|  |  |
| --- | --- |
| **Методичні рекомендації з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах** | [версія для друку](http://www.me.gov.ua/control/uk/publish/printable_article?art_id=83659)[RSS](http://www.me.gov.ua/rss?language=uk)[facebook](http://www.facebook.com/share.php?u=http://www.me.gov.ua:80/control/uk/publish/printable_article?art_id=83659) |
| |  | | --- | | http://www.me.gov.ua/img/line.JPG | | |
| 23.11.2006 | 14:12 | Відділ внутрішньої торгівлі | http://www.me.gov.ua/img/1x1.gif |

|  |
| --- |
| http://www.me.gov.ua/img/1x1.gif |
| 1. [Загальні положення](http://www.me.gov.ua/file/link/83696/file/Dodatok_2.doc) Харчування учнів міських і сільських загальноосвітніх навчальних закладів здійснюється за місцем навчання у закладах ресторанного господарства незалежно від їх підпорядкування, типу і форм власності відповідно до законодавчих, нормативних та методичних документів, затверджених в установленому законодавством порядку ([додаток 1](http://www.me.gov.ua/file/link/90881/file/Dodatok_1_1.doc)).  Необхідно враховувати низку загальних вимог до типу закладів ресторанного господарства, їх приміщень, оснащення, характеру організації виробництва, асортименту продукції, методів обслуговування та способів розрахунку за харчування тощо[[1]](#footnote-2)[1].  При загальноосвітніх навчальних закладах з кількістю учнів 320 і більше в першу зміну повинні організовуватись їдальні; при меншій чисельності учнів – їдальні-роздавальні. У початкових школах на чотири класи при чисельності 80 учнів допускається функціонування буфету загальною площею 30 м2 з відпуском гарячих страв, що доставляють з базової їдальні. Мінімальна кількість місць у залах їдалень у загальноосвітніх навчальних закладах визначається з розрахунку 1 місце на 3-х учнів, у школах-інтернатах – 1 місце на 2-х учнів, що дає змогу забезпечити харчуванням учнів шкіл-інтернатів у два потоки[[2]](#footnote-3)[2].  Визначення і регулювання господарсько-виробничих, організаційно-господарських, правових, фінансових і соціальних взаємовідносин між суб’єктами господарювання сфери ресторанного господарства і загальноосвітніми навчальними закладами здійснюються згідно з Методичними рекомендаціями з організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах. 2. Організація раціонального харчування учнівзагальноосвітніх навчальних закладів Раціональне харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів будується на дотриманні трьох основних принципів:  забезпечення відповідності енергетичної цінності раціону харчування енергозатратам організму;  задоволення фізіологічних потреб організму у визначеній кількості енергії і співвідношенні у харчових речовинах;  дотримання оптимального режиму харчування, тобто фізіологічно обґрунтованого розподілу кількості споживаної їжі протягом дня.  Згідно з цими принципами харчування учнів повинно бути збалансованим за складом основних поживних речовин. Добова потреба в основних харчових речовинах та енергії, а також вітамінах і мінеральних речовинах для учнів різних вікових груп визначається відповідно до норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії[[3]](#footnote-4)[3], норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах[[4]](#footnote-5)[4] [(додатки 3-5](http://www.me.gov.ua/file/link/83697/file/Dodatok_3_5.doc)). Різниця в кількості основних харчових речовин та калорійності раціону дітей різних вікових груп забезпечується регулюванням обсягів споживаної їжі чи складом страв у раціоні. Відповідальними за виконання норм харчування є засновники (власники) та керівники навчальних закладів. Потреби навчальних закладів в організації харчування дітей задовольняються державою відповідно до затверджених нормативів.  Важливим елементом організації раціонального харчування учнів є правильний розподіл обсягів добового споживання їжі між окремими її прийомами. Найбільш оптимальним режимом харчування учнів протягом дня слід вважати чотириразовий прийом їжі з інтервалами між прийомами 3,5 – 4 години.  Кількість прийомів їжі встановлюється залежно від віку, стану здоров’я та розпорядку дня учнів. У розпорядку дня для учнів рекомендовано дотримуватись такого режиму харчування:  при відвідуванні школи в І зміну:  730- 800 – сніданок удома;  після другого уроку – другий сніданок у школі для учнів 1-5 класів,  після 3-го уроку – для 6 - 11 класів;  після повернення зі школи:  1300 - 1400 обід для учнів 1-5 класів;  1400 -1500 обід для учнів 6-11 класів;  1600 - 1700 – полуденок;  1900 - 2000 – вечеря.  При відвідуванні школи в ІІ зміну:  800 – сніданок удома; другий сніданок не передбачено;  1200 - 1300 – обід перед виходом до школи;  у школі учні 1-5 класів отримують полуденок після 2-го уроку,  учні 6 - 11 класів – після 3-го уроку;  1900 - 2000 – вечеря вдома.  Для учнів 6-річного віку:  700 - 730 – сніданок удома; другий сніданок у школі на 2-й перерві;  1300 - 1330 – обід після повернення зі школи;  1630 – полуденок після денного сну;  1900 - 1930 – вечеря за 1,5 - 2 години до сну.  Сніданок і вечеря у школярів повинні становити 20-25 відсотків, обід – 35-40 відсотків, полуденок 10-15 відсотків, вечеря 20-25 відсотків відповідної вікової добової потреби в харчових речовинах та енергії.  Для дітей 6-річного віку в загальноосвітніх навчальних закладах рекомендується триразове харчування (гарячий сніданок, обід і полуденок). При цьому полуденок становить 10 відсотків добової калорійності раціону.  Учні, що відвідують групу продовженого дня, повинні забезпечуватись за місцем навчання дворазовим гарячим харчуванням (сніданок і обід), а в окремих випадках – і полуденком.  У школах, де немає групи продовженого дня, повинно бути організоване одноразове гаряче харчування (сніданок). За бажанням батьків усім учням може бути запропонований і обід.  Учні старших класів у шкільних їдальнях одержують комплексні сніданки або комплексні обіди.  Сніданок складається із закуски, гарячої, солодкої страви або гарячого напою; обід – із закуски, першої, другої та солодкої страви. На полуденок рекомендується 200 мл соку, молока чи кисломолочних продуктів із булочними виробами. Перелік страв, які рекомендовані для включення у раціони харчування учнів, містить різноманітні страви з м'яса, риби, молока, сиру, борошняних виробів, фруктів та овочів.[[5]](#footnote-6)[5] У різні прийоми їжі протягом дня не допускається повторення тих самих страв.  Рекомендовані обсяги виходу страв наведені в таблиці 1.  Таблиця 1  Рекомендовані обсяги порцій страв, г[[6]](#footnote-7)[6]   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Страва | Обсяг порції | | | 7- 10 років | 11-17 років | | Холодні закуски (салати, вінегрети) | 50-75 | 50-100 | | Перші страви | 250 | 300 | | Другі страви | 75-130 | 75-170 | | Гарніри | 150-200 | 200-270 | | Напої | 200 | | | Хліб\* | 30 г (пшеничний), 20 г (житній) | |   \* до сніданку рекомендується давати пшеничний хліб, до обіду - пшеничний та житній. За наявності в меню борошняних і кондитерських виробів, з урахуванням енергетичної та харчової цінності раціону, хліб може виключатися.  У разі відсутності якогось продукту для збереження біологічної та харчової цінності раціону слід здійснювати його заміну відповідно до таблиці взаємозамінюваності за збірником рецептур.  Учнів загальноосвітніх навчальних закладів необхідно забезпечувати раціональним харчуванням, різноманітним протягом доби та навчального тижня, основу якого має становити організація профілактичного (щадного) харчування, що передбачає спеціальне кулінарне обробляння продуктів: м’ясо та риба – відварюються чи готуються в січеному вигляді на пару, крупи та овочі – розварюються до м'якості, допускається легке запікання страв, виключається смаження тощо.  При школах у залі їдальні або окремому приміщенні функціонують буфети. Асортимент 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. Включення до цього асортименту нових продуктів та страв здійснюється тільки за умови отримання позитивного висновку Міністерства охорони здоров’я України.  3. Матеріально-технічне забезпечення шкільних  закладів харчування  Організація гарячого харчування учнів за місцем навчання повинна здійснюватись, як правило, у шкільних їдальнях, склад та площі приміщень яких слід приймати залежно від проектованої кількості класів і чисельності учнів у них ([додаток 6](http://www.me.gov.ua/file/link/83741/file/Dodatok_6.doc)).  За принципом розміщення шкільні їдальні можуть бути вбудованими, тобто входити до складу шкільних приміщень громадсько-побутового призначення, прибудованими до будівлі школи та з’єднаними з будівлею школи утепленими переходами. Найбільш доцільним у масовому будівництві є вбудований варіант шкільної їдальні, яка входить до складу приміщень типового проекту громадсько-побутового корпусу школи. Цей варіант забезпечує найкращі техніко-економічні показники роботи.  У невеликих за місткістю початкових (особливо сільських) школах, де функціонування окремої їдальні недоцільно, організація харчування учнів може здійснюватися на договірній основі в їдальнях загальнодоступної мережі в установлений згідно з графіком час або готова їжа може доставлятися в школу. Для організації харчування в школі слід передбачити спеціально обладнане приміщення. Склад і площі виробничих, складських та адміністративних приміщень шкільних їдалень визначаються завданням на проектування залежно від форми виробництва (на сировині, на напівфабрикатах тощо)[[7]](#footnote-8)[7].  У загальноосвітніх школах масового будівництва належить передбачати, як правило, їдальні, які працюють на сировині. Рекомендований склад приміщень їдальні, яка працює на сировині, для загальноосвітніх шкіл наведений у додатку 6. За наявності в районі (місті) заготівельної фабрики допускається проектувати їдальню, яка працює на напівфабрикатах.  Виробничі приміщення їдалень, мийної посуду, зали їдальні слід розміщувати на першому поверсі. Складські, а також побутові приміщення можна розміщувати в підвальних (чи напівпідвальних) поверхах.  Обідні зали шкільних їдалень повинні мати за можливістю квадратну чи прямокутну форму, відповідно оформлений (з пізнавальної та виховної точки зору) інтер’єр. Особливе значення в оформленні інтер’єру шкільної їдальні слід надавати кольоровому фону, який повинен сприятливо діяти на зір та художньо-естетичне сприйняття учнів. Для цього рекомендують ніжні тони (рожевий, блідо-жовтий, бірюзовий тощо). Площа торговельної зали їдальні розраховується виходячи з нормативу 1,0 кв. м на одне місце (без роздавальні)[[8]](#footnote-9)[8].  Об’ємно-планувальне та конструктивне рішення шкільних їдалень, санітарно-технічні та електротехнічні прилади, протипожежні та інші вимоги, що пред’являються до них, повинні відповідати чинним нормам та правилам.  Світильники необхідно розміщувати на доступній для санітарної обробки висоті, світло має бути не яскравим, а легким, розсіяним.  Торговельну залу слід забезпечувати ефективною вентиляцією та опаленням, у неї не повинні проникати випаровування та запахи з кухні, шум з прилеглих приміщень.  Повітряний обмін у шкільних їдальнях має бути розрахований на поглинання теплових надлишків, що виділяються технологічним обладнанням кухні. Подачу приточного повітря у виробничі приміщення їдальні слід передбачати через обідню залу. Об’єм поданого повітря повинен бути не менше 20 м3/год на одне місце.  У разі установлення модульного кухонного обладнання частина приточного повітря повинна надходити через вентиляційні прилади цього обладнання. Видалення повітря здійснюється через виробничі приміщення.  У зимовий період температура повітря, що подається в приміщення у робочий час системами повітряного опалення, не повинна перевищувати 400С.  Розрахункова температура повітря для проектування опалення та кратність обміну повітря має відповідати даним, зазначеним у таблиці 2.  Для організації прийому їжі торговельну залу їдальні необхідно обладнати столами квадратної (4-місні) або прямокутної (6-місні) форми, а також стільцями або лавками[[9]](#footnote-10)[9]. У торговельній залі, де встановлено лавки, для зручності прибирання столи доцільно оснастити спеціальними кронштейнами, на які в межах габаритів стола під його кришкою підвішують лавки в їх неробочому стані.  Поверхня столів повинна мати гігієнічне покриття. Столи необхідно мити щодня гарячою водою з миючими засобами, дозволеними органами санітарного нагляду, а після кожного прийому їжі – протирати вологою чистою серветкою.  Перед входом у торговельну залу шкільної їдальні, у світлих проходах чи коридорах завширшки 3,5-4 м, або в окремому приміщенні повинні бути встановлені умивальники з розрахунку 1 кран на 24 місця в залі.   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Таблиця 2  Температура повітря для проектування опалення та кратність обміну повітря в приміщеннях закладів харчування при школах[[10]](#footnote-11)[10] | | | | | Приміщення | Розрахункова температура повітря, 0С | Кратність обміну повітря в 1 год | | | приток | витяжка | | Гарячий цех | 5\* | за розрахунком | | | Цехи: холодний, доготівельний, м’ясний, рибний, овочевий | 16 | 3 | 4 | | Мийна столового та кухонного посуду | 20 | 4 | 6 | | Комора для овочів | 5 | - | 2 | | Комора для сухих продуктів | 12 | - | 2 | | Загрузочно-тарна | 16 | - | - | | Обідня зала | 16 | За розрахунком | |   \* у неробочий час  На протилежній умивальникам стіні коридору на доступній для учнів різних класів висоті необхідно встановити електричні рушники для сушіння рук після миття. Як виняток, допускається встановлення умивальників у торговельній залі; у цьому разі вони повинні бути відділені від зали легкими перегородками естетичного вигляду.  Шкільні їдальні мають бути забезпечені столовим посудом та наборами згідно з Нормами оснащення підприємств громадського харчування посудом, столовими наборами, меблями та кухонним інвентарем, затвердженими наказом Міністерства торгівлі СРСР від 09.02.1973 № 38. Ці дані наведені в [додатках 7-9](http://www.me.gov.ua/file/link/83742/file/Dodatok_7_9.doc).  При організації харчування учнів слід використовувати в основному фарфоро-фаянсовий і сортовий скляний посуд, а також металевий посуд з нержавіючої сталі (при обслуговуванні учнів із використанням лінії періодичної дії з накопиченням обідів). Не рекомендується алюмінієвий і забороняється емальований і багаторазовий пластмасовий (тарілки, кружки тощо) посуд. У буфетах дозволяється використовувати одноразовий пластмасовий посуд: стакани, соломинки тощо. Мити столовий посуд слід у невеликих шкільних їдальнях у 5-гніздних мийних ваннах, а в крупних – використовуючи посудомийні машини.  Оснащення шкільних їдалень торгово-технологічним обладнанням залежно від того, працює їдальня на сировині чи напівфабрикатах, визначається згідно з нормативами оснащення обладнанням їдалень при школах ([додаток 10](http://www.me.gov.ua/file/link/83743/file/Dodatok_10.doc)).  4. Організація виробництва і постачання  підприємств харчування  За територіально-виробничою ознакою в містах створюють спеціалізовані об’єднання (підприємства, комбінати) шкільного харчування, базові заклади яких здійснюють матеріально-технічне, у тому числі продовольче забезпечення шкільних їдалень. Базовим може бути і заклад з випуску напівфабрикатів, кулінарних і кондитерських виробів. Вони постачають в усі шкільні їдальні та буфети, що належать до їх складу, продовольчу сировину, кондитерські та кулінарні вироби, напівфабрикати.  Оптимальний розмір об’єднання шкільного харчування визначається кількістю учнів, яких воно планує обслуговувати, і залежить від таких факторів: територіальної віддаленості шкіл, наявності спеціального автотранспорту, виробничої потужності підприємства з виробництва напівфабрикатів і кулінарних виробів. Вибір потужності заготівельного підприємства визначається відповідною розрахунковою чисельністю контингенту учнів, згідно з таблицею 3. Таблиця 3 Потужність заготівельних закладів ресторанного господарства   |  |  | | --- | --- | | Розрахункова чисельність учнів (тис. чол.) | Кількість тонн сировини за зміну | | 10 | 3 | | 16,6 | 5 | | 33,3 | 10 |   Планування діяльності їдалень при загальноосвітніх навчальних закладах охоплює комплекс робіт з визначення обсягу випуску продукції за певний термін: рік, квартал, місяць, тиждень, день. Особливе місце займає планування роботи їдалень протягом двох тижнів за допомогою циклічного плану-меню. Відповідальним за його розроблення є інженер-технолог об’єднання шкільних закладів харчування. Керівником закладу (навчального, підприємства ресторанного господарства або організації, що надає послуги з харчування учням) затверджуються примірні двотижневі меню, які погоджуються з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби.  Двотижневе циклічне меню складається на сезон (літньо-осінній, зимово-весняний). Розроблення циклічного меню здійснюють згідно з вимогами до організації раціонального харчування. Технологічні та калькуляційні картки на страви, що входять до складу комплексних обідів (сніданків), розробляють відповідно до Збірника рецептур страв для харчування школярів, затвердженого наказом Мінторгу УРСР від 24.12.1985 № 341.  Виробнича програма закладу з випуску напівфабрикатів і кулінарних виробів повинна розроблятися згідно з єдиним плановим циклічним меню комплексних раціонів харчування. На підставі примірних двотижневих меню та з урахуванням наявності продуктів завідувачем виробництва їдальні навчального закладу і медичним працівником розробляється меню-розклад на певний день тижня. Меню-розклад повинно бути єдине для всіх дітей закладу, але з різним виходом страв за віковими групами, наведеними в нормах харчування.  Враховуючи кількість шкільних їдалень, що входять до об’єднання, розробляють (з урахуванням оптимального радіуса обслуговування) маршрути доставки продукції, замовляючи необхідний для цього автотранспорт.  Продукти харчування та продовольча сировина мають надходити до навчальних закладів разом із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (накладні, сертифікати відповідності, висновки санітарно-епідеміологічної експертизи тощо).  Завезення всіх видів напівфабрикатів, кулінарних, кондитерських, борошняних, хлібобулочних та інших виробів у шкільні їдальні найбільш раціонально здійснювати в централізованому порядку щодня спеціалізованим автотранспортом невеликої (до однієї тонни) вантажопідйомності в лотках, контейнерах та інших ємностях, що пройшли санітарну обробку.  Бакалійна група товарів (борошно, крупи, цукор, макаронні вироби, чай, оселедці тощо) може доставлятись у шкільні їдальні один раз на 10-12 днів.  Для здійснення закупівлі товарів, робіт і послуг за державні кошти, рекомендовано органам місцевого самоврядування при регіональних управліннях освіти створювати постійно діючі єдині тендерні комітети для проведення закупівель товарів, робіт, послуг у межах бюджету району міста, району області, бюджету міста та області (єдиний районний, міський та обласний тендерний комітет), склад і положення про які затверджуються відповідною радою.  Рішенням тендерних комітетів (комісій) за погодженням з територіальною установою державної санітарно-епідеміологічної служби визначається перелік постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини за державні кошти. Для закупівлі товарів за власні кошти можна користуватися послугами й інших постачальників – виробників без посередників.  Членами тендерного комітету можуть бути як представники організації-замовника в кількості не менше 5 осіб, так і в разі потреби відповідних органів державної влади, інших зацікавлених організацій, зокрема особи, що працюють на громадських засадах (за їх згодою). Склад тендерного комітету повинен формуватися з урахуванням частини другої статті 12 Закону України “Про закупівлю товарів, робіт, послуг за державні кошти”.  Членами тендерного комітету рекомендується призначати посадових осіб з економічного, юридичного, фінансового підрозділів, а також підрозділу, що займається питаннями матеріально-технічного та інформаційного забезпечення організації-замовника. Зміни до складу тендерного комітету вносяться за поданням голови тендерного комітету та оформляються наказом керівника організації-замовника.  Тендерний комітет відповідає за організацію процедур закупівлі на всіх етапах їх проведення. Закупівля може здійснюватися шляхом таких процедур: відкритих торгів; торгів з обмеженою участю; двоступеневих торгів; запиту цінових пропозицій (котирувань); закупівлі в одного постачальника (учасника).  Під час прийняття рішень тендерним комітетам (комісіям) слід надавати перевагу вітчизняним постачальникам з прямими поставками та поставками з найменшою кількістю посередників. Договір між районним відділом освіти та постачальником укладається на один фінансовий рік і не може бути пролонгований на наступний період.  Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 27.09.2000 № 1469 “Про організаційні заходи щодо функціонування системи державних закупівель”, уповноваженим органом з питань координації закупівель товарів, робіт і послуг за державні кошти є Міністерство економіки та з питань європейської інтеграції України[[11]](#footnote-12)[11].  5. Організація обслуговування учнів  Основним напрямом організації харчування учнів слід вважати реалізацію скомплектованих раціонів з абонементною системою розрахунку.  За кожним класом (групою) в їдальні повинні бути закріплені певні столи, а за учнями класу (групи) – індивідуальні місця за столами відповідно до їх ростових даних.  Відпуск харчування учням в їдальні необхідно організовувати згідно з графіком, який розробляється керівництвом їдальні разом з особою, відповідальною за організацію харчування (інспектором з харчування), батьківським та учнівським комітетом виходячи з режиму навчальних занять. При розробленні графіка слід враховувати необхідність повного (100%) забезпечення учнів першої зміни гарячими сніданками, учнів, що займаються в групах продовженого дня і для інших бажаючих – обідами, учнів, що знаходяться у школі повний день – полуденками, які відпускають після 15-ої години. Графік затверджується директором школи і вивішується на видному місці. Контроль за виконанням графіка відвідування їдальні та порядком під час приймання їжі повинен покладатися на інспектора з харчування.  Організацію обслуговування учнів гарячим харчуванням рекомендується здійснювати шляхом попереднього накриття столів з використанням на роздавальні механізованої лінії періодичної дії з накопиченням, через “шведські столи”, здійснювати кейтерингове обслуговування з використанням посуду одноразового або багаторазового використання ([додаток 11](http://www.me.gov.ua/file/link/83744/file/Dodatok_11.doc)).  Форму самообслуговування з попереднім накриттям столів скомплектованими раціонами харчування слід застосовувати в невеликих за місткістю (до 100 місць) шкільних їдальнях. Крім того, ця форма самообслуговування застосовується, як правило, для організації харчування учнів початкових класів.  У першу чергу працівники, відповідальні за організацію обслуговування, розставляють на столи столовий посуд, кладуть набори, ставлять напій гарячий - у чайнику, холодний - у склянці, порціоновану на одного учня холодну закуску, розкладають хліб. Одночасно перевіряють і за необхідності поповнюють на столах серветки, сіль.  Для прийому солодких страв, а меншим школярам – і перших страв рекомендовано подавати десертні ложки.  Перші страви рекомендовано подавати в порціонних (за кількістю учнів за столом) супових мисках із кришкою, в яких їжа довше зберігається в гарячому стані. Перед початком прийому їжі для порціонування перших страв на кожному столі повинна бути розливна ложка.  У встановлений графіком час відвідування їдальні учні класами разом із класним керівником (вихователем) в організованому порядку після миття рук входять до зали, розміщуються за закріпленими за класами столами та місцями і приймають їжу.  Більш раціональним, з точки зору фізіології та гігієни харчування, є подача других страв під час їх прийому, тому другі страви подають, коли учні сіли за столи.  Після завершення приймання їжі учні 1-5 класів разом із класним керівником і черговими по їдальні, а учні 6-11 класів – самостійно збирають та відносять використаний посуд і набори у мийну або на конвеєр для збору використаного посуду, після чого виходять із зали.  Механізовану лінію періодичної дії з накопиченням оснащують тепловими шафами, до яких скомплектовані обіди подають за допомогою конвеєра (додаток 12). Шафи розміщують уздовж стіни в залі. Частина конвеєра розміщується на кухні. Перпендикулярно до нього організуються 3-4 робочих місця комплектувальників обідів:  перший кладе на тацю столові набори, хліб, гарячий напій і потім ставить тацю на конвеєр, що рухається в напрямі до теплових шаф;  другий порціонує і ставить на тацю другу страву;  третій порціонує і ставить на тацю першу страву.  Згідно з проведеними дослідженнями кількість теплових шаф (габаритні розміри: 1120х705х1440 мм) повинна відповідати таблиці 4.  Таблиця 4  Розрахункова кількість секцій (теплових шаф) у лінії  комплектації та відпуску обідів залежно від чисельності учнів  та місткості шкільної їдальні   |  |  |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | | №  з/п | Назва показника | Для звичайних шкіл | | | | | | 1 | Число місць у їдальні | 100 | 200 | 300 | 400 | 500 | | 2 | Кількість секцій лінії | 3 | 6 | 10 | 13 | 16 |   Для забезпечення раціонального використання лінії комплектації обідів, оснащеної тепловими шафами (секціями), необхідно враховувати:  кількість місць у залі (повинна відповідати нормативу);  розміри та конфігурацію торговельної зали (встановлення розрахованої кількості секцій стійки-накопичувача повинно здійснюватись уздовж однієї стіни);  ємність однієї секції (у тепловій шафі стійки-накопичувача вміщується 16 комплексних обідів; на тацю комплектується один обід чи два шкільних сніданки, тобто у цьому разі ємність секції та всього накопичувача подвоюється);  ємність (щодо сніданків) встановлених секцій (повинна дорівнювати кількості місць у залі);  чисельність комплектувальників (повинна відповідати потужності лінії);  раціональний взаємозв’язок роботи кухні, пунктів комплектування, обідньої зали, мийного відділення;  площу кухні та мийного відділення (площа повинна надавати можливості встановлювати додаткове обладнання – конвеєри для збирання посуду, пересувне роздавальне обладнання тощо).  При нормативній кількості місць у шкільній їдальні організація харчування учнів (сніданки) із застосуванням механізованої лінії може здійснюватись протягом двох великих перерв по 20 хвилин у два потоки.  Лінія комплектування, накопичення та відпуску обідів дає можливість реалізувати два варіанти скомплектованих раціонів.  Процес обслуговування учнів гарячими сніданками з використанням цієї лінії комплектації та відпуску обідів рекомендовано здійснювати таким чином:  перед початком прийому їжі працівники їдальні комплектують і встановлюють у секції стійки-накопичувача таці з обіднім раціоном (гарячі страви);  одночасно розставляють на столах холодні закуски, холодні напої, розкладають набори, хліб (столові набори і хліб можуть бути розміщені на таці), перевіряють і за необхідності додають на столи серветки, сіль;  згідно з графіком відвідування їдальні групи в кількості учнів, рівній під час сніданку числу місць у залі, під час обіду – ємності теплових шаф (трохи більше половини кількості місць у залі), після миття рук організовано входять до зали в супроводі класних керівників (вихователів) і рівномірно розподіляються вздовж стійки-накопичувача, виймають із його секцій таці з їжею і направляються з ними на закріплені місця в залі;  у разі відпуску комплексних обідів з ліній комплектування та відпуску обідів першочергово до зали входять учні, число яких повинно дорівнювати половині кількості місць у залі, і розбирають таці з накопичувача. Після звільнення накопичувача він заповнюється вдруге для учнів наступного потоку. Після другого заповнення вільних секцій накопичувача комплексними обідами (приблизно через 3-4 хвилини) входить наступна група учнів – і зала заповнюється майже повністю (до 90% місткості зали);  їжу учні приймають, не знімаючи посуду з таці, після чого самостійно (молодші – за допомогою чергових) відносять використаний посуд разом з тацею на конвеєр, який доставляє її в мийну столового посуду. Чистий посуд, набори і таці поступають на пункти комплектації для здійснення повторного циклу.  Кейтерингове обслуговування готовою продукцією із застосуванням індивідуального посуду разового використання доцільно застосовувати у школах, де не передбачена кухня. При цьому методі обіди готують централізовано на базовому підприємстві, порціонують в індивідуальну упаковку, здійснюють швидке охолодження в низькотемпературній камері (t= -180C) і доставляють у шкільний заклад ресторанного господарства у термоконтейнерах з відповідною температурою, де комплексні обіди розігрівають у конвекційних печах безпосередньо перед відпуском учням.  Кейтерингове обслуговування готовою продукцією із застосуванням індивідуального посуду багаторазового використання також є доцільним для закладів типу їдальня-роздавальня. Приготування продукції здійснюється у пароконвектоматі, в якому готуються різні страви, у тому числі й дієтичні. Страви можуть бути порціоновані у спеціальні гастроємкості різних форм і розмірів. Ця багатофункціональна тара оснащена спеціальними кришками, по периметру яких прокладений особливий ущільнювач, який не дає вмісту розливатися та зберігає його температуру. Гастроємкості з їжею поміщають в термопорти, які доставляють у шкільну їдальню-роздавальню. Там гастроємкості виймають і встановлюють у пересувні металеві візки: з охолодженням – для соків і салатів, з підігрівом – для гарячих страв. На столи ставляться металеві каструльки з розливними ложками, діти самі наливають собі першу страву, інші страви вони беруть самі із спеціальних візків або страви розвозять по залі на візках. Єдина тара для приготування, транспортування і розігріву забезпечує відповідність санітарним нормам, зберігає смак і зовнішній вигляд продукції, тому що немає необхідності декілька раз перекладати їжу. Тару використовують як оборотну.  “Шведські столи” – форма обслуговування, яку можна використовувати для старшокласників. Асортимент “шведського столу” – салати, млинці, сирники, випічка, десерти, напої тощо – до 15 найменувань. Взяти школярі можуть все, але дозовано – 480-500 г. Для орієнтації може бути порціонований один з можливих варіантів сніданку. Найбільшим плюсом “шведського столу” є виховний момент: довіра дітям і формування особистості. Поряд із цим треба вивчати попит школярів: виявивши, що більше люблять школярі, відповідно, замовляти таку продукцію в більших обсягах. Завдяки введенню такої форми обслуговування значно збільшиться кількість бажаючих харчуватися в їдальні.  Якщо учням надається другий сніданок (молоко, сік чи вітамінізований напій і борошняний кондитерський або булочний виріб) після другого уроку, то на першій перерві (першому уроці чи на початку другого уроку) інспектор з харчування (відповідальна за харчування особа) збирає інформацію про присутність учнів кожного класу.  За 10-15 хвилин до кінця другого уроку накривають столи, на яких виставляють для кожного класу таці зі склянками молока (соку, напою) відповідно до кількості присутніх учнів у класі та таці з відповідною кількістю кондитерських борошняних виробів.  Гаряче харчування викладацького складу та обслуговуючого персоналу шкіл повинно здійснюватись за вільним графіком з використанням методу самообслуговування.  Поряд з наданням гарячого харчування для викладацького складу та обслуговуючого персоналу у шкільній їдальні за їх заявками рекомендовано організовувати столи замовлень для купівлі різних видів напівфабрикатів, кулінарних, борошняних та кондитерських виробів за готівковий розрахунок.  Прийом замовлень повинен здійснювати кухар-бригадир шкільної їдальні в середньому раз на тиждень з реєстрацією замовлення в спеціальному журналі. Видача замовлення повинна здійснюватись у певний день тижня.  Крім організації столів замовлень у передсвяткові дні у шкільних їдальнях слід організовувати виставки-продажі з широким асортиментом різноманітних напівфабрикатів і готової продукції.   6. [Розрахунок за харчування в шкільних закладах](http://www.me.gov.ua/file/link/83821/file/Dodatok_12.doc) [ресторанного господарства](http://www.me.gov.ua/file/link/83821/file/Dodatok_12.doc) Розподіл коштів на організацію харчування дітей у навчальних закладах, облік і звітність за використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування, здійснюється відповідно до законодавства.  У шкільних їдальнях певні категорії дітей харчуються безоплатно. Це діти-сироти, діти, що знаходяться під опікою, діти, що постраждали від наслідків Чорнобильської катастрофи, учні 1-4 класів, діти, що потребують дієтичного харчування. За рішенням органів місцевого самоврядування безоплатно всі учні можуть отримувати молоко (сік) і борошняний кондитерський виріб.  Безоплатне харчування учнів у навчальних закладах з денною формою перебування у закладах здійснюється тільки у робочі дні[[12]](#footnote-13)[12]. У разі відсутності учнів під час навчання компенсація за харчування не проводиться. Класні керівники (вихователі) щодня відмічають фактичну наявність учнів, що харчуються безоплатно, передають цю інформацію особі, відповідальній за організацію харчування учнів (інспектору з харчування), яка вносить дані у спеціальний журнал або комп’ютер. Після узагальнення інспектор з харчування передає інформацію в їдальню.  Можливі такі варіанти звітування завідуючого виробництвом та інспектора з харчування:  Перший варіант. Інспектор з харчування щодня виписує квитанцію на отримання харчування учнями 1-4 класів, учнями, що потребують дієтичного харчування, учнями-сиротами тощо. Корінці квитанцій, в яких вказується кількість учнів, що харчуються, додаються до звіту завідуючого виробництвом їдальні. До звіту інспектора з харчування додаються квитанції, в яких також відображена кількість учнів, що харчуються. Завідуючий виробництвом надсилає звіт до бухгалтерії комунального підприємства один раз на тиждень. Інспектор з організації харчування надсилає звіт до районного управління освіти і науки один раз на місяць.  Другий варіант. Щодня завідуючий виробництва та інспектор з харчування складають реєстр (акт), згідно з яким дані обох працівників, відповідальних за харчування, про чисельність школярів, що харчуються, повинні повністю збігатися. Реєстр виписується на харчування кожної категорії тих, хто харчується безоплатно. У кінці кожного тижня завідуючий виробництвом складає звіт про витрачені кошти (для бухгалтерії комунального підприємства). У кінці місяця інспектор з харчування складає власний звіт і звіряє його з бухгалтерією. Звіт підписується директором, бухгалтером та інспектором з харчування і надсилається до бухгалтерії районного управління освіти.  На основі щомісячного звіту районне управління освіти перераховує об’єднанню шкільних їдалень (комунальному підприємству) кошти.  Харчування дітей, які не належать до зазначених категорій, у загальноосвітніх навчальних закладах здійснюється за готівку. Школярі, що харчуються за кошти батьків, щодня в буфеті купують талони на комплексні обіди (сніданки). У цьому разі необхідно вивчати попит споживачів, щоб крім обов’язкового обсягу випущеної продукції мати певний запас, розрахований на організацію харчування школярів, викладачів та обслуговуючого персоналу. Для того щоб забезпечити всіх бажаючих обідами, полуденками, інспектор з харчування напередодні збирає і передає в їдальню інформацію про тих учнів, що харчуються організовано за кошти батьків. Це можуть бути молодші школярі групи продовженого дня тощо.  Розрахунок і вивчення попиту школярів може здійснюватись і з використанням нових інформаційних технологій, а саме: учні (в основному ті, що харчуються за кошти батьків) мають спеціальні магнітні картки (картка учня), які видає їм бухгалтерія підприємства ресторанного господарства після внесення певної суми грошей. Рахунок учня може періодично поповнюватись.  Для зчитування інформації з картки учня на робочому місці буфетника (роздавальника) ставлять спеціальний касовий апарат. Учень може взяти як окремі страви, так і комплексний обід (сніданок, полуденок).  Важливо, що таким же чином можна замовити комплексний раціон харчування і на наступний день. У такому разі школяр обов’язково повинен зберегти чек, за яким одержить наступного дня відповідний раціон харчування. Бажано, щоб ця інформація надходила від учня інспектору з харчування, який в кінці дня формує замовлення на наступний день. Крім того, у разі втрати чеку в журналі є відмітка про замовлення та оплату учнем комплексного раціону харчування.  Комплексні сніданки, обіди мають визначену фіксовану вартість, узгоджену з органами районного управління освіти і науки, тому можна використовувати й абонементну систему розрахунку з придбанням абонементів на наступний місяць.  Необхідно доводити до відома школярів, що вартість їх харчування за державний кошт і за місячними абонементами нижча за харчування школярів, що кожен день розраховуються за харчування на суму податку на додану вартість (ПДВ)[[13]](#footnote-14)[13]. Тому в закладах ресторанного господарства ведеться окремий облік продукції, що реалізується із ПДВ і без нього.   7. Контроль за роботою шкільних закладівресторанного господарства Відповідальність за організацію харчування учнів (вихованців) у навчальних закладах незалежно від підпорядкування, типів і форм власності, додержання в них вимог санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм, за матеріально-технічний стан харчоблоку (їдальні, буфету) покладається на засновників (власників) керівників цих навчальних закладів. Норми та порядок організації харчування учнів (вихованців) у загальноосвітніх навчальних закладах встановлюються Кабінетом Міністрів України. Контроль за охороною здоров’я та якістю харчування учнів (вихованців) покладається на органи охорони здоров’я[[14]](#footnote-15)[14].  Контроль за дотриманням законодавства у частині встановлення і застосування роздрібних цін і націнок, розрахунків зі споживачами, правильністю відпуску страв і кулінарних виробів, правильним використанням ваговимірювальної техніки, за якістю і безпекою продукції, додержанням норм і правил, установлених для закладів ресторанного господарства здійснюють органи виконавчої влади та місцевого самоврядування в межах компетенції, наданої чинним законодавством.  Так, згідно із Законом України “Про захист прав споживачів” спеціально уповноважений центральний орган виконавчої влади у сфері захисту прав споживачів та його територіальні органи в Автономній Республіці Крим, областях, містах Києві та Севастополі мають право:  перевіряти у суб’єктів господарської діяльності сфери ресторанного господарства якість товарів (робіт, послуг), додержання обов’язкових вимог щодо їх безпеки, а також дотримання правил торгівлі та надання послуг, входити безперешкодно та обстежувати будь-які виробничі, складські, торговельні та інші приміщення цих суб’єктів, здійснювати відбір зразків товарів, сировини, матеріалів, напівфабрикатів для перевірки їх якості на місці або проведення незалежної експертизи у відповідних лабораторіях та інших установах з оплатою вартості зразків і проведених досліджень (експертиз) за рахунок суб’єктів господарської діяльності, що перевіряються;  проводити контрольні перевірки правильності розрахунків із споживачами за надані послуги та реалізовані товари (у разі неможливості повернення зроблених затрат їх відшкодування здійснюється за результатами діяльності суб’єктів господарської діяльності);  одержувати від суб’єктів господарської діяльності, що перевіряються, копії необхідних нормативних документів та інші відомості, які характеризують якість товарів (робіт, послуг), сировини, матеріалів, що використовуються для виробництва цих товарів, виконання робіт.  Також у межах компетенції контроль за роботою шкільних їдалень повинні здійснювати міські (районні) державні адміністрації, районні управління або відділи освіти, адміністрація об’єднання шкільного харчування, органи громадського самоврядування в освіті. Результати перевірок повинні відображатись у контрольному журналі з наступним обговоренням їх на педагогічній раді школи.  Згідно із Законом України “Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення”: нагляд за дотриманням вимог санітарних норм у стандартах та інших нормативно-технічних документах, відповідністю продукції вимогам безпеки для здоров’я і життя населення здійснюють виключно органи, установи і заклади державної санітарно-епідемічної служби.  Головному державному санітарному лікарю та іншим посадовим особам, які здійснюють державний санітарно-епідемічний нагляд, надані повноваження щодо безперешкодного входу на територію і в приміщення всіх об’єктів нагляду за службовим посвідченням і обов’язкових для виконання вказівок щодо усунення виявлених порушень санітарних норм, а також проведення необхідних лабораторних досліджень.  Періодичний контроль проводиться працівниками санітарно-епідеміологічної служби, що здійснюють вибірковий санітарно-гігієнічний огляд шкільних їдалень. Результати їх перевірок повинні заноситись до санітарного журнала.  Перевірку фінансово-господарської діяльності суб’єктів підприємницької діяльності, які організовують харчування в навчальних закладах, проводять органи виконавчої влади, уповноважені від імені держави в порядку, встановленому законодавством, здійснювати планові та позапланові виїзні перевірки[[15]](#footnote-16)[15].  Щоденний контроль за якістю готових страв у їдальнях при загальноосвітніх навчальних закладах рекомендується здійснювати бракеражною комісією, до складу якої входять завідуючий виробництва закладу харчування, медичний працівник і представник адміністрації закладу.  Важливу роль в організації контролю за харчуванням учнів відіграє медпрацівник школи. Беручи участь в роботі бракеражної комісії, він повинен здійснювати постійний контроль за якістю їжі, а також сировини та продуктів, що надходять, слідкувати за дотриманням Санітарних правил[[16]](#footnote-17)[16] в їдальні при школі, брати участь у проведенні вітамінізації страв, проводити огляд учнів для виявлення тих, що потребують дієтичного харчування тощо.  При перевірках шкільних їдалень особливу увагу потрібно звернути на дотримання норм закладки сировини та виходу готової продукції, технології виготовлення страв та виробів, порядку ціноутворення, вимог Санітарних правил при зберіганні і реалізації продукції, обробленні використаного столового та кухонного посуду.  Суб’єкт господарювання повинен безкоштовно надавати для лабораторного контролю зразки сировини та готової продукції в кількості, передбаченій чинними нормативно-правовими актами.  Перевірку шкільних їдалень працівники відповідних служб повинні здійснювати після пред’явлення службового посвідчення та направлення на перевірку, члени комісії (групи) громадського контролю – за посвідченням, що видається профспілковим комітетом школи.  Перевірки виробничих та складських приміщень повинні проводитись в санітарному одязі в супроводі представника шкільної їдальні.  За відмову у сприянні контролюючим особам, які здійснюють перевірки, суб’єкти господарювання несуть відповідальність згідно з чинним законодавством.  За порушення чинного санітарного законодавства, продаж продукції, забороненої до випуску й продажу як небезпечної для життя і здоров’я людей, а також у випадках, що завдали шкоди здоров’ю споживача, суб’єкти господарської діяльності в ресторанному господарстві та їх уповноважені особи несуть відповідальність згідно з чинним законодавством.  За результатами перевірок у разі встановлення порушень адміністрація підприємства (закладу) харчування зобов’язана негайно вжити відповідних заходів для усунення виявлених недоліків. 8. Управління якістю обслуговування споживачів у закладахресторанного господарства при школах Для оцінки якості обслуговування споживачів у шкільних їдальнях і буфетах, зіставлення ціни і якості послуг, виявлення незадоволеного попиту і попиту, що формується, періодично проводиться опитування учнів загальноосвітніх навчальних закладів, їх батьків і вчителів за анкетами, розробленими науковцями Київського національного торговельно-економічного університету (додатки [13](http://www.me.gov.ua/file/link/83822/file/Dodatok_13.doc), [14,](http://www.me.gov.ua/file/link/83823/file/Dodatok_14.doc) [15](http://www.me.gov.ua/file/link/83824/file/Dodatok_15.doc)). Для одержання об’єктивної інформації анкети слід пропорційно розповсюджувати серед учнів різних класів. Опитування проводиться один-два рази на рік.  Якість готової їжі в шкільній їдальні щодня повинна перевіряти бракеражна комісія, до складу якої належить завідуючий виробництва (кухар-бригадир) шкільної їдальні, медпрацівник і представник адміністрації, до функціональних обов’язків якого входить контроль за організацією харчування, а також представники батьківської громадськості. Без бракеражу не повинна поступати на реалізацію жодна партія приготовлених страв і напоїв. Запис про перевірку готової продукції заноситься до бракеражного журналу ([додаток 17](http://www.me.gov.ua/file/link/83844/file/Dodatok_16_17.doc)). Ведеться також журнал обліку випадків поставки недоброякісної сировини ([додаток 16](http://www.me.gov.ua/file/link/83844/file/Dodatok_16_17.doc)). Якість продукції оцінюється за п’ятибальною системою (максимальна оцінка – 5 балів). У додатках [18](http://www.me.gov.ua/file/link/83845/file/Dodatok_18.doc)-[19](http://www.me.gov.ua/file/link/83846/file/Dodatok_19.doc) містяться коефіцієнти зниження оцінки за наявністю певних недоліків. Згідно з цими оцінками здійснюється преміювання робітників.  На підприємствах з виготовлення напівфабрикатів і кулінарних виробів контроль за якістю сировини, напівфабрикатів і готових виробів, що надходять до їдальні, повинен покладатись на технологічну лабораторію, без дозволу якої відправка продукції у шкільні їдальні-доготівельні (роздавальні) не допускається. Бракераж сирої продукції здійснюється комірником, завідуючим виробництвом, кухарем із залученням медичного працівника навчального закладу.  Періодично (1-2 рази на рік) завідуючий виробництвом їдальні та інспектор з харчування звітують на педагогічній раді про стан організації харчування учнів школи і задачі щодо його подальшого поліпшення.  Раз на рік (березень) рекомендується проводити конкурс закладів харчування при школах для визначення кращого серед них ([додаток 20](http://www.me.gov.ua/file/link/83847/file/Dodatok_20.doc)).  Заклади ресторанного господарства при школах можуть проводити сертифікацію своїх послуг в установленому законодавством порядку. 9. Структура управління та взаємовідносини шкільнихзакладів харчування з органами освіти та влади Залежно від підпорядкування, типу і форми власності можуть бути створені підприємства шкільного харчування з різним функціонально-економічним статусом: комунальні підприємства ресторанного господарства, приватні підприємства, колективні підприємства (ТОВ, ЗАТ, ВАТ тощо)[[17]](#footnote-18)[17]. Господарські взаємовідносини між засновником (власником) навчального закладу та суб’єктом господарської діяльності у сфері ресторанного господарства після їх державної реєстрації в установленому законодавством порядку регламентуються договором ([додаток 21](http://www.me.gov.ua/file/link/83848/file/Dodatok_21.doc))[[18]](#footnote-19)[18].  Комунальні підприємства шкільного харчування здійснюють самостійну господарську діяльність на принципах госпрозрахунковості та самофінансування і мають право господарчого відання, яке здійснюють за рахунок користування та розпорядження закріпленим за ними майном – основними фондами, оборотними коштами та іншими матеріальними цінностями і фінансовими ресурсами – згідно з метою і завданням своєї діяльності та призначенням майна.  Комунальним підприємствам підпорядковані їдальні шкіл певного району. Підприємство надає їдальням сировину зі складу, постачає кондитерські вироби власного виробництва та закупні товари. За наявності заготівельних і кулінарного цехів підприємство може виготовляти і постачати шкільним їдальням напівфабрикати і готові кулінарні вироби. Власну кулінарну та кондитерську продукцію вони також можуть реалізовувати в магазинах кулінарних виробів тощо.  Головною метою діяльності цих підприємств є забезпечення гарячим раціональним харчуванням учнів шкіл відповідно до затверджених меню, нормативно-технологічної документації, а також задоволення соціальних інтересів споживачів.  Основними напрямами діяльності комунальних підприємств шкільного харчування є:  виробництво і реалізація продукції ресторанного господарства;  організація обслуговування учнів у стислий термін з дотриманням відповідних якісних показників;  організація та проведення виставок, ярмарок, демонстрація кулінарних і кондитерських виробів;  розроблення технологічної документації;  торгівля споживчими товарами.  Комунальні підприємства можуть вступати у відносини з юридичними та фізичними особами, що забезпечують заклади харчування при школах різними видами ресурсів: сировиною, енергоресурсами, гарячою та холодною водою тощо. Вони самостійно здійснюють господарську діяльність виходячи з реального попиту і своїх повноважень.  Управління підприємством здійснюється на підставі поєднання прав державних адміністрацій районів міста (області, Автономної Республіки Крим) з господарського використання комунального майна з принципами самоврядування трудового колективу[[19]](#footnote-20)[19]. Оперативне керівництво діяльністю підприємства здійснюється директором, який призначається державною адміністрацією на основі контракту[[20]](#footnote-21)[20]. Директор діє на засадах одновладдя, без доручень, захищає інтереси підприємства, розпоряджається майном, коштами підприємства в межах делегованих власником і зафіксованих у статуті повноважень, укладає угоди, видає доручення, відкриває в банках розрахункові та інші рахунки, визначає структуру дирекції підприємства, встановлює та затверджує штати і посадові оклади, видає накази і дає вказівки, які є обов’язковими для всіх працівників підприємства[[21]](#footnote-22)[21].  У підпорядкуванні директора знаходяться заступники, технологи, відділ бухгалтерії, інженер з обладнання тощо. Технологічну політику в об’єднанні (підприємстві) шкільних їдалень здійснює інженер-технолог. У шкільних їдальнях роботу на виробництві очолює завідуючий виробництвом. Відповідно завідуючому виробництвом шкільних їдалень підпорядковуються буфетники, кухарі, мийники посуду.  Управління акціонерним товариством характеризується поєднанням централізованого керівництва справами товариства, особливо за напрямами стратегічного планування та його розвитку, і децентралізованого управління в кожному підрозділі, до якого належить і шкільна їдальня (філія). Шкільна їдальня діє як філія на підставі положення про неї. Товариство забезпечує їдальню всіма необхідними продовольчими та непродовольчими товарами.  При визначенні взаємних обов’язків підприємств ресторанного господарства та органів освіти при організації харчування учнів у загальноосвітніх навчальних закладах та обумовлених цими обов’язками правових відносин між ними сторони керуються чинними нормативно-правовими актами, що регламентують права та обов’язки, джерела і порядок відшкодування затрачених коштів тощо.  Важливе економічне значення для здешевлення вартості харчування має надання шкільній їдальні на безоплатній основі приміщення з освітленням та опаленням, гарячої та холодної води, електропостачання, обладнання, посуду, кухонного інвентарю, спецодягу тощо, надання організаціям (підприємствам ресторанного господарства) приміщень харчоблоків (їдалень) без стягнення орендної плати. Ці пільги розповсюджуються тільки на продукцію та послуги, що їдальня надає учням, викладацькому та обслуговуючому персоналу школи.  Суб’єкти господарювання здійснюють торгово-виробничу діяльність без торгового патенту в усіх закладах ресторанного господарства за місцем навчання учнів незалежно від організаційно-правової форми господарювання. У зв’язку з цим вони мають право на обслуговування виключно учнів, викладачів та обслуговуючого персоналу шкіл. У разі наявності на підприємстві інших видів діяльності на кожний заклад, де має місце діяльність, відмінна від шкільного харчування, береться торговий патент[[22]](#footnote-23)[22].  Господарську діяльність у закладах ресторанного господарства можуть здійснювати юридичні та фізичні особи. Юридичними особами є суб’єкти господарювання різних форм власності, у тому числі і комунальні підприємства шкільного харчування.  Суб’єкт господарювання – юридична особа, сплачує податок з прибутку, ПДВ, відрахування до пенсійного фонду, відрахування до фонду соціального страхування від нещасних випадків та професійних захворювань на виробництві (нарахування на фонд заробітної плати); комунальний податок, податок на воду і землю.  Фізичними особами є суб’єкти господарювання з приватною формою власності. Вони можуть забезпечувати харчування учнів однієї або декількох шкіл. Фізичні особи сплачують єдиний або фіксований податок. Законодавчим обмеженням для них є певний обсяг товарообороту і чисельність персоналу.  У разі коли обсяги роботи перевищують ці обмеження, то обрана система оподаткування підлягає зміні. Обов’язковим для них є ведення книги доходів і витрат, яка реєструється Державною податковою адміністрацією. 10. [Визначення чисельності працівників](http://www.me.gov.ua/file/link/83848/file/Dodatok_21.doc)[і фонду оплати праці](http://www.me.gov.ua/file/link/83848/file/Dodatok_21.doc) За рішенням підпорядкованих місцевим органам державної виконавчої влади, органам місцевого самоврядування органів управління освітою до штатних розписів загальноосвітніх навчальних закладів можуть вводитись посади кухарів для організації харчування їх учнів. У разі коли харчування учнів здійснюється підприємством ресторанного господарства, штат їдальні, буфету не належить до штатного розпису навчального закладу.  Визначення чисельності та структури працівників об’єднання шкільних їдалень здійснюється в декілька етапів.  На першому етапі визначається чисельність працівників виробництва об’єднання шкільних закладів ресторанного господарства або їдальні при школі. При цьому користуються нормою обслуговування, встановленою за дослідженнями науковців Київського національного торговельно-економічного університету, що становить 83 чол./кух. Цей норматив встановлений з урахуванням одноразового харчування. У разі якщо школярі користуються не тільки обідами, але й сніданками, то перерахунок в одноразове харчування здійснюється за допомогою коефіцієнта кратності харчування або шляхом прямого додавання чисельності школярів, що користуються різними раціонами харчування. Розрахунок чисельності працівників виробництва здійснюється за формулою:  , (1)  де: Nв – чисельність працівників виробництва, чол.;  Nj- чисельність школярів, що користуються j-тим видом харчування, чол.;  N1 – норматив обслуговування, чол./кух.;  На другому етапі, використовуючи дані таблиці 5, визначається кваліфікаційний склад робітників кухні або їдальні (об’єднання шкільних закладів ресторанного господарства).  Таблиця 5  Рекомендована структура працівників виробництва, %   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | № з/п | Працівники | Частка працівників | | | разом | у тому числі робітники кухні | | 1 | Керівник на виробництві -Завідуючий виробництвом (5-го розряду)1 | 13,78-10,32 |  | | 2  2.1 | Робітники виробництва3  у тому числі:  кондитерського цеху | 86,22 - 89,7  2,55 – 3,82 |  | | 2.2 | кухні: | 83,67-85,88 |  | | 2.2.1 | кухар 4-го розряду |  | 35,98-37,78 | | 2.2.2 | кухар 3-го розряду |  | 45,73-42,22 | | 2.2.3 | кухонний робітник |  | 18,29-20,00 | | 3 | Усього працівників виробництва | 100,0 - 100,0 | 100,00-100,00 |   1 Робоча кваліфікація завідуючого виробництвом – кухар 5-го розряду.  2 У кожній шкільній їдальні є посада завідуючого виробництвом, тому рекомендації щодо їх частки у відсотках спочатку уточнюють.  3 Частка робітників виробництва у відсотках дорівнює 100 відсотків мінус частка у відсотках завідуючого виробництвом.  Розрахунок здійснюється за формулою:  , (2)  де: N*ві* - кількість робітників виробництва *і*-того розряду, чол.;  d*i* – частка робітників виробництва *і*-того розряду, %.  На третьому етапі визначається загальна чисельність працівників підприємства за формулою:  , (3)  де: N – загальна чисельність працівників об’єднання, чол.;  W*в* – частка працівників виробництва в загальній чисельності працівників об’єднання, %.  Вихідні дані для цього розрахунку містяться в таблиці 6, пункт 5.1.  На четвертому етапі визначається чисельність працівників об’єднання за всіма групами ([додаток 22](http://www.me.gov.ua/file/link/83849/file/Dodatok_22.doc)).  На п’ятому етапі визначається середньооблікова чисельність працівників в еквіваленті повної зайнятості за формулою:  , (4)  де – чисельність працівників в еквіваленті повної зайнятості;  – коефіцієнт еквівалента повної зайнятості.  Таблиця 6  Структура працівників підприємства, %   |  |  |  | | --- | --- | --- | | № з/п | Працівники | Частка працівників | | 1 | Керівники 1 | 11,55-9,22 | | 1.1 | у тому числі:завідуючий виробництвом | 9,75-7,78 | | 1.2 | інші | 1,8-1,44 | | 2 | Професіонали2 | 2,53-2,02 | | 3 | Робітники | 83,75-86,45 | | 3.1 | у тому числі: виробництва3 | 61,01-67,72 | | 3.1.1 | з них: кухні | 59,21-64,84 | | 3.1.2 | кондитерського цеху | 1,8-2,88 | | 3.2 | зали4 | 19,49-15,56 | | 3.3 | інші5 | 3,25-3,17 | | 4 | Технічні службовці6 | 2,17-2,31 | | 5 | Разом по підприємству: | 100,0 - 100,0 | | 5.1 | у тому числі працівники виробництва (п. 1.1 + п. 3.1) | 70,76-75,5 |   1 Керівники: директор, головний бухгалтер, начальник відділу кадрів, завідуючий виробництвом, головний інженер, завідуючий складом.  2 Професіонали: технолог, інженер, бухгалтер.  3 Робітники виробництва: кухарі, кондитери, кухонні робітники.  4 Робітники зали: буфетники, мийники столового посуду.  5 Інші робітники: вантажники, водії, механіки, електрики, слюсарі.  6 Технічні службовці: касир, калькулятор, експедитор.  Коефіцієнт еквівалента повної зайнятості розраховується як співвідношення відпрацьованого робочого часу до повного бюджету робочого часу на рік. Згідно з дослідженням науковців Київського національного торговельно-економічного університету показник еквівалента повної зайнятості в шкільних закладах ресторанного господарства приблизно дорівнює 0,73.  На шостому етапі розраховується фонд оплати праці за формулою:  , (5)  де ФОП – фонд оплати праці, грн.;  – середня заробітна плата по підприємству, грн./міс.;  Т – кількість оплачуваних місяців на рік.  Приклад.  Послугами підприємства шкільних закладів харчування користуються 13583 учні з урахуванням кратності харчування. Розрахувати чисельність працівників виробництва в цілому та за розрядами (таблиця 7).  Розв’язання.  Згідно з формулами 1 і 2 та таблицею 5 визначаємо чисельність працівників виробництва. Результати розрахунків наведені в таблиці 7.  Таблиця 7  Структура працівників виробництва   |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | № з/п | Працівники | Частка працівників, % | | Чисель-ність, чол. | | разом | у тому числі робітники кухні | | 1 | Керівник на виробництві -завідуючий виробництвом (5-го розряду) | 13,78 |  | 27 | | 2  2.1 | Робітники виробництва  у тому числі:  кондитерського цеху | 86,22  2,55 |  | 169  5 | | 2.2 | кухні: | 83,67 |  | 164 | | 2.2.1 | з них: кухар 4-го розряду |  |  | 59 | | 2.2.2 | кухар 3-го розряду |  |  | 75 | | 2.2.3 | кухонний робітник |  |  | 30 | | 3 | Усього працівників виробництва | 100,0 | 100,0 | 196 |   Загальна чисельність працівників на виробництві дорівнює:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Nb = | 164 | х 100 = 196 чол. | | 83,67 |   Далі за формулою 3 визначається загальна чисельність персоналу підприємства:   |  |  |  | | --- | --- | --- | | N = | 196 | х 100 = 277 чол. | | 70,76 |   Аналогічно на основі отриманої загальної чисельності персоналу та даних таблиці 6 розраховують чисельність працівників по групах (таблиця 8).  Таблиця 8  Структура працівників підприємства   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Працівники | Частка працівників, % | Чисельність, чол. | | Керівники | 11,55 | 32 | | Професіонали | 2,53 | 7 | | Робітники | 83,75 | 232 | | Технічні службовці | 2,17 | 6 | | Разом по підприємству | 100,0 | 277 |   Далі за формулою 4 перераховуємо середньооблікову чисельність працівників у чисельність в еквіваленті повної зайнятості:  Ne = 277 х 0,73 = 202,21 чол.  За формулою 5 розраховуємо фонд оплати праці працівників об’єднання:  ФОП = 202,21 х 543 х 10 = 1098000,3 грн.  Зазначимо, що у розрахунках середня заробітна плата по підприємству була взята на рівні 543 грн./міс., кількість оплачуваних місяців на рік – 10 (9 місяців роботи і 1 місяць оплачуваної відпустки). 11. Розроблення програми розвитку організації харчуванняучнів загальноосвітніх навчальних закладів[[23]](#footnote-24)[23]11.1. Загальні положення Програма розвитку організації харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів (далі – Програма розвитку) може бути розроблена на різних рівнях: для шкільної їдальні, комунального підприємства, району, міста (області, Автономної Республіки Крим)  Метою Програми розвитку є:  більш повне забезпечення потреб школярів у раціональному харчуванні;  використання коштів, виділених на другий сніданок, для організації повноцінного гарячого сніданку чи обіду;  підвищення технічного рівня оснащеності їдалень;  приведення залів їдалень у відповідність із нормативами місткості торговельних залів;  приведення приміщення для споживачів у відповідність із сучасними естетичними вимогами;  підвищення якості продукції та послуг;  залучення громадськості для проведення роз’яснювальної роботи, що сприятиме повномасштабному охопленню раціональним харчуванням учнів шкіл;  економія на витратах за рахунок збільшення обсягів виробництва та реалізації продукції власного виробництва;  підвищення ефективності роботи закладів харчування тощо.  Програма розвитку розробляється в такій послідовності:  На І етапі проводиться моніторинг забезпечення учнів шкіл різними видами харчування. Для цього збирається така інформація в кожній школі:  загальна кількість учнів, у тому числі 1 - 4 і старших класів;  кількість учнів, що харчуються на пільгових умовах і за власні кошти;  рівень забезпечення школярів раціональним чи додатковим харчуванням (молоко або сік і кондитерський виріб), тобто другим сніданком на першій зміні або полуденком на другій зміні.  На ІІ етапі проводиться соціологічне дослідження, у ході якого встановлюється попит школярів, особливу увагу слід приділити виявленню кількості школярів, які хочуть одержати пільгове повноцінне харчування замість другого сніданку або полуденку.  На ІІІ етапі здійснюється аналіз матеріально-технічної бази підприємств харчування при школах. Проводиться дослідження в кожній школі з метою виявлення місткості їдалень, їх технічного оснащення, кількості працівників, естетичного стану приміщень, забезпечення меблями, інвентарем тощо. Розробляються заходи з модернізації їдалень згідно з рівнем вимог до організації раціонального харчування. Складається кошторис витрат, необхідних на модернізацію та оновлення матеріально-технічної бази харчоблоків.  На IV етапі здійснюється аналіз перспектив розвитку шкільного харчування, розробляється стратегічний план забезпечення школярів раціональним харчуванням; розраховується соціально-економічна ефективність заходів, розробляється план використання прибутку на розвиток виробництва і соціальну захищеність колективу працюючих; вишукуються джерела фінансування комплексу заходів, направлених на удосконалення послуг в їдальнях і буфетах у загальноосвітніх навчальних закладах. 11.2. Моніторинг забезпечення учнів загальноосвітніх навчальнихзакладів послугами закладів ресторанного господарства Заклади ресторанного господарства при загальноосвітніх навчальних закладах діють на локальному ринку, ємність якого обмежена чисельністю учнів конкретної школи. При визначенні забезпечення даного контингенту споживачів послугами ресторанного господарства кількість учнів, що харчуються, зіставляють із загальною кількістю потенційного контингенту споживачів. Чисельність потенційного контингенту споживачів визначається як спискова чисельність учнів, помножена на явочний коефіцієнт, величина якого коливається у межах 0,9-0,95.  Для аналізу структури забезпечення послугами ресторанного господарства визначають частки споживачів, які харчуються за кошти батьків і безкоштовно. Останні поділяються на учнів-сиріт, з малозабезпечених сімей, учнів, що постраждали від Чорнобильської катастрофи, учнів 1-4 класів і тих, які одержують дієтичне харчування тощо.  Вхідна інформація для розрахунку забезпечення послугами ресторанного господарства формується спочатку в школах. Працівники, відповідальні за збір цієї інформації, одночасно є відповідальними і за організацію харчування учнів у школах.  Вищезазначена інформація надається районним управлінням (відділам) освіти, де зводиться в єдиний документ, що характеризує забезпечення учнів різними видами харчування в окремих школах, об’єднаннях шкіл і адміністративному районі в цілому.  Інформація про забезпечення учнів загальноосвітніх навчальних закладів адміністративних районів надходить у регіональні управління (відділи) освіти, що дає можливість дати загальну оцінку забезпечення послугами ресторанного господарства учнів окремого регіону.  Така інформація, як правило, формується в кінці календарного року (листопаді). При кардинальній перебудові роботи шкільних їдалень може надходити і частіше. Форми документів містяться в додатках [23](http://www.me.gov.ua/file/link/83850/file/Dodatok_23.doc), [24](http://www.me.gov.ua/file/link/83907/file/Dodatok_24.doc).   11.3. Проведення маркетингових досліджень Одним з напрямів маркетингової діяльності є проведення соціологічного дослідження з метою виявлення попиту на послуги закладів ресторанного господарства при школах і факторів, що впливають на його формування. Для цього доцільно використовувати анкети, запропоновані в додатках 13-15. За допомогою анкет також можна виявити кількість школярів, які бажають отримати гаряче харчування в загальноосвітніх школах.  Необхідно також проводити роз’яснювальну роботу серед школярів та їх батьків з питань важливості раціонального харчування для дитячого організму.  Важливим моментом є розроблення стратегії створення позитивного іміджу закладу, складовою якої є розроблення бренда ([додаток 25](http://www.me.gov.ua/file/link/83908/file/Dodatok_25.doc))[[24]](#footnote-25)[24].  Значно сприятиме процесу створення позитивного іміджу підприємства серед споживачів, партнерів та працівників проведення загальнодержавної кампанії, направленої на висвітлення позитивної ролі підприємств різних форм власності в організації шкільного харчування. 11.4. Аналіз матеріально-технічної бази об’єднаньшкільного харчування Аналіз матеріально-технічної бази проводиться з метою визначення можливості впровадження Програми розвитку при використанні наявних ресурсів. Перш за все встановлюється відповідність місткості їдалень кількості школярів, що навчаються. У разі недостатньої місткості торговельної зали слід вишукувати альтернативні шляхи її збільшення (використання актової зали, подавання харчування безпосередньо у класи, розширення площі зали тощо).  Для визначення потужності обладнання та його можливості виготовляти кількість страв, заплановану для реалізації Програми розвитку, досліджується технічне оснащення їдалень.  Необхідно визначити достатність кількісного та кваліфікаційного складу персоналу. При реалізації Програми розвитку збільшуються обсяги виробництва, що вимагає підвищення продуктивності праці наявного персоналу на першому етапі, а на наступних – розширення штату виробничого персоналу. 11.5. Програма розвитку об’єднань шкільного харчування Враховуючи виробничі потужності їдалень і пропускну спроможність їх торговельних залів, Програма розвитку повинна реалізовуватись в декілька етапів:  на І етапі насамперед гарячим харчуванням забезпечуються учні 1-4 класів, а також учні-пільговики (отримують гарячі сніданки (обіди);  на ІІ етапі до Програми залучається близько 25 відсотків учнів 5-11 класів (забезпечуються гарячими обідами);  на ІІІ етапі планується залучити ще 25 відсотків старшокласників.  Діти, що з якихось причин не беруть участі в Програмі розвитку, продовжують разом з учнями, які харчуються безкоштовно, отримувати безоплатно молоко (сік) та пряник (печиво тощо);  на ІV етапі гаряче харчування за Програмою розвитку можуть отримувати всі бажаючі учні. У разі коли учні не бажають отримувати гаряче харчування, вони разом з учнями, які харчуються безоплатно, продовжують отримувати молоко (сік) і супутні борошняні кондитерські вироби.  Таким чином, згідно з Програмою розвитку можуть бути охоплені гарячим харчуванням практично всі учні школи, що дає можливість одержати суттєвий корисний соціальний та економічний ефект. Розроблення та обґрунтування соціально-економічної ефективності Програми розвитку наведено в додатку 26. 11.6. Удосконалення структури управління Для забезпечення виконання Програми розвитку доцільно провести реорганізацію структури управління підприємством, до складу якого входять шкільні їдальні і буфети.  Для подальшого розвитку підприємства необхідно ввести до його структури ще один підрозділ – відділ науково-технічних і соціальних досліджень, до складу якого ввійдуть технологи, економісти, науковці тощо.  Також важливо, щоб до відділу науково-технічних і соціальних досліджень були залучені директори всіх шкіл та інспектори з харчування, оскільки вони безпосередньо практично реалізовують намічені плани і здатні реально оцінювати ситуацію. У кожній школі будуть виявлені свої особливості розроблення Програми розвитку, крім того, за ходом її реалізації необхідно слідкувати і накопичувати інформацію. Лише постійний інформаційний потік може бути запорукою успіху в реалізації Програми розвитку.  Створюється також дорадчий орган – рада з розроблення та реалізації Програми розвитку (далі – рада), до складу якої входять керівники функціональних ланок підприємства, відповідальні представники з райдержадміністрації, районного управління (відділу) освіти. Очолювати раду буде начальник районного управління (відділу) освіти або його заступник.  Рада визначає загальну політику розвитку раціонального харчування школярів району (об’єднання шкільних їдалень – комунального підприємства).  Реалізація Програми розвитку вимагає також більш тісної співпраці з виконавчою владою в районах, областях, Автономній Республіці Крим, у містах Києві та Севастополі, яку здійснюють обласні, районні, Київська та Севастопольська міські державні адміністрації, з органами місцевого самоврядування, що здійснюється територіальними громадами сіл, селищ, міст як безпосередньо, так і через сільські, селищні, міські ради та їх виконавчі органи, а також через районні та обласні ради, які представляють спільні інтереси територіальних громад сіл, селищ, міст. Ці органи також зацікавлені в раціоналізації харчування школярів і, що важливо, можуть вирішувати це питання на регіональному та державному рівні. Важливим також є те, що зазначені органи володіють значними потоками інформації, завдяки чому сприяють гнучкому реагуванню підприємства на будь-які зміни.  Рада та відділ науково-технічних і соціальних досліджень при розробленні та реалізації Програми розвитку є тимчасовою програмно-цільовою ланкою в структурі управління об’єднань шкільного харчування. Створення такої структури управління дасть змогу контролювати процес реалізації Програми розвитку на всіх рівнях, чим забезпечить вдале її виконання.  Запропонована структура управління наведена в [додатку 27](http://www.me.gov.ua/file/link/83909/file/Dodatok_26_27.doc).  Після закінчення реалізації Програми розвитку програмно-цільова ланка розпадається. На підприємстві можуть залишатися 1-2 працівника, які будуть здійснювати пошук нових заходів, що забезпечать беззбиткову діяльність підприємства при виконанні його основної соціальної функції якомога повніше охоплення раціональним харчуванням школярів.  Для працівників підприємства розробляються посадові інструкції відповідно до чинних Довідників кваліфікаційних характеристик професій працівників[[25]](#footnote-26)[25].  Методичні рекомендації з організації харчування в загальноосвітніх навчальних закладах розроблені Київським національним торговельно-економічним університетом і Міністерством економіки України за договором про творчу науково-технічну співдружність[[26]](#footnote-27)[26].  Заступник начальника відділу  внутрішньої торгівлі І. Дмитренко  Керівник  науково-дослідної роботи Г. П’ятницька |

|  |
| --- |
|  |

1. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [1] Терміни, що використані в Методичних рекомендаціях, представлені у додатку 2. | | | | |

   [↑](#footnote-ref-2)
2. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [2] ДБН В 2.2-3-97 “Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів”. – К.: Державний комітет України у справах містобудування і архітектури., 1997 р. – С. 22. | | | | |

   [↑](#footnote-ref-3)
3. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [3] Наказ Міністерства охорони здоров’я України від 18.11.1999 № 272 “Про затвердження норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах та енергії”. | | | | |

   [↑](#footnote-ref-4)
4. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [4] Постанова Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 “Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах”. | | | | |

   [↑](#footnote-ref-5)
5. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [5] Сборник рецептур блюд для питания школьников, утвержденный приказом Минторга УССР от 24.12.1985 № 341 | | | | |

   [↑](#footnote-ref-6)
6. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [6] Сборник рецептур блюд для питания школьников, утвержденный приказом Минторга УССР от 24.12.1985 № 341. - С. 15. | | | | |

   [↑](#footnote-ref-7)
7. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [7] ДБН В.2.2.-3-97 Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів. - К.: Державний комітет України у справах містобудування і архітектури, 1997 р. - С. 16 | | | | |

   [↑](#footnote-ref-8)
8. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [8] ДСТУ 4281:2004 “Заклади ресторанного господарства. Класифікація”. | | | | |

   [↑](#footnote-ref-9)
9. |  |  |  |  |  |
   | --- | --- | --- | --- | --- |
   | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [9] Столи можна встановлювати спареними, що дає можливість ефективніше використовувати площу зали. | | | | |

   [↑](#footnote-ref-10)
10. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [10] ДБН В. 2.2. –3-97 “Будинки і споруди. Будинки та споруди навчальних закладів”. - К.: Державний комітет України у справах містобудування і архітектури, 1997 р. - С 35. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-11)
11. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [11] Постанова Кабінету Міністрів України від 27.09.2000 № 1469 “Про організаційні заходи щодо функціонування системи державних закупівель”, пункт 1. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-12)
12. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [12] У школах-інтернатах харчування забезпечується протягом тижня. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-13)
13. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [13] Постанова Кабінету Міністрів України від 03.11.1997 № 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”. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-14)
14. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [14] Порядок організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затверджений Міністерством охорони здоров’я України і Міністерством освіти і науки України від 1 червня 2005 р № 242/329 | | | | |

    [↑](#footnote-ref-15)
15. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [15] Закон України від 21.05.1999 № 700-ХІV “Про здійснення контролю за сплатою збору на обов’язкове державне пенсійне страхування та збору на обов’язкове соціальне страхування”.  Указ Президента України від 23.07.1998 № 817/98 “Про деякі заходи з дерегулювання підприємницької діяльності”. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-16)
16. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [16] Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое, утвержденные 19.03.1991 МОЗ СССР и Минторгом СССР.  СанПин 42-123-4117-86 “Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов", утвержденные 20.06.1986 приказом МОЗ СССР. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-17)
17. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [17] ТОВ – товариство з обмеженою відповідальністю;  ВАТ – відкрите акціонерне товариство;  ЗАТ – закрите акціонерне товариство.  Комунальні підприємства створені міськими районними державними адміністраціями відповідно до Указу Президента України від 31.01.1992 № 70/92 “Про комерціалізацію державної торгівлі і громадського харчування” на базі державних комунальних виробничо-комерційних підприємств громадського харчування. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-18)
18. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [18] Господарський кодекс України. – К.: Парламентське видавництво, 2004-2005. - Стаття 22, п.6; стаття 179, п. 3, 4. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-19)
19. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [19] Господарський кодекс України. – К.: Парламентське видавництво, 2004-2005. – Стаття 65, п.1. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-20)
20. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [20]Господарський кодекс України. – К.: Парламентське видавництво, 2004-2005. – Стаття 65, п.4. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-21)
21. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [21] Господарський кодекс України. – К.: Парламентське видавництво, 2004-2005. – Стаття 64, п.3; стаття 65, п. 5. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-22)
22. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [22] Закон України від 26.03. 1996 № 98/96 – ВР „Про патентування деяких видів підприємницької діяльності”. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-23)
23. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [23] Програма розвитку організації харчування учнів загальноосвітніх навчальних закладів запропонована науковцями Київського національного торговельно-економічного університету. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-24)
24. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [24] Бренд розроблений науковцями Київського національного торговельно-економічного університету. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-25)
25. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [25] Випуск 65. Торгівля та громадське харчування, затверджений наказом Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 30.11.1999 № 918. Випуск 1. Професії працівників, що є загальними для всіх видів економічної діяльності, затверджений наказом Міністерства праці та соціальної політики України від 29.12.2004 № 336. | | | | |

    [↑](#footnote-ref-26)
26. |  |  |  |  |  |
    | --- | --- | --- | --- | --- |
    | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | |  |  | | --- | --- | | |  | | --- | | [26] Керівник науково-дослідної роботи: П’ятницька Г.Т., науковий консультант Мазаракі А. А.; виконавці: Григоренко О.М., Клопова Ю.Л., Кулінович О.А., Лукашова Л.В., П’ятницька Н.О., Расулова А.М. Хлопяк Є.В., (Київський національний торговельно-економічний університет); Родіонов Ю.Ф., Журба В.С. (Міністерство економіки України), Лапа О.Б. (Міністерство освіти і науки України). | | | | |

    [↑](#footnote-ref-27)