ✓ дотриманням вимог до зберігання продуктів;
- ✓ веденням документації.

8.3. Результати контролю фіксувати у відповідній документації.

8.4. У разі встановлення недоліків визначати конкретні заходи щодо їх усунення та строки виконання.

Термін: постійно

Відповідальна: Інга ХЛАНЬ

9. Інформування батьків та учнів

9.1. Забезпечити доступність для батьків та учнів інформації про організацію харчування в ліцеї.

9.2. На вебсайті ліцею розмішувати та своєчасно оновлювати інформацію щодо:

- ✓ організації харчування;
- ✓ меню;

- ✓ вартості/джерел фінансування харчування відповідно до вимог законодавства;
- ✓ відповідальних осіб;
- ✓ нормативних документів;
- ✓ заходів із формування культури здорового харчування.

9.3. Продовжити інформаційно-просвітницьку роботу з учнями та батьками щодо принципів здорового харчування.

Термін: постійно

Відповідальна: Інга ХЛАНЬ

10. Забезпечувати врахування особливих дієтичних потреб учнів за наявності відповідних медичних рекомендацій та документів.

10.1. Не допускати розголошення інформації про стан здоров'я учнів та інші персональні дані, крім випадків, передбачених законодавством.

Відповідальна: сестра медична

11. Організація харчування під час дії воєнного стану

11.1. У разі оголошення сигналу «Повітряна тривога» організацію харчування здійснювати з урахуванням затверджених алгоритмів безпеки та можливості перебування учнів у захисній споруді.

11.2. За необхідності використовувати для організації приймання їжі інші визначені закладом приміщення відповідно до вимог законодавства та безпекової ситуації.

11.3. Забезпечити можливість оперативного реагування на перебої з електропостачанням, водопостачанням, теплопостачанням та іншими критичними ресурсами, необхідними для функціонування харчоблоку.

12. Матеріально-технічне забезпечення

12.1. Забезпечити належне утримання харчоблоку, обладнання, інвентарю та приміщень, що використовуються для організації харчування.

12.2. Забезпечити своєчасне інформування засновника про потребу в ремонті, модернізації, заміні або придбанні обладнання.

12.3. Продовжити роботу щодо модернізації харчоблоку відповідно до сучасних вимог реформи шкільного харчування.

Термін: постійно

Відповідальна: Світлана ПОЛЩУК

13. Документація

13.1. Відповідальним особам забезпечити ведення документації з організації харчування відповідно до вимог чинного законодавства.

13.2. Забезпечити належне оформлення документів щодо:

- ✓ організації харчування;
- ✓ затвердження меню;
- ✓ обліку учнів, охоплених харчуванням;
- ✓ контролю якості готових страв;
- ✓ приймання та зберігання продуктів;
- ✓ дотримання санітарних вимог;
- ✓ внутрішнього контролю.

14. Завдання щодо формування культури здорового харчування

14.1. Педагогічним працівникам систематично формувати в учнів навички здорового харчування, відповідального ставлення до власного здоров'я, культури споживання їжі та свідомого вибору корисних продуктів.

- 14.2. Передбачити проведення протягом навчального року тематичних інформаційних, просвітницьких та практичних заходів для учнів і батьків.
15. Відповідальній особі за організацію харчування щомісяця проводити аналіз стану організації харчування та подавати директору інформацію про результати.
16. Заступнику директора з господарської роботи забезпечити контроль за матеріально-технічним та санітарним станом харчоблоку.
17. Контроль за виконанням цього наказу залишаю за собою.

Директор (на оригіналі підпис існує)

Лариса СИНГАЄВСЬКА

Ознайомлені:

Петричук О.Б.

Путіліна О.П.

Чос С.Г.

Терещенко Г.В.

Солдатова Т.В.

Костюк О.М.

Сочнєва Т.В.

Білецька І.С.

Бондар Н.Ю.

Хлань І.І.

Іскоростенська Л.О.

Роговська Н.А.

Сіваєва Л.С.

Ярошенко О.Ф.

Шевчук В.А.

Біла О.В.

Мельник А.В.

Сіроткіна С.В.

Опанасюк О.О.

Бондар М.В.

Яблонська Ю.А.

Стаховська С.П.

Коцюба К.В.

Гаврилюк І.В.

Пилипович О. М.

Кравчук Р.О.

Курильчук Д.А.

Ємець Т.О.

Ярова-Боровик М.Я.

Бондарчук М.О.

Додаток 1
до наказу №58/аг
від 31.08.2026 року

Графік
безоплатного гарячого харчування
в Новоуїнському ліцеї імені Сергія Процика
для учнів 1-11 класів

10:10 – 10.40 - початкова ланка: 1-4ті класи

11:15 – 11.35 - середня ланка: 5-6-ті класи, 7-А, 7-Б

12:20 – 12.40 - середня , старша ланки: 7-В, 8-11ті класи

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом директора
Новоуївинського ліцею
імені Сергія Процика
від 31 .08. 2026 року № 58/аг

ПОРЯДОК

внутрішнього контролю за організацією та якістю харчування учнів у Новоуївинському ліцеї імені Сергія Процика

1. Загальні положення

- 1.1. Цей Порядок визначає механізм здійснення внутрішнього контролю за організацією та якістю харчування учнів Новоуївинського ліцею імені Сергія Процика.
- 1.2. Порядок розроблено з метою забезпечення безпечного, якісного, збалансованого та раціонального харчування учнів, дотримання вимог законодавства у сфері організації харчування, санітарного законодавства та принципів системи НАССР.
- 1.3. Внутрішній контроль є складовою внутрішньої системи забезпечення якості освіти та спрямований не лише на виявлення порушень, а насамперед на їх попередження, своєчасне усунення та постійне вдосконалення організації харчування.
- 1.4. Контроль здійснюється адміністрацією ліцею, відповідальною особою за організацію харчування, медичним працівником, працівниками харчоблоку та іншими особами в межах визначених повноважень.

2. Основні завдання внутрішнього контролю

Внутрішній контроль спрямований на:

- 2.1. Забезпечення безпечності харчових продуктів та готових страв.
- 2.2. Дотримання затвердженого меню та технології приготування страв.
- 2.3. Дотримання встановлених норм харчування.
- 2.4. Контроль якості та фактичного виходу готових страв.
- 2.5. Дотримання санітарно-гігієнічних вимог працівниками харчоблоку.
- 2.6. Контроль умов транспортування, приймання та зберігання харчових продуктів.
- 2.7. Контроль дотримання температурних режимів.
- 2.8. Забезпечення належного санітарного стану харчоблоку, обладнання, посуду та інвентарю.
- 2.9. Контроль фактичного охоплення учнів харчуванням.
- 2.10. Виявлення та своєчасне усунення недоліків.
- 2.11. Вивчення задоволеності учнів та батьків організацією харчування.
- 2.12. Формування культури здорового харчування.

3. Напрями контролю

Внутрішній контроль здійснюється за такими напрямками:

3.1. Документальний контроль:

- ✓ наявність та актуальність наказів;
- ✓ затвердження меню;
- ✓ наявність технологічної документації;
- ✓ ведення журналів;
- ✓ документи щодо постачання харчових продуктів;
- ✓ документи щодо контролю якості та безпечності продуктів;
- ✓ документи системи НАССР;

- ✓ облік фактично охоплених харчуванням учнів.

3.2. Контроль харчових продуктів:

- ✓ відповідність продуктів супровідним документам;
- ✓ зовнішній вигляд, якість та цілісність упаковки;
- ✓ строки придатності;
- ✓ умови транспортування;
- ✓ умови зберігання;
- ✓ дотримання товарного сусідства;
- ✓ температурний режим холодильного обладнання.

3.3. Контроль технології приготування:

- ✓ відповідність технологічним картам;
- ✓ дотримання технологічних процесів;
- ✓ дотримання правил особистої гігієни;
- ✓ використання відповідного інвентарю;
- ✓ недопущення перехресного забруднення;
- ✓ дотримання встановленого часу приготування та реалізації страв.

3.4. Контроль готових страв:

- ✓ відповідність меню;
- ✓ зовнішній вигляд;
- ✓ запах та смакові якості;
- ✓ температура;
- ✓ вихід порції;
- ✓ відповідність установленим нормам;
- ✓ якість порціонування.

3.5. Санітарний контроль:

- ✓ санітарний стан харчоблоку;
- ✓ чистота обладнання;
- ✓ стан кухонного та столового посуду;
- ✓ дотримання графіків прибирання;
- ✓ дотримання працівниками правил особистої гігієни;
- ✓ наявність та використання засобів для миття і дезінфекції.

3.6. Організаційний контроль:

- ✓ дотримання графіка харчування;
- ✓ організований супровід учнів;
- ✓ дотримання правил поведінки в їдальні;
- ✓ забезпечення доступності харчування для всіх учнів;
- ✓ дотримання безпекових вимог під час харчування.

4. Види та періодичність контролю

Вид контролю	Що перевіряється	Відповідальна особа	Періодичність
Щоденний	Меню, якість та вихід готових страв	Шеф-кухар, медпрацівник	Щоденно
Щоденний	Санітарний стан харчоблоку	Хлань І.І., медпрацівник	Щоденно
Щоденний	Дотримання графіка харчування	Черговий адміністратор	Щоденно

Щоденний	Фактична кількість учнів	Класні керівники	Щоденно
Періодичний	Умови зберігання продуктів	Медпрацівник / Роговська Н.А.	Не рідше 1 разу на тиждень
Періодичний	Стан обладнання	Поліщук С.О., аступник директора з господарської роботи	Щомісяця
Періодичний	Документація	Хлань І.І., Роговська Н.А.	Щомісяця
Тематичний	Окремий напрям організації харчування	Адміністрація	За планом
Анкетування	Задоволеність учнів та батьків	Хлань І.І., Курильчук Д.А.	Не рідше 2 разів на рік
Комплексний	Стан організації харчування	Директор	Щосеместрово

5. Щоденний контроль

- 5.1. Перед початком видачі страв відповідальна особа здійснює контроль за відповідністю фактичного меню затвердженому.
- 5.2. Перевіряється якість, температура, вихід та зовнішній вигляд готових страв відповідно до встановлених процедур.
- 5.3. Не допускається видача учням страв, які не відповідають встановленим вимогам безпечності та якості.
- 5.4. Результати контролю фіксуються у відповідній документації.
- 5.5. У разі виявлення порушення відповідальна особа негайно повідомляє директора та вживає заходів відповідно до затверджених процедур.

6. Контроль за дотриманням норм харчування

- 6.1. Не рідше одного разу на місяць здійснювати аналіз виконання норм харчування.
- 6.2. Аналіз проводити з урахуванням фактичного меню та кількості дітей, охоплених харчуванням.
- 6.3. За результатами аналізу, у разі необхідності, вносити пропозиції щодо удосконалення меню.

7. Контроль задоволеності учнів

- 7.1. Вивчати думку учнів щодо:
 - ✓ смакових якостей страв;
 - ✓ різноманітності меню;
 - ✓ температури страв;
 - ✓ розміру порцій;
 - ✓ організації харчування;
 - ✓ умов у їдальні;
 - ✓ дотримання чистоти;
 - ✓ доброзичливості працівників.
- 7.2. Результати опитування використовувати для вдосконалення організації харчування.

8. Робота з батьками

- 8.1. Забезпечувати відкритість інформації про організацію харчування.
- 8.2. За можливості проводити анкетування батьків щодо якості та організації харчування.

8.3. Розглядати звернення та пропозиції батьків і за результатами розгляду вживати відповідних заходів.

9. Дії у разі виявлення порушень

9.1. У разі виявлення порушень відповідальна особа невідкладно повідомляє директора.

9.2. Залежно від характеру порушення можуть застосовуватися такі заходи:

- ✓ припинення використання продукту або страви;
- ✓ вилучення продукту;
- ✓ додаткове обстеження;
- ✓ проведення санітарних заходів;
- ✓ усунення технічних несправностей;
- ✓ повторний контроль;
- ✓ інформування постачальника;
- ✓ інформування відповідних органів у передбачених законодавством випадках.

9.3. Результати та заходи щодо усунення порушень документуються.

10. Прикінцеві положення

10.1. Результати внутрішнього контролю використовуються для прийняття управлінських рішень та вдосконалення системи організації харчування.

10.2. Порядок переглядається у разі зміни законодавства або умов організації харчування.

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказом директора
Новогулявинського ліцею
імені Сергія Процика
від 31.08.2026 року №58/аг

ПЛАН

**заходів із формування культури здорового харчування
серед учнів Новогулявинського ліцею імені Сергія Процика
на 2026/2027 навчальний рік**

№	Захід	Зміст роботи	Цільова аудиторія	Термін	Відповідальні
1	«Здорове харчування — щоденний вибір»	Вступні години спілкування про значення повноцінного харчування	1–11 класи	Вересень	Класні керівники
2	«Моє здорове меню»	Практичне заняття зі складання збалансованого денного раціону	5–9 класи	Вересень	Учителі біології, основ здоров'я
3	«Їдальня — територія здоров'я»	Ознайомлення учнів із правилами харчування та культурою поведінки	1–11 класи	Вересень	Класні керівники
4	«Що сьогодні в меню?»	Ознайомлення учнів з меню та його складниками	1–11 класи	Постійно	Класні керівники
5	«Тарілка здорового харчування»	Інформаційно-практичне заняття про баланс овочів, фруктів, білків та злаків	5–11 класи	Жовтень	Учителі біології
6	«Вода — основа життя»	Формування звички достатнього споживання води	1–11 класи	Жовтень	Класні керівники
7	«Читаємо етикетку»	Практичне навчання читання складу та харчової цінності продуктів	7–11 класи	Листопад	Учителі біології, хімії
8	«Цукор: скільки його забагато?»	Вивчення прихованого цукру у продуктах та напоях	5–11 класи	Листопад	Учителі
9	«Корисний перекус»	Формування навичок вибору корисних перекусів	1–6 класи	Грудень	Класні керівники
10	«Їжа та енергія»	Взаємозв'язок харчування, фізичної активності та працездатності	5–11 класи	Грудень	Учителі фізичної культури
11	«Здорове харчування взимку»	Сезонні особливості харчування	1–11 класи	Січень	Класні керівники
12	«Харчування і мозок»	Вплив харчування на пам'ять, увагу та	7–11 класи	Січень	Учителі біології

		працездатність			
13	«Міфи про здорове харчування»	Розвінчання популярних міфів про продукти та дієти	8–11 класи	Лютий	Учителі біології
14	«Їжа без відходів»	Раціональне використання продуктів та культура споживання	5–11 класи	Лютий	Педагог-організатор
15	«Весняне оновлення раціону»	Користь сезонних овочів, фруктів та зелені	1–11 класи	Березень	Класні керівники
16	«Здорове харчування і спорт»	Харчування до та після фізичних навантажень	5–11 класи	Березень	Учителі фізичної культури
17	«Тиждень здорового харчування»	Комплекс тематичних заходів, виставок, челенджів, вікторин	1–11 класи	Квітень	Адміністрація, педагоги
18	«Шкільне меню очима дітей»	Учнівське опитування щодо якості та різноманітності харчування	5–11 класи	Квітень	Адміністрація
19	«Здорове харчування — сімейна справа»	Інформаційні матеріали для батьків	Батьки	Протягом року	Адміністрація, класні керівники
20	«Батьки поруч»	Публікації та рекомендації для батьків щодо здорового харчування дітей	Батьки	Щомісяця	Відповідальна особа
21	«Здорове харчування» на сайті ліцею	Оновлення тематичного розділу сайту	Учні, батьки	Постійно	Відповідальна особа
22	Інформаційні матеріали у їдальні	Плакати, пам'ятки, інфографіка про здорове харчування	1–11 класи	Постійно	Відповідальна особа
23	«Мій вибір — здоров'я»	Учнівський челендж здорових харчових звичок	5–11 класи	Травень	Педагог-організатор
24	Підсумкове анкетування	Визначення змін у ставленні учнів до здорового харчування	5–11 класи	Травень	Адміністрація
25	Підсумковий аналіз	Аналіз виконання плану та визначення пріоритетів на наступний рік	—	Червень	Адміністрація

Очікувані результати

У результаті реалізації плану передбачається:

- ✓ підвищення рівня обізнаності учнів щодо принципів здорового харчування;
- ✓ формування свідомого ставлення до власного здоров'я;
- ✓ формування навичок вибору корисних продуктів;
- ✓ підвищення культури харчування;
- ✓ збільшення готовності учнів споживати різноманітні та корисні страви;
- ✓ залучення батьків до формування здорових харчових звичок дітей;
- ✓ підвищення рівня задоволеності учнів організацією харчування;

- ✓ формування в ліцеї культури здорового та відповідального харчування.

Моніторинг виконання

Результативність плану оцінювати за такими показниками:

1. кількість проведених заходів;
2. кількість охоплених учнів;
3. участь батьків;
4. результати учнівських опитувань;
5. рівень задоволеності харчуванням;
6. динаміка харчових уподобань учнів;
7. кількість пропозицій учнів та батьків щодо вдосконалення харчування;
8. виконання запланованих заходів.