



ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ЧЕРНІВЕЦЬКА ОБЛАСНА ВІЙСЬКОВА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ ОСВІТИ І НАУКИ

НАКАЗ

__«2 6 »__ червня__ 2024 р.

м. Чернівці

№ 224

**Про проведення
регіонального конкурсу
«Супер - їдальня/харчоблок»
у закладах загальної
середньої освіти області**

Керуючись Законами України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», Указом Президента України від 25 травня 2020 року № 195 «Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі», Концепцією реалізації державної політики у сфері реформування загальної середньої освіти «Нова українська школа» на період до 2029 року, схваленою розпорядженням Кабінету Міністрів України від 14 грудня 2016 року № 988, розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках», розпорядженням обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації) від 15.03.2024 № 211-р «Про затвердження Стратегії реформування системи шкільного харчування у Чернівецькій області на період до 2027 року», відповідно до Комплексної програми розвитку освітньої галузі Чернівецької області на 2024-2025 роки, затвердженої розпорядженням Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації) від 13.12.2023 №1281-р та з метою забезпечення дотримання вимог за організацією безпечного та якісного харчування, створення належних умов роботи харчоблоків, покращення та вдосконалення організації харчування учнів у закладах загальної середньої освіти, дотримання норм харчування, санітарно-гігієнічних вимог, законодавства з охорони праці, зміцнення матеріально-технічної бази, контролю за приготуванням страв та культури обслуговування дітей

НАКАЗУЮ:

1. Провести у серпні-листопаді регіональний конкурс «Супер – їдальня/харчоблок» у закладах загальної середньої освіти області (далі — Конкурс), відповідно до умов, що додаються.
2. Затвердити склад журі Конкурсу, що додається.

3. Рекомендувати керівникам місцевих органів управління у сфері освіти територіальних громад області:

3.1. Провести до 01.10.2024 I (місцевий) етап Конкурсу .

3.2 . Забезпечити участь переможців I (місцевого) етапу Конкурсу серед закладів загальної середньої освіти у II (обласному) етапі регіонального конкурсу «Супер - їдальня/харчоблок».

3.3. Направити до 05.10.2024 матеріали переможців I (місцевого) етапу Конкурсу на адресу КУ «Навчально-методичний центр якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладів області» 58002, м. Чернівці, вул. Жуковського (Горького), 23.

4. Керівникам закладів загальної середньої освіти, що фінансуються з обласного бюджету, подати матеріали для участі в II етапі Конкурсу до 05.10.2024 на адресу КУ «Навчально-методичний центр якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладів області» 58002, м. Чернівці, вул. Жуковського (Горького), 23.

5. Наказ розмістити на інформаційних сайтах Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації), КУ «Навчально-методичний центр якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладів області».

6. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора Департаменту - начальника управління ресурсного забезпечення Олега ДРЕБОТА.

Директор Департаменту



Оксана САКРІЄР

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказ Департаменту освіти і науки
обласної державної адміністрації
(обласної військової адміністрації)
26.06.2024 № 224

СКЛАД ЖУРІ
регіонального конкурсу «Супер –їдальня/харчоблок»
у закладах загальної середньої освіти області

Оксана САКРІЄР	директор Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації), голова журі
Олег ДРЕБОТ	заступник директора - начальник управління ресурсного забезпечення Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації), заступник голови журі
Світлана ПРИНЬКО	директор КУ «Навчально-методичного центру якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладах області», заступник голови журі
Валентина ГЕРЧУК	провідний фахівець КУ «Навчально-методичного центру якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладах області», секретар журі
Члени журі:	
Андрій БОБК	заступник директора КУ «Навчально-методичного центру якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладах області»
Ольга ЗАВАЦЬКА	завідуюча виробництвом Професійно-технічного училища №8 м. Чернівців (за згодою)
Людмила КУЧЕРЕНКО	в.о. начальника відділу санітарно-епідеміологічного нагляду та організації розслідування спалахів Головного управління Держпродспоживслужби Чернівецької області (за згодою)
Тетяна СТЕФАНИК	Начальник відділу безпеки харчових продуктів та кормів управління безпеки харчових продуктів та ветеринарної медицини Головного управління Держпродспоживслужби Чернівецької області (за згодою)

Юрій СТІНСЬКИЙ	провідний фахівець КУ «Навчально-методичного центру якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладах області»
Степан ЩЕРБАНОВИЧ	провідний фахівець КУ «Навчально-методичного центру якості освіти та координації господарської діяльності навчальних закладах області»

**Заступник директора Департаменту –
начальник управління
ресурсного забезпечення**



Олег ДРЕБОТ

Додаток до наказу
Департаменту освіти і науки
обласної державної адміністрації
(обласної військової
адміністрації)

26.06.2024_№224

УМОВИ

проведення регіонального конкурсу «Супер - їдальня/харчоблок» у закладах загальної середньої освіти області

I. Загальні положення

1.1. Регіональний конкурс «Супер-їдальня/харчоблок» (далі – Конкурс) проводиться серед шкільних їдалень/харчоблоків закладів загальної середньої освіти (далі по тексту – ЗЗСО), що відносяться до комунальної власності територіальних громад Чернівецької області, Чернівецької обласної ради та передбачає аналіз стану технологічного обладнання харчоблоків і їдалень у ЗЗСО, організації харчування учнів згідно із вимогами Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у Новій українській школі, затвердженої Указом Президента України від 25 травня 2020 року № 195/2020», Концепції реалізації державної політики у сфері реформування загальної середньої освіти «Нова українська школа» на період до 2029 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 14 грудня 2016 року № 988, розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках», розпорядження Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації) від 15.03.2024 № 211-р «Про затвердження Стратегії реформування системи шкільного харчування у Чернівецькій області на період до 2027 року».

1.2. Організаційний супровід проведення Конкурсу здійснюють: на регіональному рівні – Департамент освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації), на рівні територіальних громад – місцеві органи управління у сфері освіти.

1.3. Конкурс проводиться на добровільних засадах.

1.4. Співорганізаторами Конкурсу можуть бути будь-які організації, установи, інститути тощо, які підтримають його мету та візьмуть участь у фінансуванні, організації та проведенні Конкурсу.

II. Мета і завдання

1. Тематичний напрям Конкурсу – покращення культури харчування серед учасників освітнього процесу закладів загальної середньої освіти та впровадження реформи шкільного харчування.

2. Мета проведення Конкурсу – визначення ефективності й результативності вжитих місцевими органами управління у сфері освіти та закладами загальної середньої освіти організаційно-практичних заходів щодо

реформування й оновлення системи шкільного харчування, пошуку і висвітлення кращих практик надання сучасних харчових послуг та поширення їх серед закладів освіти області; покращення умов та вдосконалення організації харчування учнів у всіх ЗЗСО сіл, селищ, міст Чернівецької області; визначення й відзначення кращих шкільних їдалень, їх практик організації харчування.

3. Завдання:

- створення сучасних умов для організації безпечного і якісного харчування учнів у шкільних їдальнях;
- впровадження нових стандартів харчування;
- втілення у практику принципів здорового харчування;
- запровадження та використання постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР);
- формування в учнів навичок культури харчування;
- підвищення компетентності працівників ЗЗСО, які безпосередньо причетні до організації харчування учнів,
- підвищення відповідальності керівників ЗЗСО, місцевих органів управління у сфері освіти за створення безпечних і належних умов для організації харчування учнів;
- забезпечення раціонального використання бюджетних коштів та залучення спеціального фонду бюджету для створення належних умов для організації харчування учнів;
- поширення кращого досвіду організації харчування учнів серед ЗЗСО сіл, селищ, міст Чернівецької області.

III. Порядок проведення Конкурсу:

1. Терміни проведення.

Конкурс проводиться у два етапи:

- 1-й (місцевий) етап – серпень-вересень поточного року,
- 2-й (обласний) етап — жовтень-листопад поточного року

2. Номінації Конкурсу:

- Базова кухня
- Опорна кухня

3. **На I (місцевому) етапі** для проведення Конкурсу місцевим органом управління у сфері освіти **створюються комісії**, які виконують такі **функції**:

- поширення інформації про мету, завдання, критерії, терміни, порядок проведення Конкурсу серед закладів загальної середньої освіти;
- термін – серпень поточного року
- збір і аналіз матеріалів від кожного закладу: описових звітів та фото-, відео-матеріалів про діяльність, спрямовану на створення сучасних умов для організації безпечного і якісного харчування учнів у шкільних їдальнях та її результати; документів щодо використання кожним закладом загальної середньої освіти бюджетних коштів та залучення спеціального фонду

бюджету для покращення матеріально-технічної бази харчоблоків і шкільних їдалень;

термін – серпень поточного року

складання графіку ознайомлення із шкільними їдальнями на місцях (вибірково);

термін – серпень поточного року

• виїзд суддівської команди на місця для оцінювання умов та організації безпечного і якісного харчування учнів у шкільних їдальнях;

термін – серпень поточного року

• визначення кращих їдалень ЗЗСО – претендентів для участі у II (обласному) етапі;

термін – вересень поточного року

• підготовка подання, опису, фото-, відео-звітів переможців I (місцевого) етапу ЗЗСО до оргкомітету II (обласного) етапу та інформаційно-аналітичної довідки про перебіг Конкурсу в територіальній громаді.

термін – до 01 жовтня поточного року

4. На II (обласному) етапі для проведення Конкурсу Департаментом науки і освіти Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації) координується робота Журі щодо:

• аналізу за поданням місцевих органів управління у сфері освіти описових і фото-відео-матеріалів ЗЗСО – учасників II (обласного) етапу Конкурсу, визначення 10 кращих їдалень/харчоблоків ЗЗСО

термін – до 10 жовтня поточного року

• огляд на місцях 10-ти кращих їдалень ЗЗСО (визначених за заочним ознайомленням з надісланими матеріалами) й оцінювання їх стану за критеріями Конкурсу

термін – до 20 жовтня поточного року

• підведення підсумків II (обласного) етапу Конкурсу, визначення й оголошення переможців

термін – до 01 листопада поточного року

5. До кожного описового звіту закладу-учасника Конкурсу додається бланк - характеристика шкільної їдальні/харчоблоку .

IV. Критерії оцінювання їдалень/харчоблоків ЗЗСО – учасників Конкурсу

Оцінювання здійснюється за 5 складовими:

I - їдальня;

II - харчоблок;

III - організація харчування;

IV - фінансове забезпечення заходів, спрямованих на покращення матеріально-технічної бази шкільних їдалень/харчоблоків.

V – впровадження реформи харчування

Кожний критерій оцінюється в 0-5 балів.

Критерії: «Базова (Класична) кухня», «Опорна кухня» (пункти додаються 9,10,11):

1. Зона отримання та зберігання сировини

Складається з окремого приміщення отримання сировини та окремих складських приміщень: сухого та овочового складів, приміщення з охолоджувальними шафами.

2. Заготівельна зона

Складається з заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, мучний цехи, які межують з однієї сторони із зоною зберігання сировини, а з іншої – з зоною основного приготування.

3. Службово-побутова зона

Це простір із гардеробом, санвузлом та місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися з зоною основного приготування та видачі готових страв.

4. Зона основного приготування

Складається з зони теплової обробки їжі та зони приготування холодних страв, що можуть бути об'єднані або розмежовані. Зона основного приготування знаходиться біля зони видачі готових страв та межує або сполучається коридором із заготівельною зоною. Зона основного приготування складається з таких виробничих ділянок:

гаряча ділянка;

холодна ділянка та ділянка різання хліба;

м'ясна та рибна ділянки;

ділянка борошняних виробів;

ділянка первинної обробки харчових продуктів.

У разі поставки на потужність готових страв, на такій потужності можуть бути відсутні такі виробничі ділянки:

ділянка первинної обробки харчових продуктів;

м'ясна та рибна ділянки;

ділянка борошняних виробів.

5. Зона миття та зберігання кухонного посуду та інвентаря

Знаходиться всередині технологічного процесу та повинна мати доступ для потрапляння кухонного посуду та інвентаря із заготівельної зони та зони основного приготування.

6. Зона видачі готових страв

Це прямий вихід або транспортний коридор, що веде з зони основного приготування до зони обідньої зали, в якій розміщено роздаткову лінію готових страв.

7. Зона обідньої зали

Це приміщення, в якому розміщено роздаткову лінію та посадкові місця для споживання їжі, що межує з зоною видачі готових страв та зоною миття столового посуду. Роздаткова лінія розташовується безпосередньо біля зони видачі готових страв та максимально розмежовується із зоною миття та зберігання столового посуду.

8. Зона миття рук

Біля входу в обідню залу обов'язково передбачена зона миття рук з сушарками та диспенсерами для мила\антисептика.

До моделі «Опорна кухня» додається:

9. Зона отримання, миття та зберігання зворотної тари складається з окремого зовнішнього входу для отримання зворотної тари, зони миття термобоксів (має бути обладнана системою миття під високим тиском), зоною миття та зберігання зворотних гастроємностей.

Зона миття зворотної тари може бути об'єднаною із зоною миття кухонного посуду та аксесуарів, або відокремленою, в залежності від можливостей та конфігурації приміщень.

10. Зона фасування та видачі продукції для логістики складається з приміщення фасування готової продукції, що може бути окремим приміщенням або частиною зони основного приготування. Зона фасування та видачі готової продукції обладнується окремим зовнішнім виходом для вивозу готової продукції задля подальшого транспортування в прилеглі школи.

11. Харчоблок отримання готової гарячої їжі складається із зони зовнішнього входу готових страв у термобоксах, приміщення недовготривалого зберігання термобоксів, роздаткової лінії в обідньому залі та зони миття столового посуду.

12. Забезпечення відповідності місць в обідньому залі згідно з нормативом.

13. Охоплення гарячим харчуванням учнів (кількість,%).

14. Стан впровадження системи НАССР (ХАССП):

15. Якість приготування страв та культури обслуговування дітей.

16. Якість сировини, збереження та термін її реалізації.

17. Забезпеченість холодною та гарячою, проточною водою в їдальні.

18. Дотримання санітарно-епідеміологічних вимог в їдальні та складських приміщеннях.

19. Оснащеність їдальні необхідним технологічним та холодильним обладнанням, інвентарем, посудом, спецодягом, миючими засобами згідно встановлених норм, оформлення інтер'єрів обідніх залів (новий освітній простір).

20. Обладнання місць для миття рук, гардеробів, створення необхідних умов для працівників їдалень.

21. Якість ремонту виробничих та складських приміщень, технологічного і холодильного обладнання.

22. Робота щодо списання застарілого устаткування.

23. Організація дієтичного харчування.

24. Виконання нормативних документів.

25. Ведення нормативної документації щодо організації харчування.

26. Залучення позабюджетних коштів щодо організації харчування учнів.

27. Охорона праці, експлуатація технологічного устаткування.

28. Контроль та координація організації харчування адміністрацією.

29. ФОТО/відео звіти.

V. Відзначення переможців Конкурсу

Нагородження переможців регіонального Конкурсу

Колективи закладів загальної середньої освіти, які визначені переможцями Конкурсу, нагороджуються дипломами та цінними подарунками:

Для I категорії учасників «Базова (Класична) кухня»:

- за I місце – диплом I ступеня
- за II місце – диплом II ступеня
- за III місце – диплом III ступеня

Для II категорії учасників «Опорна кухня»:

- за I місце – диплом I ступеня
- за II місце – диплом II ступеня
- за III місце – диплом III ступеня

5.1. Переможцями Конкурсу за рішенням Жюрі стають їдальні/харчоблоки, які були учасниками II етапу і набрали не менше 3/4 від можливої максимальної кількості балів. Вони відзначаються дипломом регіонального організаційного комітету.

5.2. Абсолютним переможцем Конкурсу стає їдальня/харчоблок ЗЗСО, що за критеріями набрала найбільшу кількість балів (але не менше 3/4 від можливої максимальної кількості балів). Абсолютний переможець отримує диплом регіонального Конкурсу з позначкою «Супер-їдальня/харчоблок».

5.3. За рішенням Жюрі абсолютних переможців може бути декілька.

5.4. Керівники місцевих органів управління у сфері освіти та директори закладів-переможців Конкурсу відзначаються подяками Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації).

5.5. Матеріали (опис, фото, відео) про їдальні/харчоблоки-переможці розміщуються на сайті Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації).

5.6. Результати проведення Конкурсу затверджуються наказом Департаменту освіти і науки Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації).

6. Витрати на організацію та проведення Конкурсу здійснюються за рахунок коштів, передбачених у Комплексній програмі розвитку освітньої галузі Чернівецької області на 2024-2025 роки, затвердженої розпорядженням Чернівецької обласної державної адміністрації (обласної військової адміністрації) від 13.12.2023 №1281-р та коштів не заборонених чинним законодавством України.

**Заступник директора Департаменту
начальник управління
ресурсного забезпечення**



Олег ДРЕБОТ

Додаток до наказу
Департаменту освіти і науки
обласної державної адміністрації
(обласної військової
адміністрації) 26.06.2024 № 224

1	Назва громади						
2	Назва закладу						
3	КРИТЕРІЇ	РІВНІ ОЦІНЮВАННЯ					
		показник відсутній 0 балів	почат- ковий 1 бал	Низький 2бали	Середній 3бали	Достатній 4бали	Високий 5балів
I. ЇДАЛЬНЯ:							
1	забезпеченість холодною та гарячою, проточною водою в їдальні						
2	обладнання місць для миття рук, наявність сушарок та диспенсерів для мила\антисептика, гардеробу						
3	забезпечення відповідності місць в обідньому залі згідно з нормативом						
4	меблювання/стан обідніх столів, естетика						
5	оснащеність їдальні необхідним технологічним та холодильним обладнанням, інвентарем, посудом						
6	оформлення інтер'єру обіднього залу/естетика оформлення						
7	культура обслуговування дітей						
8	оснащеність спецодягом						
9	оснащеність миючими засобами згідно встановлених норм						
II. ХАРЧОБЛОК:							
1	зона отримання та зберігання сировини						
2	заготівельна зона						
3	службово-побутова зона						
4	зона основного приготування						
5	зона миття та зберігання кухонного посуду та						

	інвентаря						
6	зона видачі готових страв						
III.ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ:							
1.	розпорядчі документи						
2	визначення відповідальної особи;						
3	ведення обліку здобувачів освіти/дітей, що забезпечуються: - безоплатним гарячим харчуванням за рахунок бюджетних коштів; - гарячим харчуванням за власні або інші залучені кошти; - харчуванням здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами.						
4	здійснення внутрішнього контролю за якістю харчових продуктів та/або готових страв, організацією харчування, дотриманням вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів						
5	ведення документації з організації харчування						
6	забезпечення питного режиму здобувачів освіти/дітей.						
7	робота буфету та його асортимент з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування						
8	відсоток охоплення учнів гарячим харчуванням						
IV.ФІНАНСОВЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ЗАХОДІВ, СПРЯМОВАНИХ НА ПОКРАЩЕННЯ МАТЕРІАЛЬНО-ТЕХНІЧНОЇ БАЗИ ШКІЛЬНИХ ЇДАЛЕНЬ/ХАРЧОБЛОКІВ:							
1	оснащеність їдальні необхідним технологічним та холодильним обладнанням, інвентарем, посудом, спецодягом, миючими засобами згідно встановлених норм,						

	оформлення інтер'єрів обідніх залів (новий освітній простір).						
2	якість ремонту виробничих та складських приміщень, технологічного і холодильного обладнання.						
3	списання застарілого устаткування.						
4	залучення позабюджетних коштів щодо організації харчування учнів						
V. ВПРОВАДЖЕННЯ РЕФОРМИ ХАРЧУВАННЯ:							
1	реалізація проекту «Опорна кухня»/ «Базова кухня»						
2	режим харчування (одноразове/ дворазове харчування гаряче						
3	форми організації харчування: монопрофіль, мультипрофіль						
4	способи організації харчування: автоноомне, аусорсинг, кейтеринг						
5	графік харчування						
6	впровадження системи НАССР						
7	виконання норм харчування відповідно до чотиритижневого меню						
8	як здійснюється закупівля продуктів						
9	асортимент страв та їхня калорійність						
10	умови зберігання продуктів						
11	комунікація з учнями, батьками, педагогами тощо						
12	відгуки щодо організації харчування						