



МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ

НАКАЗ

03.12.2020

м. Київ

N 2532

Зареєстровано в Міністерстві юстиції України

22 грудня 2020 р. за N 1275/35558

Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти

Відповідно до абзацу другого [підпункту "г" пункту 1 статті 1 Указу Президента України від 08 листопада 2019 року N 837 "Про невідкладні заходи з проведення реформ та зміцнення держави"](#), розділу III Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої [Указом Президента України від 25 травня 2020 року N 195](#), пункту 10 плану заходів з реформування системи шкільного харчування, затвердженого [розпорядженням Кабінету Міністрів України від 05 серпня 2020 року N 1008](#), пункту 183 плану пріоритетних дій Уряду на 2020 рік, затвердженого [розпорядженням Кабінету Міністрів України від 09 вересня 2020 року N 1133](#),

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, що додаються.
2. Директорату державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів забезпечити в установленому законодавством порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.
3. Цей наказ набирає чинності з 01 січня 2021 року.
4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України згідно з розподілом обов'язків.

Міністр розвитку економіки, торгівлі та
сільського господарства України

І. Петрашко

ПОГОДЖЕНО:

**Заступник Міністра
охорони здоров'я України
Т. в. о. Міністра освіти і науки України
Голова Державної служби України
з питань безпечності харчових
продуктів та захисту споживачів
Т. в. о. Голови Державної
регуляторної служби України**

**І. Микичак
А. Вітренко

В. Магалецька

О. Мірошніченко**

ЗАТВЕРДЖЕНО

Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України
03 грудня 2020 року N 2532

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти

I. Загальні положення

1. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти (далі - вимоги) визначають умови та заходи щодо належної гігієнічної практики під час організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

2. У цих вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

готова страва - харчовий продукт, який пройшов усі установлені технологічним процесом стадії виробництва та готовий до споживання людиною;

зворотна тара - тара, яку використовують для транспортування харчових продуктів і повертають оператору ринку від якого надійшла (термоси, термоконтейнери, інша тара).

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у [Законі України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](#).

II. Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, обладнання та інвентарю

1. Виробничі та складські приміщення, що входять до складу потужностей, які задіяні у процесі виробництва та обігу харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти, повинні бути належним чином ідентифіковані. Орієнтовний перелік приміщень потужностей із виробництва та обігу харчових продуктів наведено в додатку 1 до цих вимог.

2. Виробничі та складські приміщення повинні бути оснащені технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), а також кухонним інвентарем.

3. У разі постачання на потужності з виробництва та обігу харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти готових страв повинна бути забезпечена наявність:

- 1) приміщення для приймання готових страв;
 - 2) обладнання для тимчасового зберігання готових страв;
 - 3) обладнання для термічної обробки готових страв.
4. Розташування приміщень та обладнання повинні забезпечувати:
- 1) їх належне утримання, чищення та дезінфекцію;
 - 2) здійснення ефективних заходів щодо боротьби із шкідниками;
 - 3) послідовність і потоковість технологічного процесу;
 - 4) відсутність зустрічних і перехресних потоків:

готових страв із непереробленими та частково переробленими харчовими продуктами, а також харчовими відходами;

чистого з використанням столовим і кухонним посудом;

чистої з використаною зворотною тарою;

переміщення персоналу з робочої зони з непереробленими харчовими продуктами до робочої зони з готовими стравами.

5. Виробничі та складські приміщення повинні бути оснащені належною природною та/або механічною вентиляцією відповідно до вимог ДБН В.2.5-67:2013 "Опалення, вентиляція та кондиціонування", затверджених [наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25 січня 2013 року N 24](#), і бути сконструйованою таким чином:

- 1) потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони;
- 2) забезпечити безперешкодний доступ обслуговуючого персоналу до фільтрів та інших змінних частин;
- 3) запобігати появі у виробничому приміщенні надмірного тепла, конденсату та/або пари.

6. Виробничі та складські приміщення повинні бути забезпечені належним природним та штучним освітленням, необхідним для виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до вимог ДБН В.2.2-3:2018 "Будинки і споруди. Заклади освіти", затверджених [наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25 квітня 2018 року N 106](#).

7. Стіни, перегородки та підлога повинні бути виготовлені з непроникаючого, непоглинаючого, нетоксичного та придатного для миття матеріалу.

8. Стеля повинна бути побудована таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, конденсату, росту плісняви, легко піддаватись очистці та миттю.

9. Вікна та інші отвори у стінах повинні бути побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна мають бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення.

10. Виробничі та складські приміщення повинні бути обладнані дверима з гладкою та водостійкою поверхнею, що легко піддається чищенню, миттю та в разі потреби дезінфекції.

11. Поверхні, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути виготовлені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних для чищення матеріалів, утримуватись у непошкодженому стані, мають легко піддаватись миттю та бути стійкими до дії мийних і дезінфекційних засобів.

12. Виробничі приміщення повинні бути забезпечені проточною гарячою і холодною питною водою, що відповідає вимогам Державних санітарних норм та правил "Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною" (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджених [наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року N 400](#), зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за N 452/17747 (далі - ДСанПіН 2.2.4-171-10), у кількості, що відповідає потребам діяльності, яка здійснюється в таких приміщеннях.

13. Виробничі приміщення повинні бути оснащені умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук, а також:

або паперовими рушниками для рук;

або індивідуальними серветками для рук;

або електрорушниками для рук.

14. Зберігання мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю для прибирання здійснюється окремо від виробничих приміщень, в умовах з обмеженим доступом.

15. Інвентар для прибирання повинен бути промаркований або мати кольорове сигнальне забарвлення, визначене для прибирання відповідних приміщень.

16. Дезінфекційні засоби повинні бути зареєстровані відповідно до вимог Порядку державної реєстрації (перереєстрації) дезінфекційних засобів, затвердженого [постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року N 908](#).

17. Мийні засоби повинні відповідати вимогам Технічного регламенту мийних засобів, затверджених [постановою Кабінету Міністрів України від 20 серпня 2008 року N 717](#) (у редакції [постанови Кабінету Міністрів України від 12 червня 2013 року N 408](#)).

18. Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари повинно бути обладнане мийними ваннами та в разі потреби посудомийною машиною.

19. Посудомийна машина має використовуватися за призначенням з дотриманням вимог правил експлуатації, визначених виробником такої машини.

20. Миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання здійснюються в порядку, наведеному в додатку 2 до цих вимог.

21. Виробничі столи, обробні дошки, кухонний інвентар та кухонний посуд мають маркуватися відповідно до виду харчових продуктів згідно з додатком 3 до цих вимог.

III. Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів

1. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів повинні відповідати [статті 44 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](#).

2. Для перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, повинні використовуватися холодильні (ізотермічні) транспортні засоби або контейнери.
3. Перевезення готових страв повинно здійснюватися в герметичній упаковці (контейнері) та/або іншій тарі, маркування якої здійснюється згідно з додатком 3 до цих вимог.
4. Упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні відповідати таким вимогам:
 - 1) бути виготовленими із гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття;
 - 2) утримуватись у непошкодженому стані;
 - 3) бути стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів.
5. Після кожного використання упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, мають митися, просушуватися та в разі потреби дезінфікуватися.
6. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможливорює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможливорює їх забруднення.

IV. Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами

1. Під час поводження з харчовими відходами повинно бути забезпечено:
 - 1) якомога скоріше видалення харчових відходів з приміщення, в якому наявні харчові продукти;
 - 2) розміщення харчових відходів у закритих контейнерах, на відстані не менше 10 метрів від закладу загальної середньої освіти.
 - 3) використання контейнерів, які сконструйовані таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту від доступу тварин, легко піддаються миттю та в разі потреби дезінфекції;
 - 4) видалення харчових відходів повинно здійснюватися на підставі договору з суб'єктом господарювання, який надає послуги з видалення таких відходів. У разі укладання договору на видалення відходів, він має визначати періодичність вивезення відходів, а також випадки, коли таке вивезення здійснюється негайно.
2. Харчові відходи заборонено передавати чи іншим чином відчужувати на користь фізичних осіб.

V. Умови та заходи щодо гігієни персоналу, який працює в зоні поводження із харчовими продуктами

1. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює в зоні поводження із харчовими продуктами повинні відповідати [статті 48 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](#).
2. Персонал, який здійснює розвантаження харчових продуктів, повинен бути одягнений у санітарний одяг (халат або куртку) і використовувати одноразові рукавички.

3. Персонал може бути допущений до роботи в зоні поводження із харчовими продуктами виключно в разі:

- 1) відсутності протипоказань щодо поводження із харчовими продуктами;
- 2) проходження обов'язкового профілактичного медичного огляду відповідно до законодавства, про що свідчить запис в особистій медичній книжці;
- 3) проходження навчання щодо гігієни персоналу і цих вимог, що має бути підтверджено відповідними записами.

4. У разі виникнення в персоналу ознак простудного захворювання або кишкової дисфункції, а також нагноєння, порізів, опіків, необхідно повідомити про це медичного працівника закладу загальної середньої освіти або іншу відповідальну особу закладу загальної середньої освіти. Жодна особа, яка хворіє чи є носієм захворювання, яке може переноситися харчовими продуктами, або яка має, наприклад, інфекційні рани, шкірні інфекції, нариви чи діарею, не повинна допускатися до роботи з харчовими продуктами чи до перебування в зонах, де проводиться їх опрацювання, у будь-якій ролі, якщо існує потенційна ймовірність прямого чи непрямого забруднення.

VI. Умови та заходи щодо постачання, виробництва та зберігання харчових продуктів

1. Керівники закладів загальної середньої освіти, постачальники харчових продуктів та/або послуг із харчування повинні забезпечити простежуваність.

2. Інформація про операторів ринку, які постачають харчові продукти, повинна зберігатися в закладі загальної середньої освіти протягом 90 календарних днів після дня закінчення мінімального терміну придатності харчових продуктів або дати "вжити до...".

3. Постачання і зберігання харчових продуктів, які є непридатними для споживання людиною, а також після спливу їх мінімального терміну придатності та після дати "вжити до...", заборонені.

4. Вода, що використовується для виробництва готових страв та обігу харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом) повинна відповідати вимогам [ДСанПіН 2.2.4-171-10](#).

5. Виробництво готових страв повинно здійснюватися з дотриманням поточності технологічного процесу відповідно до технологічної документації на страви та вироби в умовах, що забезпечують захист харчових продуктів від забруднення.

6. Харчові продукти, у тому числі готові страви, повинні зберігатися відповідно до умов, які зазначені в маркуванні відповідних харчових продуктів.

7. Харчові продукти повинні зберігатися в умовах, що забезпечують захист таких харчових продуктів від забруднення.

8. Готові страви мають зберігатися в окремих приміщеннях від неперероблених та частково перероблених харчових продуктів.

9. На потужностях із виробництва та обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти, повинна здійснюватися результативна боротьба із шкідниками.

**Заступник директора директорату
державної політики у сфері санітарних
та фітосанітарних заходів -
начальник головного управління
з питань підакцизної продукції
та органічного виробництва**

Л. Хомічак

Додаток 1

до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях,
розташованих у закладах загальної середньої освіти
(пункт 1 розділу II)

**Орієнтовний перелік приміщень потужностей з виробництва та
обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної
середньої освіти**

1. Виробничі приміщення:

1) кухня, що складається з наступних 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.

2) приміщення для миття кухонного і столового посуду, зворотної тари.

2. Складські приміщення:

склад сухих продуктів, овочів, напоїв, соків;

охолоджувальна та/або морозильна камера;

завантажувальна і тарна.

3. Обідній зал та умивальники для миття рук.

4. Гардеробна та туалет для персоналу.

Додаток 2

до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях,
розташованих у закладах загальної середньої освіти
(пункт 20 розділу II)

Порядок миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання.

1. Миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари має здійснюватися виключно в окремих ваннах гарячою проточною водою.

2. Перед миттям столового і кухонного посуду, зворотної тари залишки їжі вилучаються у контейнери для харчових відходів.

3. Столовий посуд миється в три етапи:

1) в першій ванні - водою, що має температуру не нижче $+40^{\circ}\text{C}$, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;

2) в другій ванні - водою, що має температуру не нижче $+40^{\circ}\text{C}$, з додаванням миючих засобів, у кількості, що становить половину від кількості миючих засобів у першій ванні;

3) в третій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче $+65^{\circ}\text{C}$ із застосуванням решітки для посуду та гнучкого шлангу з душовою насадкою.

Сушиться столовий посуд на ґратчастих полицях на ребрі і зберігається в закритих шафах.

4. Кухонний посуд, чашки (стакани), столові прибори, зворотна тара і кухонний інвентар миються окремо, в два етапи:

1) в першій ванні - водою, що має температуру не нижче $+40^{\circ}\text{C}$, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;

2) в другій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче $+65^{\circ}\text{C}$ із застосуванням гнучкого шлангу з душовою насадкою.

Сушиться кухонний посуд, чашки (стакани) і зворотна тара окремо, на ґратчастих полицях або стелажах в перекинутому вигляді, зберігається окремо на стелажах або полицях.

Чисті столові прибори ошпарюються окропом і просушуються, зберігаються в ящиках-касетах ручками догори.

Металевий кухонний інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

5. Виробничі столи, мийні ванни в кінці дня миються гарячою водою з додаванням миючого засобу.

6. Розноси для готових страв після кожного використання протираються чистими вологими серветками, а в кінці дня миються гарячою проточною водою з додаванням миючого засобу.

7. Серветки, щітки для миття столового і кухонного посуду, кухонного інвентарю, зворотної тари, протирання виробничих столів після використання промиваються проточною водою з додаванням миючого засобу, висушуються та зберігаються в закритих промаркованих ємностях, ящиках або шафах.

Додаток 3

до Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях,

розташованих у закладах загальної середньої освіти
(пункт 21 розділу II та пункт 3 розділу III)

Вимоги до маркування обладнання та інвентарю

1. Маркування виробничих столів:

- 1) "СХП" - сирі харчові продукти (харчові продукти після первинної обробки, що підлягають термічній обробці);
- 2) "ГХП" - готові харчові продукти (харчові продукти після термічної обробки або харчові продукти, що не підлягають термічній обробці).

2. Маркування обробних дошок та кухонного інвентарю:

- 1) "СМ" - сире м'ясо;
- 2) "СР" - сира риба;
- 3) "СО" - сирі овочі;
- 4) "СМП" - сире м'ясо птиці;
- 5) "ВМ" - варене м'ясо;
- 6) "ВР" - варена риба;
- 7) "ВО" - варені овочі;
- 8) "ВМП" - варене м'ясо птиці;
- 9) "З" - зелень;
- 10) "Х" - хліб;
- 11) "Г" - гастрономія (сир твердий, сир м'який, масло вершкове тощо);
- 12) "Т" - тісто.

3. Маркування терезів гастрономічних:

- 1) "СХП" - сирі харчові продукти;
- 2) "ГХП" - готові харчові продукти.

4. Маркування кухонного посуду для приготування готових страв та зворотної тари:

- 1) "ПС" - перші страви;
- 2) "ДС" - другі страви;
- 3) "Н" - напої.