|  |  |
| --- | --- |
| Описание: http://zakonst.rada.gov.ua/images/gerb.gif | |
| **МІНІСТЕРСТВО АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ ТА ПРОДОВОЛЬСТВА УКРАЇНИ** | |
| **НАКАЗ** | |
| **01.10.2012 № 590** | |
|  | **Зареєстровано в Міністерстві**  **юстиції України**  **9 жовтня 2012 р.**  **за № 1704/22016** |

**Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)**

{Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства   
[№ 429 від 17.10.2015](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran2#n2)}

Відповідно до [Закону України "Про безпечність та якість харчових продуктів"](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80) та з метою адаптації законодавства України до законодавства Європейського Союзу **НАКАЗУЮ:**

1. Затвердити [Вимоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12" \l "n13), що додаються.

2. Департаменту тваринництва (Гетя А.А.) забезпечити подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.

3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра Сеня О.В.

4. Цей наказ набирає чинності через шість місяців з дня його офіційного опублікування.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Міністр** | **М.В. Присяжнюк** | |
| ПОГОДЖЕНО:   Голова Державної служби України  з питань регуляторної політики  та розвитку підприємництва   Голова Державної ветеринарної  та фітосанітарної служби України   В.о. Міністра охорони здоров'я України | | М.Ю. Бродський    В.М. Горжеєв   О. Толстанов |

|  |  |
| --- | --- |
|  | **ЗАТВЕРДЖЕНО**  **Наказ Міністерства**  **аграрної політики**  **та продовольства України**  **01.10.2012  № 590** |
|  | **Зареєстровано в Міністерстві**  **юстиції України**  **9 жовтня 2012 р.**  **за № 1704/22016** |

**ВИМОГИ**  
**щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)**

*{У тексті Вимог слова "Закон України "Про безпечність та якість харчових продуктів", "Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) (далі - система НАССР)", "операторами потужностей" та "НАССР - плану" у всіх відмінках та числах замінено відповідно словами "*[*Закону України*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80)*"Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", "системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках", "операторами ринку" та "плану НАССР" у відповідних відмінках та числах згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran92#n92)*}*

**І. Загальні положення**

1.1. Ці Вимоги встановлюють положення щодо:

1.1.1. Запровадження операторами ринку програм-передумов;

1.1.2. Розробки постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках;

1.1.3. Окремих процедур, що забезпечують результативне функціонування програм-передумов та системи НАССР;

1.1.4. Спрощеного підходу із застосування системи НАССР для певних операторів ринку.

1.2. Ці Вимоги розроблено відповідно до Законів України ["Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/paran2#n2), ["Про ветеринарну медицину"](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/2498-12) та інших нормативно-правових актів щодо безпечності харчових продуктів з урахуванням вимог міжнародного законодавства.

1.3. Оператори ринку повинні розробити та запровадити ефективну систему НАССР, що дозволяє контролювати усі небезпечні фактори, які можуть бути у харчовому продукті.

*{Абзац другий пункту 1.3 розділу I виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran15#n15)*}*

1.4. Застосування системи НАССР полягає в:

1.4.1. Ідентифікації можливих небезпечних факторів;

1.4.2. Встановленні того, де і як небезпечні фактори можуть бути усунуті, попереджені або приведені до прийнятного рівня;

1.4.3. Розробці відповідних заходів і навчання персоналу;

1.4.4. Впровадженні заходів на практиці та документування процедур.

1.5. Оператори ринку для успішного розроблення, запровадження та застосування системи НАССР мають враховувати такі особливості:

1.5.1. Система НАССР стосується тільки безпечності харчових продуктів і не стосується їх якості;

1.5.2. Система НАССР є запобіжним інструментом контролю за небезпечними факторами;

1.5.3. Раціональний підхід для систематичної ідентифікації небезпечних факторів і заходів контролю, що важливі для безпечності харчових продуктів;

1.5.4. Можливість застосування спрощеного підходу залежно від типу технологічних процесів та харчових продуктів;

1.5.5. Інструмент для прийняття правильних рішень, що забезпечує їх ефективність та правильне впровадження;

1.5.6. Система НАССР не гарантує безпечності харчових продуктів, а лише зменшує ризик виникнення випадків щодо загрози їх безпечності.

1.6. Система НАССР не є автономною програмою, її основою є система заходів контролю, що складається з програм-передумов, які повинні бути запроваджені і підтримуватися належним чином. Такий підхід вимагає від персоналу потужностей підприємств харчової промисловості дотримання цих принципів, забезпечення знань та практичних навичок у розробленні, впровадженні систем управління безпечністю, їх ефективному функціонуванні.

1.7. Ці Вимоги є обов’язковими для виконання операторами ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів.

1.8. Державний контроль за виконанням операторами ринку цих Вимог здійснюється відповідно до вимог [Закону України](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80) "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та інших законів України, що визначають вимоги до організації і проведення державного контролю за харчовими продуктами та іншими об`єктами санітарних заходів.

1.9. У цих Вимогах терміни застосовуються у такому значенні:

верифікація - перевірка шляхом обстеження та надання об’єктивних доказів дотримання визначених вимог;

*{Абзац пункту 1.9 розділу I в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran17#n17)*}*

перехресне забруднення - забруднення харчових продуктів хімічними, фізичними чи біологічними небезпечними факторами через повітря, воду, людей, інші харчові продукти, а також допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

програма-передумова - основні умови безпечності харчових продуктів та діяльність, необхідні для підтримання гігієни навколишнього середовища у всьому харчовому ланцюгу і придатні для виробництва та постачання безпечних кінцевих продуктів і безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також поводження з ними;

план НАССР - документ, підготовлений відповідно до принципів НАССР для забезпечення контролю за небезпечними факторами, які є визначальними для безпечності харчових продуктів на тому етапі харчового ланцюга, який розглядається.

*{Абзац пункту 1.9 розділу I в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran20#n20)*}*

**ІІ. Програми-передумови системи НАССР**

2.1. Застосування програм-передумов системи НАССР передбачає розробку та впровадження операторами ринку процедур для підтримання гігієни у всьому харчовому ланцюгу, які необхідні для виробництва та постачання безпечних харчових продуктів для споживання людиною, а також правила поводження з харчовими продуктами.

2.2. Програми-передумови є обов’язковими та призначені для ефективного функціонування системи безпечності харчових продуктів та контролю за небезпечними факторами і повинні бути розроблені, задокументовані і повністю впроваджені операторами ринку перед застосуванням системи НАССР. Сфера застосування програм-передумов повинна охоплювати усі потенційні загрози безпечності.

2.3. Оператори ринку мають запровадити програми-передумови з урахуванням асортименту харчових продуктів, технологічних процесів та специфіки окремої потужності.

2.4. Програми-передумови системи НАССР мають охоплювати такі процеси:

2.4.1. Належне планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення;

2.4.2. Вимоги до стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування тощо, а також заходи щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок;

2.4.3. Вимоги до планування та стану комунікацій - вентиляції, водопроводів, електро- та газопостачання, освітлення тощо;

2.4.4. Безпечність води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.4.5. Чистота поверхонь (процедури прибирання, миття і дезінфекції виробничих, допоміжних та побутових приміщень та інших поверхонь);

2.4.6. Здоров’я та гігієна персоналу;

2.4.7. Захист продуктів від сторонніх домішок; поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збір та видалення з потужності;

2.4.8. Контроль за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засоби профілактики та боротьби;

2.4.9. Зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

2.4.10. Специфікації (вимоги) до сировини та контроль за постачальниками;

2.4.11. Зберігання та транспортування;

2.4.12. Контроль за технологічними процесами;

2.4.13. Маркування харчових продуктів та поінформованість споживачів.

2.5. Програма-передумова системи НАССР щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень повинна забезпечити:

2.5.1. Розміщення потужності, її виробничих, допоміжних та побутових приміщень, технологічного обладнання, що мають відповідати технологічним процесам, які здійснюють оператори ринку, асортименту продуктів та ризиків, пов’язаних з цим;

2.5.2. Зменшення ризику перехресного забруднення шляхом належного планування та організації потоків руху неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, персоналу, відвідувачів так, щоб вони не несли загрозу безпечності продуктів;

*{Підпункт 2.5.2 пункту 2.5 розділу II в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran24#n24)*}*

*{Підпункт 2.5.3 пункту 2.5 розділу II виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran28#n28)*}*

2.5.3. Розміщення потужностей з врахуванням параметрів навколишнього середовища (стану ґрунту, повітря), якщо такі можуть мати негативний вплив на безпечність харчових продуктів, діяльність інших суб’єктів господарювання, ймовірність появи шкідників;

*{Підпункт 2.5.3 пункту 2.5 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran28#n28)*}*

2.5.4. Наявність у достатній кількості виробничих, допоміжних та побутових приміщень, планування яких має бути проведене відповідно до логічної послідовності операцій виробничого процесу і необхідних рівнів чистоти, а також обладнання для здійснення технологічних та допоміжних процесів;

2.5.5. Планування приміщень, яке забезпечуватиме можливість проведення ремонтних робіт, прибирання, миття та дезінфекції;

2.5.6. Аналіз планування виробничих, допоміжних і побутових приміщень, розміщення технологічного обладнання та оцінювання потоків харчових продуктів, предметів і матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та персоналу, відповідно до асортименту продуктів і обсягів виробництва органом державного контролю (нагляду) на етапі отримання операторами ринку експлуатаційного дозволу, а також під час проведення аудитів системи НАССР;

2.5.7. Проведення операторами ринку аналізу плану облаштування території, приміщень, розміщення обладнання, зонування, шляхів руху неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, персоналу, постачання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, у тому числі пакувальних, видалення (вивезення) відходів та сміття, розташування комунікацій тощо, при зростанні асортименту продуктів та обсягів виробництва;

*{Підпункт 2.5.7 пункту 2.5 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran29#n29)*}*

2.5.8. Визначення за результатами аналізу операторами ринку місця, де неналежне планування чи розміщення потоків може призвести до появи ризику прямого чи опосередкованого мікробіологічного, хімічного чи фізичного забруднення харчових продуктів, та оцінка цього ризику, а також розроблення заходів з метою усунення ризику забруднення, запобігання його появі чи зменшення до прийнятного рівня.

Перехресному забрудненню слід запобігати за допомогою відповідних технічних або організаційних заходів. Оператори ринку проводять зміни в інфраструктурі для фізичного відокремлення технологічних та допоміжних процесів, матеріалів, персоналу чи здійснюють операції в різний час. Оператори ринку мають запровадити відповідні процедури для здійснення операцій і виконувати їх постійно.

2.6. Програма-передумова системи НАССР щодо стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування, а також заходів щодо захисту харчових продуктів від забруднення та сторонніх домішок повинна забезпечити:

2.6.1. Відповідно до технологічних процесів, асортименту харчових продуктів та оцінки ризику оператори ринку повинні забезпечити належні умови для виробничих процесів, щоб запобігти забрудненню продуктів;

2.6.2. Територія потужності має бути облаштована так, щоб максимально запобігати несанкціонованому доступу та проникненню шкідників, перехресному забрудненню харчових продуктів, сприяти видаленню стічних вод. При цьому всі негативні впливи зовнішнього середовища на продукти мають бути враховані;

2.6.3. Приміщення для виробництва та зберігання продуктів повинні підтримуватись у належному стані;

2.6.4. Стіни повинні бути спроектовані та побудовані так, щоб запобігати накопиченню бруду, росту плісняви і утворенню конденсату, полегшувати прибирання, миття та дезінфекцію. Поверхні стін, підлоги повинні бути в належному стані та виготовлені із водостійких матеріалів;

2.6.5. Підлога повинна бути спроектована так, щоб відповідати вимогам виробництва (механічним навантаженням, температурним режимам, обробці мийними засобами тощо), легко прибиратися, митися і дезінфікуватися, сприяти видаленню вологи (відсутність вибоїн, трапи для достатнього стоку води);

2.6.6. Стеля і підвісні елементи (трубопроводи, кабелі, лампи тощо) повинні бути спроектовані і змонтовані так, щоб мінімізувати накопичення бруду, відшарування фарби, утворення конденсату та ріст плісняви, полегшувати прибирання та запобігати забрудненню харчових продуктів;

2.6.7. Двері повинні бути без тріщин, відшарування фарби та корозії, а також легко митися і за необхідності дезінфікуватися. Зовнішні двері, через які можна потрапити в зону поводження з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані таким чином, щоб запобігати проникненню шкідників у приміщення. Ці двері, а також двері і ворота, які використовуються для розділення виробничих приміщень, повинні бути за можливості закритими чи обладнуватися пристроями для самовільного закривання;

2.6.8. Вікна, вентиляційні отвори повинні бути спроектовані так, щоб запобігати накопиченню бруду. Якщо вікна чи прозорі дахи спроектовані для вентиляційних потреб, то вони повинні бути захищені сітками проти комах чи іншими засобами для уникнення ризику забруднення харчового продукту. У зонах, де існує ймовірність попадання осколків у харчовий продукт, вікна, освітлювальні засоби, електричні знищувачі комах необхідно захистити від розбивання. Системи вентиляції повинні встановлюватися таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступними;

2.6.9. Обладнання повинно використовуватись за призначенням згідно із специфікацію та мати впроваджену систему технічного обслуговування обладнання. Проведення повірки обладнання, приладів здійснюється відповідно до вимог чинного законодавства. Оператори ринку мають оцінювати ризики, які можливі через неналежну роботу обладнання та приладів. Прилади і апарати повинні підтримуватись у належному стані для уникнення забруднення харчових продуктів;

2.6.10. Здійснення планових та позапланових ремонтних робіт таким чином, щоб унеможливлювати загрозу забруднення харчових продуктів, а також ведення відповідної документації щодо проведених робіт;

2.6.11. Запобігання забрудненню харчових продуктів від скляних предметів та предметів з дерева, які за можливості не слід використовувати в технологічних процесах. Якщо використання таких предметів необхідне, то потрібно запровадити систему підтримання їх у належному стані, перевіряти цілісність та неушкодженість скляних виробів;

2.6.12. Оцінку можливості забруднення харчових продуктів через пакувальні матеріали і, якщо необхідно, зниження ризиків до прийнятного рівня.

Для обладнання, робота якого за результатами оцінки ризику є критичною для безпечності харчових продуктів чи її відповідності законодавству, запроваджують внутрішні графіки калібрування. Періодичність калібрування встановлюється залежно від інструкцій виробника обладнання та інтенсивності його використання.

2.7. Програма-передумова системи НАССР щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електро- та газопостачання, освітлення тощо) повинна забезпечити:

2.7.1. Належні комунікації для проведення оператором ринку технологічних допоміжних процесів. Комунікації повинні підтримуватись у відповідному стані;

2.7.2. Належне проектування та належний стан системи водопостачання та водовідведення, їх технічний огляд, ремонт, прибирання та дезінфекцію. Відпрацьована вода повинна відводитись з дотриманням вимог гігієни. Системи дренажу повинні бути спроектовані так, щоб полегшити прибирання і мінімізувати ризик забруднення харчових продуктів;

2.7.3. Належну вентиляцію приміщень, де здійснюються роботи з харчовими продуктами, а також допоміжних та побутових приміщень. Системи вентиляції мають встановлюватися таким чином, щоб фільтри та інші компоненти, які потребують чищення, були легкодоступні. У місцях значного накопичення пилу необхідно встановлювати пиловловлювальне обладнання;

2.7.4. Проведення операторами ринку оцінки ризику забруднення від повітря харчових продуктів. Використання повітря у виробництві (наприклад, використання стисненого повітря) має виключати ризик забруднення і базуватися на аналізі ризиків;

2.7.5. Усі виробничі зони повинні належно освітлюватися. Освітлювальне обладнання не повинно бути загрозою забруднення харчового продукту;

2.7.6. Проведення оператором ринку оцінки ризиків для безпечності харчового продукту, які можуть з’явитись через неналежне електропостачання, і за необхідності розроблення коригувальних заходів для їх усунення.

2.8. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечності води, льоду, пари, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинна забезпечити:

2.8.1. Вода на потужностях харчових продуктів, яка є інгредієнтом для харчових продуктів, і така, що може прямо чи опосередковано контактувати з продуктами, вода, призначена для виробництва льоду, а також зворотна вода, якщо така використовується в технологічному процесі, повинна відповідати вимогам щодо питної води;

2.8.2. Винятком щодо застосування води, яка не відповідає належній якості, може бути:

вода, призначена для гасіння пожеж, або пара, призначена для технічних цілей;

для окремих видів процесу (наприклад, охолодження) і для процесів, які не несуть загрозу безпечності та відповідності харчових продуктів (наприклад, вода морська чиста);

2.8.3. Оператори ринку повинні оцінити ризики, які можуть виникнути при використанні води, розробити і впровадити контрольні заходи для уникнення забруднення від використання води (пари, льоду), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів (діоксид вуглецю, азот), предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.8.4. Програма-передумова щодо безпечності води (льоду) повинна забезпечити:

визначення джерела водопостачання (водопровідна мережа чи свердловина) та пов’язаних з ним ризиків;

відповідність умов зберігання води;

стан водопровідної мережі на потужності;

підготовку води до використання;

спосіб використання води та неможливість перехресного забруднення через контактні поверхні;

2.8.5. Операторами ринку за необхідності запроваджують такі контрольні заходи:

процедури вхідного контролю води із зазначенням періодичності та методу відбору зразків води, видів аналізів та методик з їх проведення. Періодичність і вид аналізів ґрунтуються на оцінці ризику. Для цього проводиться аналіз результатів, періодичності та видів досліджень. У випадку відхилень результатів досліджень води передбачаються можливі коригувальні заходи, а у випадку негативних результатів - попереджувальні заходи;

процедури водопідготовки. При цьому слід враховувати оцінку ризиків, які можуть з’явитися через неналежне використання матеріалів і засобів водопідготовки;

процедури, спрямовані на підтримання у належному стані системи водопостачання, - ремонт, технічний огляд, прибирання та дезінфекція водопроводів;

2.8.6. Використання інших допоміжних речовин (інертні гази, діоксид вуглецю, розчини) повинно бути таким, щоб не виникала загроза безпечності харчових продуктів;

2.8.7. Програма-передумова щодо допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинна забезпечити:

наявність документального підтвердження на використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

оцінку можливих ризиків, які можуть виникнути внаслідок використання допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.8.8. Впровадження контрольних заходів для уникнення негативного впливу на продукти.

Оператори ринку аналізують небезпечні фактори, які можуть виникнути внаслідок використання води та допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. За результатами таких досліджень розробляються та запроваджуються контрольні заходи.

2.9. Програма-передумова системи НАССР щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь повинна забезпечити:

2.9.1. Процедури прибирання, задокументовані і повністю впроваджені;

2.9.2. Способи прибирання, миття і, якщо потрібно, дезінфекції визначаються за такими факторами:

природою харчового продукту;

типом технологічних процесів, що здійснюються під час виробництва харчового продукту;

призначенням контактної поверхні, приміщення, території;

матеріалом, з якого виготовлено контактну поверхню;

встановленими вимогами законодавства;

використанням результатів наукових досліджень і належних практик виробництва;

2.9.3. Визначення засобів та інвентарю для прибирання. Мийні та дезінфекційні засоби повинні бути ефективними для застосування у визначених специфічних умовах, але не повинні становити загрозу безпечності харчових продуктів за умови їх належного використання. Інвентар для прибирання повинен застосовуватись за призначенням, бути стійким до середовища, у якому використовується, і зберігатись так, щоб виключати загрозу перехресного забруднення;

2.9.4. Визначення частоти проведення того чи іншого виду прибирання, миття чи дезінфекції на основі оцінки ризиків. Оператор ринку повинен надати докази того, що встановлена ним частота прибирання є достатньою для того, щоб підтримувати поверхні у належному стані, який не призводить до забруднення харчових продуктів;

2.9.5. Належний рівень кваліфікації персоналу. Персонал, який здійснює прибирання, миття та дезінфекцію, повинен мати відповідні знання та підготовку. Перевірку виконання процедур прибирання, миття та дезінфекції здійснює персонал, який не залучений до виконання цих процедур;

2.9.6. Зобов’язання оператора ринку надати докази того, що всі процедури прибирання, миття та дезінфекції здійснюються з відповідною частотою і є ефективними (візуальний огляд, лабораторний моніторинг);

2.9.7. Запровадження ефективних коригувальних заходів у випадку невідповідності процесів прибирання, миття та дезінфекції.

Оператор ринку регулярно здійснює перевірку (верифікацію) ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції. Верифікація може проводитись візуально і за допомогою лабораторного моніторингу. За результатами проведення аналізу ефективності процесів прибирання, миття та дезінфекції і виявлених невідповідностей оператори ринку запроваджують відповідні запобіжні або корегувальні заходи.

2.10. Програма-передумова системи НАССР щодо здоров’я та гігієни персоналу повинна забезпечити:

2.10.1. Впровадження операторами ринку правил поведінки персоналу, контрактників, відвідувачів, які можуть прямо чи опосередковано контактувати з відкритим харчовим продуктом, для запобігання його забрудненню;

2.10.2. Проведення медичних оглядів відповідно до вимог законодавства. Періодичність та сфера проведення медичних оглядів персоналу залежно від природи харчових продуктів, технологічних та допоміжних процесів, посадових обов’язків працівників та підтвердження їх проходження (наявність особистих медичних книжок);

2.10.3. Наявність спецодягу та взуття, які не повинні бути причиною забруднення харчових продуктів. Береться до уваги форма одягу та взуття, кількість їх комплектів (достатня кількість яких має забезпечувати всіх працівників чистим одягом), процедури носіння, чистки та прання. Впровадження процедур чистки та прання, а також перевірку (верифікацію) їх ефективності. Процедури із застосування спецодягу та взуття мають визначатися на підставі оцінки ризику;

2.10.4. Недопуск до роботи, що здійснюється з метою запобігання можливості забруднення харчових продуктів через неналежний стан здоров’я персоналу чи його невідповідний зовнішній вигляд. Запровадження операторами ринку із врахуванням природи (виду) продукту і процесів виробництва перевірки зовнішнього вигляду персоналу перед початком роботи на наявність ознак гнійничкових захворювань; повідомлення про ознаки у них інфекційних захворювань чи контакти з людьми, у яких є такі ознаки, а також недопущення до роботи працівників, які можуть бути причиною забруднення харчових продуктів;

2.10.5. Правила поведінки персоналу на виробництві, що передбачають вимоги до входу і виходу з приміщень, переміщення у виробничих, допоміжних та побутових приміщеннях, носіння особистих предметів, прикрас, дії у випадку порізів чи пошкоджень, приймання їжі, миття рук, паління, відвідування туалетів, зберігання та використання особистого та спеціального одягу та взуття;

2.10.6. Вимоги до відвідувачів та підрядників, які відвідують та/або перебувають на території потужності, дотримання ними таких самих правил поведінки, що і персоналом потужності.

Спецодяг має покривати тіло від колін і вище. Для прання одягу можна використовувати спеціалізовану організацію (за укладеною відповідною угодою) або організоване оператором ринку централізоване прання.

2.11. Програма-передумова системи НАССР щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності повинна забезпечити:

2.11.1. Виконання операторами ринку усіх передбачених законодавством вимог щодо утилізації відходів;

2.11.2. Інформацію про місця збору відходів у зонах поводження з харчовими продуктами;

2.11.3. Визначення графіків та способів вивезення відходів з приміщень, у яких здійснюється поводження з харчовими продуктами, з метою уникнення їх накопичення. При цьому має враховуватися можливість перехресного забруднення продуктів під час їх вивезення;

2.11.4. Місця зберігання відходів за межами приміщень, де здійснюються операції з харчовими продуктами, вимоги щодо зберігання відходів;

2.11.5. Стан контейнерів, ємностей для відходів, їх маркування, очищення, миття та дезінфекцію;

2.11.6. Вивезення відходів з території потужності та їх утилізацію, у тому числі за укладеними відповідними угодами.

Прибирання, миття та дезінфекцію контейнерів, ємностей для зовнішнього зберігання відходів проводять окремо від іншої тари. Контейнери для внутрішнього зберігання відходів можуть бути одноразовими або повертатися у приміщення після їх очищення, миття та дезінфекції.

2.12. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби повинна забезпечити:

2.12.1. Визначення видів шкідників, які характерні для певного оператора ринку;

2.12.2. Заходи щодо запобігання проникненню шкідників на територію потужності:

наявність огорожі та облаштування території, ущільнення дверей, вентиляційних отворів, обладнання вікон захисними сітками від комах;

встановлення засобів профілактики та боротьби зі шкідниками по зовнішньому периметру. Усі заходи з боротьби зі шкідниками повинні здійснюватись так, щоб не виникала загроза безпечності харчових продуктів через перехресне забруднення;

якщо встановлено електричні знищувачі комах, то вони не повинні розміщуватись над відкритим харчовим продуктом;

*{Абзац четвертий підпункту 2.12.2 пункту 2.12 розділу II в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran30#n30)*}*

2.12.3. Відповідно до оцінки ризику перевірку на забрудненість шкідниками вхідних партій (допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами);

2.12.4. Маркування та регулярну перевірку всіх засобів боротьби зі шкідниками;

2.12.5. Аналіз результатів контрольних заходів з визначенням тенденції і запровадженням ефективних профілактичних та коригувальних заходів.

Для уникнення перехресного забруднення необхідно уникати використання отруйних приманок у приміщеннях, де здійснюються операції з харчовими продуктами (непереробленими, частково переробленими або переробленими), допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметами та матеріалами, що контактують з харчовими продуктами.

Електричні знищувачі комах рекомендується розміщувати у місцях ймовірного проникнення комах, що літають. Усі заходи контролю шкідників повинні бути спрямованими на запобігання їх проникненню у приміщення, де проводяться технологічні чи допоміжні процеси.

2.13. Програма-передумова системи НАССР щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук та речовин повинна забезпечити:

2.13.1. Визначення операторами ринку переліку сполук, які використовуються і потенційно можуть загрожувати безпечності харчових продуктів (зокрема мийні та дезінфекційні засоби, приманки для шкідників, реагенти тощо).

2.13.2. Правила приймання та зберігання токсичних сполук та речовин;

2.13.3. Спосіб постачання (доставки) сполук та речовин у зони використання за умови уникнення перехресного забруднення;

2.13.4. Правила зберігання та використання сполук та речовин у зонах поводження з харчовими продуктами з метою запобігання негативному впливу на харчові продукти, запровадження обліку використання сполук та речовин;

2.13.5. Умови допуску до роботи з токсичними сполуками та речовинами персоналу, який пройшов відповідне навчання.

Правила безпечного поводження з токсичними сполуками та речовинами, дії у випадку неправильного поводження з ними мають бути задокументованими, доведеними до відома персоналу, який працює з такими речовинами, та розміщені у місцях, де здійснюється поводження з ними.

2.14. Програма-передумова системи НАССР щодо специфікації і контролю постачальників повинна забезпечити:

2.14.1. Розроблення операторами ринку контрольних заходів щодо зменшення ризику забруднення харчових продуктів у разі неприйнятності неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

2.14.2. Встановлення і узгодження вимог щодо неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, пакувальних матеріалів з постачальниками (специфікації чи інші нормативно-технічні документи);

2.14.3. Впровадження процедур вхідного контролю допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Процедури повинні містити інформацію про методи контролю та моніторингу, осіб, відповідальних за проведення досліджень, дії у випадку відхилень від специфікації та осіб, відповідальних за прийняття рішень щодо подальшого поводження з ними. Процедури вхідного контролю розробляються з урахуванням вимог чинного законодавства та результатів оцінки ризику;

2.14.4. Розроблення та впровадження процедур оцінювання постачальників для зменшення ймовірності виникнення загрози безпечності харчових продуктів від непридатних неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Критерії оцінювання постачальників повинні характеризувати їх здатність надавати неперероблені, частково перероблені або перероблені харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки харчових продуктів, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, відповідно до узгоджених специфікацій.

Оцінювання постачальників рекомендується проводити перед тим, як розпочинати співпрацю з ними, а також періодично з урахуванням результатів вхідного контролю харчових продуктів (неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів), допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами. Якщо результати оцінювання ризику свідчать про суттєву ймовірність загрози безпечності харчових продуктів, рекомендується проводити перевірки постачальників таких харчових продуктів.

*{Абзац другий підпункту 2.14.4 пункту 2.14 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran32#n32)*}*

2.15. Програма-передумова системи НАССР щодо зберігання та транспортування повинна забезпечити:

2.15.1. Створення операторами ринку належних умов для зберігання готових харчових продуктів, неперероблених або частково перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, та інших нехарчових продуктів;

2.15.2. Приміщення мають бути достатніми за площею та обладнанням для забезпечення умов зберігання, а також дотримання принципу використання в першу чергу партій тих продуктів, у яких раніше закінчується строк придатності. Необхідне обладнання для зберігання харчових продуктів повинно підтримувати умови зберігання при повній завантаженості приміщення з проведенням контролю за режимами температури та вологи;

2.15.3. Приміщення для зберігання неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути спроектовані так, щоб не допустити забруднення під час зберігання, прибирання, миття та за необхідності проведення дезінфекції й запобігати проникненню шкідників;

2.15.4. Належну ідентифікацію харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами під час зберігання;

2.15.5. Проведення оцінки ризиків та забезпечення зберігання харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших нехарчових продуктів таким чином, щоб запобігти їх взаємному негативному впливу;

2.15.6. Захист харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, від забруднення під час їх транспортування;

2.15.7. Дотримання умов транспортування (зокрема режимів температури зберігання та вологи), у тому числі за умови повного завантаження транспортного засобу;

2.15.8. Запровадження для транспортних засобів програм технічного огляду, прибирання, миття та дезінфекції;

2.15.9. Розділення різних видів харчових продуктів, нехарчових продуктів під час транспортування з метою унеможливлення негативного впливу.

Для підтримання постійних температурних режимів (дотримання безперервності температурного ланцюга) необхідно заздалегідь проводити охолодження транспортних засобів перед завантаженням харчових продуктів та повинна бути можливість перевірки умов транспортування за допомогою контролю режимів температури у транспортному засобі.

*{Абзац другий підпункту 2.15.9 пункту 2.15 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran33#n33)*}*

2.16. Програма-передумова системи НАССР щодо контролю технологічних процесів повинна забезпечити:

2.16.1. Упевненість операторів ринку у тому, що умови контролю параметрів технологічних процесів і виробничого середовища прийнятні для виконання встановлених вимог до харчових продуктів і є докази того, що такі параметри відповідають встановленим нормам;

2.16.2. Впровадження чітких процедур контролю за непридатними (невідповідними) харчовими продуктами (приймання їх за певних умов або направлення на використання для інших цілей);

2.16.3. Процедури контролю повинні бути доступними та зрозумілими для осіб, що приймають рішення;

2.16.4. Поводження з усіма непридатними (невідповідними) харчовими продуктами та їх видалення мають здійснюватися відповідно до виду проблеми та/або спеціальних вимог;

2.16.5. Запровадження коригувальних дій, якщо непридатні (невідповідні) продукти негативно впливають на безпечність харчових продуктів.

Періодичність контролю за параметрами технологічних процесів і виробничого середовища, лабораторний моніторинг повинні бути визначені за результатами оцінки ризику, але не рідше, ніж це передбачено встановленими вимогами.

2.17. Програма-передумова системи НАССР щодо маркування харчових продуктів та поінформованості споживачів повинна забезпечити:

2.17.1. Виконання операторами ринку [статті 39](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/paran838" \l "n838" \t "_blank) Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" щодо вимог до маркування харчових продуктів;

*{Підпункт 2.17.1 пункту 2.17 розділу II в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran35#n35)*}*

2.17.2. Належну ідентифікацію партій харчових продуктів та забезпечення простежуваності маркування партій неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів одразу при їх пакуванні (фасуванні);

2.17.3. Якщо продукти маркуються пізніше, вони повинні мати визначений номер партії на час їх тимчасового зберігання;

2.17.4. Строк зберігання (дата "Вжити до", дата виробництва, кінцева дата споживання) маркованих харчових продуктів повинен вираховуватися від дати виробництва.

*{Абзац другий підпункту 2.17.4 пункту 2.17 розділу II виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran37#n37)*}*

**IІІ. Послідовність розробки системи НАССР**

3.1. Оператори ринку, що здійснюють підготовку, обробку чи переробку харчових продуктів, зобов’язані розробляти, впроваджувати та застосовувати процедури, засновані на використанні в повному обсязі принципів системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

3.2. Розробляючи систему НАССР, оператори ринку мають дотримуватись нижчезазначеної послідовності для запобігання неправильній розробці плану НАССР, а також неефективному функціонуванню системи в цілому.

3.3. Успішне впровадження системи НАССР здійснюється за умови застосування широкого підходу, заснованого на співпраці всього персоналу потужності, у тому числі її керівництва.

3.4. Першим підготовчим кроком розробки плану НАССР має бути створення групи НАССР. Якщо можливо, ця група повинна складатися з осіб, які представляють різні підрозділи потужності, від роботи яких залежить безпечність продуктів, включаючи керівників, та які мають знання про харчові продукти, технологічні процеси та відповідний досвід роботи. Якщо необхідно, на етапі розробки можна залучити зовнішніх експертів, які мають поглиблені знання про небезпечні фактори, характерні для харчових продуктів, технологічні процеси та принципи НАССР.

3.5. Група НАССР може складатися з персоналу, який:

3.5.1. Володіє знаннями про біологічні, хімічні та фізичні небезпечні фактори, характерні для харчового продукту та технологічних процесів;

3.5.2. Забезпечує належне проведення технологічних процесів або бере участь у здійсненні цих процесів;

3.5.3. Має досвід у впровадженні належної практики виробництва та належної практики гігієни.

3.6. Кожен учасник групи НАССР повинен бути відповідальним за один чи декілька процесів, а також має бути запроваджено практику взаємозамінності.

3.7. Кількісний склад групи НАССР залежить від виду та асортименту харчових продуктів, технологічних процесів, особливостей потужності.

3.8. Склад групи НАССР визначається та затверджується керівником потужності.

3.9. Група НАССР визначає сферу застосування системи НАССР, яка розповсюджується на технологічні процеси та види небезпечних факторів, що вивчаються й досліджуються, та повинна розробити повний опис харчового продукту.

3.10. Повний опис харчового продукту повинен містити інформацію, яка стосується його безпечності:

назву;

склад;

структуру та фізико-хімічні характеристики (наприклад, рідина, желе, твердий стан, вміст вологи, рН);

мікробіологічні та хімічні критерії;

вид оброблення (наприклад, теплове оброблення, заморожування, соління, коптіння тощо);

спосіб споживчого та транспортного пакування (наприклад, герметична, вакуумна упаковки, модифікована атмосфера тощо);

вид маркування;

умови зберігання та транспортування;

строк придатності;

*{Абзац десятий пункту 3.10 розділу ІІІ в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran39#n39)*}*

спосіб реалізації, метод збуту;

дані про передбачуваного споживача або специфічну групу споживачів (наприклад, для загального вжитку, для дитячого харчування, харчування для спортсменів та осіб похилого віку);

спосіб споживання (використання).

3.11. Документ про опис харчового продукту повинен підтримуватись в актуальному варіанті (версії). Він використовується як інформація про харчовий продукт під час наступних досліджень системи НАССР.

3.12. Цей документ може стосуватись декількох позицій харчових продуктів, які незначно відрізняються за характеристиками, за умови, що наявна (представлена) вся інформація стосовно безпечності кожної з позицій.

3.13. Група НАССР повинна визначити правильний і передбачуваний спосіб споживання (використання) харчового продукту споживачами, для яких цей продукт призначений. В окремих випадках розглядається споживання (використання) харчового продукту для специфічних груп споживачів, таких як діти, спортсмени, особи похилого віку.

3.14. Якщо для безпечності харчового продукту необхідно, щоб кінцевий споживач піддав його певному обробленню (наприклад, необхідно відварити протягом 3 хв.) або не здійснював певних дій (наприклад, не піддавати повторному заморожуванню), про це повинно бути зазначено шляхом розміщення відповідної інформації на етикетці.

3.15. Відповідно до передбачуваного способу споживання (використання) харчових продуктів групою НАССР проводиться аналіз небезпечних факторів (наприклад, чим менше очікується оброблення харчового продукту кінцевим споживачем, тим вища відповідальність за безпечність продукту оператора ринку).

3.16. Група НАССР повинна у будь-якому форматі скласти блок-схему технологічного процесу, яка відображає всі етапи процесу в межах контролю за потужністю - від надходження неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, до постачання харчових продуктів споживачам та іншим клієнтам, включаючи їх підготовку, переробляння, пакування, зберігання та транспортування. Усі технологічні процеси повинні бути представленими в належній послідовності разом з відповідними технологічними даними.

3.17. Блок-схема має бути достатньо зрозумілою та повною. При цьому необхідно уникати відображення у блок-схемі тих етапів, які не є частиною технологічного процесу.

*{Пункт 3.17 розділу ІІІ в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran41#n41)*}*

3.18. Блок-схема може бути розроблена для окремого харчового продукту, групи харчових продуктів чи послідовностей технологічного процесу. [Зразок базової блок-схеми технологічного процесу](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12/paran534" \l "n534) наведено у додатку 1 до цих Вимог.

3.19. Після того, як блок-схему розроблено, група НАССР повинна підтвердити її відповідність дійсним технологічним процесам під час роботи потужності.

Перевірку необхідно проводити за участю персоналу, який працює на конкретних етапах процесу. Виявлені невідповідності виправляються так, щоб блок-схема відповідала дійсним (реальним) технологічним процесам. Остаточний варіант блок-схеми затверджується керівником групи НАССР.

3.20. Принцип 1 системи НАССР полягає в аналізі небезпечних факторів визначення відповідних заходів з контролю.

3.20.1. Аналіз небезпечних факторів має включати:

визначення суттєвих небезпечних факторів та заходів з контролю;

використання аналізу небезпечних факторів для модифікації технологічного процесу або харчового продукту з метою подальшого забезпечення чи поліпшення його безпечності;

забезпечення в результаті аналізу небезпечних факторів підстав для визначення критичних контрольних точок згідно з принципом 2 системи НАССР, що зазначений у [пункті 3.21](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12/paran252" \l "n252) цього розділу.

3.20.2. Аналіз небезпечних факторів є специфічним для кожного технологічного процесу та потужності, тому не може бути "запозичений" у іншого оператора ринку, який виробляє аналогічні харчові продукти. Аналіз небезпечних факторів складається з послідовних, логічно пов’язаних між собою дій.

*{Підпункт 3.20.2 пункту 3.20 розділу ІІІ із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran44#n44)*}*

3.20.3. Одним з варіантів підготовки до аналізу небезпечних факторів може бути попередня розробка списку небезпечних факторів (біологічних, хімічних, фізичних), які є характерними для даних харчових продуктів і технологічних процесів, та визначення їх характеристик (властивостей).

3.20.4. Аналіз небезпечних факторів починається зі складання на кожному етапі технологічного процесу відповідно до блок-схеми та списку небезпечних факторів, поява яких є ймовірною.

Наступним етапом аналізу небезпечних факторів є встановлення того, які заходи контролю можна застосувати чи вже застосовано для запобігання виникненню, для зменшення до прийнятного рівня або усунення кожного з небезпечних факторів та на яких етапах технологічного процесу це можна зробити. У деяких ситуаціях контроль за конкретним небезпечним фактором може вимагати більше ніж одного заходу контролю. В інших випадках за допомогою одного й того самого заходу контролю можна контролювати кілька небезпечних факторів. Заходи контролю - це програми-передумови системи НАССР, які визначені у розділі ІІ цих Вимог. Контрольні заходи повинні здійснюватись відповідно до процедур та специфічних умов потужності для забезпечення їх ефективного впровадження.

*{Підпункт 3.20.4 пункту 3.20 розділу ІІІ доповнено новим абзацом згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran45#n45)*}*

3.20.5. Група НАССР з урахуванням своїх знань та досвіду проводить аналіз (дослідження) небезпечних факторів з метою визначення, які з них необхідно усунути, зменшити до прийнятного рівня або попередити їх появу для виготовлення безпечних харчових продуктів.

3.20.6. При аналізі небезпечних факторів враховуються:

значимість небезпечного фактора як функція ймовірності його появи та потенційного негативного впливу на здоров’я споживачів. Для оцінки ймовірності виникнення використовуються досвід, інформація про випадки небезпечних харчових продуктів, які траплялись безпосередньо на потужності, інших операторів ринку у регіоні щодо епідеміологічної ситуації;

оцінка потенційного негативного впливу проводиться відповідно до знань про вид (природу) харчового продукту та технологічних процесів, науково-технічної інформації, передбачуваного способу споживання (використання) продукту, ймовірного неправильного споживання, груп споживачів тощо;

якісна та/або кількісна оцінка наявності небезпечного фактора;

виживання та розмноження патогенних мікроорганізмів і неприйнятне утворення хімічних сполук у харчових продуктах (у тому числі неперероблених, частково перероблених або перероблених), на технологічних (виробничих) лініях або в навколишньому середовищі;

утворення та стабільність у харчових продуктах токсинів чи інших небажаних сполук метаболізму мікроорганізмів, хімічних речовин, алергенів, фізичних забруднень (сторонні предмети);

забруднення (чи повторне забруднення) біологічними (мікроорганізмами, паразитами), хімічними чи фізичними небезпечними факторами неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів.

3.20.7. На підставі цього аналізу (досліджень) визначається значущість ризику перевищення небезпечними факторами допустимого рівня. Група НАССР повинна визначити метод, згідно з яким приймається рішення про значущість ризику. [Приклад методу визначення значущості небезпечних факторів](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12/paran536#n536) наведено в додатку 2 до цих Вимог.

*{Підпункт 3.20.8 пункту 3.20 розділу III виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran47#n47)*}*

3.20.8. Аналіз небезпечних факторів повинен враховувати чинники, що можуть знаходитися поза безпосереднім контролем оператора ринку. Наприклад, збут харчових продуктів перебуває поза безпосереднім контролем оператора ринку, але інформація про те, яким чином харчові продукти будуть розповсюджуватися (реалізовуватися), може вплинути, наприклад, на оцінку ризику. При проведенні аналізу небезпечних факторів необхідно розглядати питання, що стосуються безпечності харчових продуктів.

*{Підпункт 3.20.8 пункту 3.20 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran49#n49)*}*

3.20.9. Після завершення аналізу небезпечних факторів на всіх етапах технологічного процесу етапи, на яких, незважаючи на впроваджені заходи з контролю, ризик перевищення небезпечним(и) фактором(ами) допустимого рівня залишається значним (комбінація ймовірності виникнення та потенційного негативного впливу на здоров’я споживачів), будуть розглядатися для визначення критичних контрольних точок.

3.21. Принцип 2 системи НАССР полягає у визначенні критичних контрольних точок.

3.21.1. Визначення (ідентифікація) критичних контрольних точок (далі - ККТ) ґрунтується на логічному підході. Такий підхід група НАССР здійснює відповідно до свого практичного досвіду та знань про процес та продукт з можливим використанням дерева рішень. Дерево рішень застосовується до тих етапів процесу, на яких за допомогою аналізу небезпечних факторів виявлено ризик того, що небезпечний фактор може перевищити допустиму норму і призвести до загрози безпечності харчових продуктів. При цьому етап технологічного процесу розглядають у логічній послідовності з іншими етапами процесу, беручи до уваги весь технологічний процес, що дозволить уникнути появи зайвих ККТ. [Зразок дерева рішень для визначення критичних точок контролю](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12/paran538" \l "n538) наведено в додатку 3 до цих Вимог. У деяких випадках можуть виникати ситуації, коли така схема буде неприйнятною (некоректною).

*{Підпункт 3.21.1 пункту 3.21 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran51#n51)*}*

3.21.2. Після визначення ККТ група НАССР має розглянути такі питання:

забезпечення належної розробки та впровадження заходів з контролю. Наприклад, якщо небезпечний фактор було визначено (ідентифіковано) на етапі технологічного процесу, де контроль є необхідним для безпечності харчового продукту, а заходів контролю не існує на цьому й інших етапах, то технологічний процес потрібно перебудувати (модифікувати) таким чином, щоб на цьому етапі чи на попередніх або пізніших етапах існували заходи з контролю;

*{Підпункт 3.21.2 пункту 3.21 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran51#n51)*}*

можливість встановлення та впровадження системи моніторингу;

якщо існує більше ніж один технологічний процес, на якому можна контролювати значущий небезпечний фактор, то ККТ визначається на тому етапі, який є найближчим до кінця технологічного процесу.

3.22. Принцип 3 системи НАССР полягає у встановленні критичних меж для ККТ.

3.22.1. Для кожної ККТ мають бути встановлені критичні межі.

Критичні межі - це крайні прийнятні значення (показники), які відділяють виготовлення (випуск) безпечного продукту від небезпечного.

3.22.2. Критичні межі повинні бути вимірними або, якщо неможливо встановити вимірні критичні межі, помітними для доведення того, що ККТ є під контролем. Значення критичних меж повинні базуватись на достатніх доказах того, що вони забезпечуватимуть контроль за технологічним процесом.

3.22.3. Встановлюючи критичну межу, враховують робочу похибку контрольно-вимірювальних приладів, які використовуються для проведення моніторингу.

*{Підпункт 3.22.3 пункту 3.22 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran53#n53)*}*

3.22.4. Значення критичних меж визначають за такими критеріями:

вимоги законодавства;

галузеві рекомендації;

настанови щодо належних практик виробництва та гігієни;

встановлені вимоги групою НАССР на основі власних досліджень (у цьому випадку надається підтвердження (валідація), що дані значення дійсно є критичними межами).

3.22.5. У деяких випадках з метою зменшення ризику перевищення критичних меж через відхилення у технологічному процесі можуть встановлюватися більш жорсткі границі - операційні межі для забезпечення того, що критичні межі не будуть перевищені.

3.23. Принцип 4 системи НАССР полягає у встановленні процедур моніторингу щодо ККТ.

3.23.1. Важливою частиною системи НАССР є програма спостережень та вимірювань шляхом проведення моніторингу, яка впроваджується у кожній ККТ для встановлення того, чи дотримані критичні межі (чи є ККТ під контролем). При цьому здійснюється ведення протоколів проведення моніторингу, які повинні заповнюватись одразу після проведення вимірювань та/або спостережень.

3.23.2. Моніторинг повинен давати можливість вчасно виявити втрату контролю у ККТ для своєчасного застосування коригувальних дій. У разі неналежного контролю та виникнення відхилень від критичних меж може бути вироблений небезпечний харчовий продукт. Враховуючи те, що наслідки виникнення критичного відхилення у ККТ призводять до випуску небезпечних харчових продуктів, процедури моніторингу мають бути результативними. Якщо при проведенні моніторингу виявлено тенденції щодо втрати контролю у ККТ, впроваджують запобіжні дії (до того, як виявлено дійсні відхилення).

3.23.3. Дані моніторингу повинні перевірятись персоналом, який володіє знаннями і уповноважений у разі необхідності провести коригувальні дії.

3.23.4. Оператор ринку зобов’язаний впровадити ефективні процедури моніторингу, що включають:

3.23.4.1. Параметри моніторингу, зокрема показники технологічного процесу чи харчових продуктів (температура, час, рН, вміст вологи, консервантів тощо) або органолептичні показники (кипіння, зміна кольору тощо), що перевіряються. Для використання такого параметра моніторингу, як температура для знищення патогенних мікроорганізмів або контролю за їхнім ростом, необхідно його поєднувати (комбінувати) з параметром часу (тривалістю перебування харчового продукту в умовах певної температури);

*{Підпункт 3.23.4.1 підпункту 3.23.4 пункту 3.23 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran55#n55)*}*

3.23.4.2. Спосіб моніторингу, тобто яким чином здійснюється моніторинг.

Під час здійснення моніторингу у ККТ тривалі аналітичні випробування не проводяться, оскільки необхідно швидко виявити порушення критичної межі та негайно вжити коригувальних дій. Мікробіологічні дослідження (випробування) рідко є ефективними для моніторингу ККТ. При плануванні та здійсненні моніторингу перевагу необхідно надавати фізичним та хімічним вимірюванням, які потребують небагато часу та незначних затрат. Для забезпечення ефективності моніторингу ретельно перевіряють точність роботи контрольно-вимірювальних приладів;

3.23.4.3. Частоту моніторингу.

Моніторинг проводиться постійно чи періодично. При періодичному моніторингу частота повинна встановлюється таким чином, щоб забезпечити достовірність інформації і, як мінімум, забезпечити коригувальні дії у випадку, якщо під час моніторингу виявлено відхилення, а також так, щоб потенційно небезпечні харчові продукти, виготовлені за період з останнього позитивного результату моніторингу, не вийшли за межі контролю оператора ринку;

*{Абзац другий підпункту 3.23.4.3 підпункту 3.23.4 пункту 3.23 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran56#n56)*}*

3.23.4.4. Відповідальність за проведення моніторингу.

Для процедур моніторингу визначають персонал, який здійснює моніторинг, та осіб, які перевіряють дані моніторингу і володіють знаннями та повноваженнями для оцінки його результативності й прийняття рішення про застосування коригувальних дій. Моніторинг здійснює персонал, який безпосередньо працює на етапах технологічного процесу. Персонал, який здійснює моніторинг ККТ, повинен знати методику проведення моніторингу кожного заходу контролю, мати вільний доступ до приміщень, бути неупередженим при його здійсненні та звітуванні (надавати правильний звіт щодо діяльності, пов’язаної з моніторингом). Персонал, призначений для здійснення моніторингу, повинен негайно звітувати про перевищення критичних меж та інші непередбачені випадки для того, щоб можна було вчасно застосувати коригувальні дії, внести зміни і утримати технологічний процес під контролем.

*{Підпункт 3.23.4.5 підпункту 3.23.4 пункту 3.23 розділу III виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran57#n57)*}*

3.23.5. Протоколи моніторингу вчасно (відразу після здійснення моніторингу) заповнюються і підписуються персоналом, відповідальним за проведення моніторингу, а також перевіряються уповноваженою особою.

3.24. Принцип 5 системи НАССР включає розроблення коригувальних дій.

3.24.1. Група НАССР завчасно розробляє коригувальні дії для кожної ККТ, які можна негайно застосувати у випадку, коли моніторинг свідчить про відхилення від критичних меж.

3.24.2. Порядок коригувальних дій повинен бути задокументований у відповідних процедурах.

3.24.3. Коригувальні дії мають відповідати таким вимогам:

негайно відновлювати контроль за технологічним процесом;

визначити причини невідповідності;

усувати причини невідповідності;

визначати (ідентифікувати) потенційно небезпечні продукти, виготовлені (випущені) за час, коли технологічний процес не був під контролем (при періодичному моніторингу - з часу останнього вимірювання з позитивним результатом), та встановлювати подальше поводження з ними.

3.24.4. У процедурі визначають персонал (осіб), відповідальний(их) за впровадження коригувальних дій.

3.24.5. Відповідальність має покладатись на особу, яка володіє знаннями щодо харчового продукту, технологічного процесу його виробництва і плану НАССР. Також особа має бути уповноважена приймати відповідні рішення.

3.24.6. Усі кроки із впровадження коригувальних дій повинні бути належно задокументовані (наприклад, дата, час, дія, виконавець, наступна перевірка).

3.24.7. Якщо коригувальні дії стосовно певної процедури впроваджуються часто (є системні відхилення), то необхідно перевірити ефективність коригувальних дій та удосконалити процедури (наприклад, калібрування обладнання, перевірка правильності виконання працівниками своїх обов’язків) або відкоригувати технологічний процес, харчовий продукт чи провести перегляд плану НАССР.

3.25. Принцип 6 системи НАССР включає процедури верифікації (перевірки).

*{Абзац перший пункту 3.25 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran59#n59)*}*

3.25.1. Група НАССР впроваджує процедури верифікації (перевірки), які дозволяють встановити, чи система НАССР працює правильно і ефективно.

Метою верифікації (перевірки) є отримання упевненості у тому, що план НАССР базується на надійних наукових обґрунтуваннях, забезпечує контроль за небезпечними факторами, пов’язаними з харчовим продуктом та технологічним процесом, та належно виконується.

*{Підпункт 3.25.1 пункту 3.25 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran59#n59)*}*

3.25.2. Елементами верифікації (перевірки) є:

*{Підпункт 3.25.2 пункту 3.25 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran59#n59)*}*

3.25.2.1. Валідація (підтвердження) плану НАССР - отримання доказів того, що всі елементи плану НАССР є правильними і забезпечують безпечність харчових продуктів.

Метою валідації є:

демонстрація, що всі рішення, прийняті під час дослідження плану НАССР, мають під собою наукове та/або технічне обґрунтування і базуються на належних практиках виробництва та гігієни;

переконання, що план НАССР є правильно продуманим і ефективним;

оцінка того, що розроблений план НАССР може бути впроваджено повністю;

надання клієнтам (іншим операторам ринку) чи органам державного контролю (нагляду) доказів того, що прийняті рішення є правильними, а заходи контролю - ефективними.

Валідацію документації плану НАССР перший раз проводять після його розробки перед впровадженням на практиці. Подальшу валідацію здійснюють з визначеною певною частотою для оцінки відповідності документації дійсним технологічним процесам.

Крім того, необхідно проводити валідацію плану НАССР чи його частини у таких випадках:

введення у виробництво нового продукту/перенесення виробництва харчових продуктів на іншу технологічну лінію;

встановлення нового обладнання, яке може впливати на безпечність харчових продуктів;

введення нових видів неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

зміни технологічного процесу;

зміни в структурі потужності;

введення нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, інших способів пакування;

продовження строку зберігання харчового продукту;

зміни постачальників;

важливих змін у способі споживання (використання) або реалізації харчових продуктів;

отримання нової інформації стосовно небезпечних факторів, характерних для технологічного процесу або харчового продукту.

При проведенні валідації документації плану НАССР група НАССР повинна встановити:

чи план НАССР охоплює всі технологічні процеси та харчові продукти;

чи аналіз небезпечних факторів проведено за правильною методологією та чи всі небезпечні фактори є характерними для технологічних процесів і харчових продуктів;

чи правильно встановлено критичні межі та чи є для цього належне обґрунтування;

чи процедури моніторингу дозволяють тримати технологічний процес під контролем;

чи розроблені процедури впровадження коригувальних дій та верифікації є достатніми для ефективної роботи системи НАССР.

Результатом валідації можуть бути зміни в процедурах та протоколах плану НАССР;

3.25.2.2. Верифікація (перевірка) ефективності функціонування системи НАССР із застосуванням методів, процедур, аналізів та інших оцінювань додатково до моніторингу ККТ для визначення відповідності плану НАССР.

Метою верифікації є:

забезпечення ефективного впровадження плану НАССР;

перевірка, чи план НАССР виконується постійно;

перевірка, чи всі результати аналізу системи взято до уваги.

Для проведення верифікації група НАССР використовує таку інформацію:

огляд скарг, пов’язаних з безпечністю харчових продуктів;

результати лабораторного моніторингу неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

результати моніторингу ККТ;

калібрування обладнання;

результати проведення аудитів, інспекцій;

перевірку ведення записів;

аналіз відхилень;

перевірку роботи відповідального персоналу.

Частота проведення верифікації повинна бути такою, щоб підтвердити ефективну роботу системи НАССР, і залежить від особливостей технологічних процесів, виду харчового продукту, потужності, кваліфікації працівників, результатів попередніх перевірок, процедур моніторингу, кількості виявлених невідповідностей, природи небезпечних факторів.

*{Абзац п’ятнадцятий підпункту 3.25.2.2 підпункту 3.25.2 пункту 3.25 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran61#n61)*}*

Верифікацію проводять не рідше одного разу на рік або за умови змін у технологічних процесах чи харчових продуктів, що впливає на їх безпечність. Якщо система НАССР впроваджена нещодавно, то рекомендується верифікацію проводити частіше.

Верифікацію проводить особа, яка не є відповідальною за проведення моніторингу чи впровадження коригувальних заходів. Якщо верифікацію не можна провести внутрішніми силами, то для цього залучаються зовнішні експерти.

*{Абзац сімнадцятий підпункту 3.25.2.2 підпункту 3.25.2 пункту 3.25 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran62#n62)*}*

3.26. Принцип 7 системи НАССР включає процедури ведення записів та документації, що мають відповідати розміру потужності, особливостям технологічних процесів та давати змогу оператору ринку перевіряти впровадження та дієвість заходів з контролю, передбачених системою НАССР.

3.26.1. Документація системи НАССР поділяється на:

базову - план НАССР, процедури;

оперативну - протоколи, записи.

3.26.2. До базової документації належать:

склад групи НАССР та її обов’язки;

опис харчового продукту та його передбачуване споживання (використання);

перевірена блок-схема виробництва;

аналіз небезпечних факторів;

методологія визначення ККТ;

критичні межі та їх обґрунтування;

система моніторингу, процедури моніторингу кожної ККТ;

процедури застосування коригувальних заходів;

процедура валідації, верифікації;

процедури управління документами НАССР.

3.26.3. До оперативної документації належать:

протоколи нарад НАССР групи;

протоколи моніторингу ККТ;

протоколи впровадження коригувальних заходів;

протоколи валідації, верифікації.

3.26.4. Усі документи системи НАССР повинні бути належним чином оформлені. Система повинна бути ефективною та зрозумілою для персоналу. Також дозволяється документування та ведення записів інтегрувати до існуючої системи ведення документації на потужності, використовуючи існуючі форми документів (наприклад, технологічні журнали).

3.26.5. Ведення протоколів, записів в електронній формі може здійснюватись за умови, що всі вимоги щодо ведення протоколів виконуються, а саме:

усі важливі протоколи, необхідні для виконання вимог до харчового продукту, є повними, деталізованими і збереженими, а також доступними у разі запитів;

протоколи є чіткими і достовірними, а також зберігаються так, щоб унеможливити несанкціоновані зміни;

усі протоколи зберігаються відповідно до вимог [пункту 3 частини шостої статті 21](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/paran608#n608) Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

*{Абзац четвертий підпункту 3.26.5 пункту 3.26 розділу III із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran64#n64)*}*

*{Підпункт 3.26.6 пункту 3.26 розділу III виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran65#n65)*}*

3.26.6. Протоколи є важливим доказом ефективного функціонування системи НАССР при проведенні аудиту системи НАССР органом державного контролю (нагляду).

3.26.7. Будь-які поправки до записів здійснюються лише уповноваженими особами.

**ІV. Спрощений підхід для певних категорій потужностей у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР**

*{Пункт 4.1 розділу IV виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran68#n68)*}*

4.1. Оператори ринку можуть впроваджувати процедури, засновані на принципах НАССР, що передбачає спрощене їх застосування у всіх випадках з урахуванням видів (природи) технологічних процесів, які здійснює оператор ринку, та розмірів потужності.

4.2. Вимоги щодо розробки, впровадження та ефективного застосування процедур за спрощеним підходом повинні бути пропорційними ризику. При визначенні можливості застосування спрощеного підходу до процедур враховуються небезпечні фактори, пов’язані з технологічним процесом та харчовим продуктом, ймовірність їх впливу на безпечність харчових продуктів.

4.3. Контроль за небезпечними факторами забезпечується спрощеними еквівалентними заходами, які є ефективними у застосуванні процедур, що засновані на принципах НАССР.

4.4. На потужностях з незначним ступенем ризику (не здійснюються підготовка, обробка чи переробка харчових продуктів) небезпечні фактори можуть контролюватися за допомогою програм-передумов. У таких випадках є достатнім застосування лише принципу 1 системи НАССР "Аналіз небезпечних факторів" і дозволяється не використовувати інші принципи системи НАССР.

*{Пункт 4.4 розділу IV із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran70#n70)*}*

4.5. До таких потужностей можуть належати (перелік не є вичерпним):

4.5.1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі);

4.5.2. Потужності, що здійснюють приготування та продаж напоїв (бари, кав’ярні тощо);

4.5.3. Потужності, що здійснюють прості технологічні операції з підготовки харчових продуктів (наприклад, нарізання), за умови забезпечення програмами-передумовами належного проведення таких операцій;

4.5.4. Потужності, що транспортують чи зберігають попередньо запаковані харчові продукти або продукти, які не псуються швидко (довготривалого зберігання).

4.6. У випадку, якщо вимоги до безпечності харчових продуктів потребують проведення моніторингу, верифікації, зберігання записів, то необхідні процедури системи НАССР мають бути впроваджені оператором ринку.

4.7. Якщо програми-передумови (незалежно від того, впроваджені вони з використанням настанов з належної практики виробництва чи без них) дають змогу контролювати небезпечні фактори у харчових продуктах і зобов’язання операторів ринку щодо випуску (реалізації) безпечних харчових продуктів виконуються, то допускається не здійснювати розробку, впровадження та застосування постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи НАССР.

4.8. Настанови з належних практик - це простий та ефективний спосіб подолання труднощів при впровадженні процедур НАССР операторами ринку, до яких можна застосувати спрощений підхід.

4.9. Використання настанов з належних практик виробництва має допомагати операторам ринку контролювати небезпечні фактори і відповідати вимогам законодавства. Настанови розробляються представниками секторів харчової промисловості, де потужності мають проблеми з впровадженням процедур системи НАССР. Органи державного контролю (нагляду) сприяють розробці таких настанов, а за необхідності надають методичну допомогу.

4.10. Настанови з кращих практик виробництва можуть бути розроблені для таких потужностей:

4.10.1. Заклади громадського харчування, у тому числі у транспортних засобах (літаки, поїзди, судна);

4.10.2. Заклади громадського харчування, які отримують готові харчові продукти від інших операторів ринку;

4.10.3. Потужності, що здійснюють випічку і виготовлення солодощів;

4.10.4. Заклади, що здійснюють зберігання, транспортування, перепакування без порушення цілісності споживчої упаковки;

4.10.5. Заклади роздрібної торгівлі (магазини, де проводиться обвалювання, нарізання м’яса тощо).

4.11. Для таких операторів ринку настанови мають описувати практичні способи контролю за небезпечними факторами без надмірної деталізації їх природи і формальної ідентифікації ККТ. Настанови повинні охоплювати усі небезпечні фактори, характерні для технологічних процесів та харчового продукту, а також процедури їх контролю, коригувальні заходи у випадку невідповідностей. При цьому мають враховуватися не тільки можливі небезпечні фактори (наприклад, сальмонела у сирих яйцях), але й методи контролю щодо ймовірного забруднення продукту (закупівля сирих яєць у надійного постачальника, температура і час обробки).

4.12. Настанови можуть містити як правила належної практики гігієни, так і елементи системи НАССР, зокрема:

4.12.1. Настанови з практичного використання програм-передумов;

4.12.2. Вимоги до неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів;

4.12.3. Аналіз небезпечних факторів;

4.12.4. Рекомендації щодо можливих ККТ при підготовці, обробці чи переробці харчових продуктів та вимоги щодо їх контролю;

4.12.5. Застереження щодо правил гігієни при поводженні з чутливими продуктами (наприклад, продуктами, готовими до споживання);

4.12.6. Додаткові заходи для харчових продуктів, призначених для специфічних груп споживачів;

4.12.7. Вимоги до документації і записів;

4.12.8. Протоколи підтвердження строку придатності.

4.13. Загальні настанови зі спрощеного підходу впровадження системи НАССР мають містити опис небезпечних факторів і бажаних заходів контролю, які є загальними для операторів ринку. Оператори ринку мають враховувати інші небезпечні фактори, що не описані у настановах. Ці фактори пов’язані з умовами середовища, плануванням потужності, особливостями технологічного процесу і не передбачаються у загальних настановах. Використання загальних настанов не звільняє операторів від обов’язкового дослідження усіх можливих небезпечних факторів та відповідних методів контролю.

4.14. Якщо існують спільні характеристики процесу у різних операторів ринку, процес виробництва харчових продуктів є лінійним та однорідним, а ймовірність виникнення небезпечних факторів є високою, загальні настанови зі спрощеного впровадження системи НАССР розробляються для певних категорій сектору харчової промисловості, наприклад:

4.14.1. Бойні, потужності з розбирання та обвалювання м’яса;

4.14.2. Потужності з обробки і переробки молока та риби;

4.14.3. Операторів ринку, що застосовують стандартні процедури переробки (консервування, пастеризацію рідких продуктів, заморожування тощо).

4.15. Спрощений підхід застосування принципів системи НАССР має бути описаний у настановах з належних практик виробництва у таких випадках щодо:

4.15.1. Аналізу небезпечних факторів та розробки процедур, заснованих на принципах системи НАССР:

відповідно до природи технологічних процесів та харчового продукту можливі небезпечні фактори контролюються за допомогою запроваджених програм-передумов. Формальний аналіз небезпечних факторів може не проводитися за умови розробки належних практик для конкретного типу операторів ринку;

за відсутності підстав для проведення аналізу небезпечних факторів оператор ринку демонструє, що всі небезпечні фактори контролюються за допомогою впроваджених програм-передумов;

до певної категорії операторів ринку допускається можливість попереднього визначення небезпечних факторів (без проведення їх аналізу), які необхідно контролювати. У такому випадку рекомендації щодо цих небезпечних факторів і заходів з їх контролю повинні бути надані у загальних настановах зі спрощеного впровадження системи НАССР;

4.15.2. Встановлення критичних меж у ККТ на підставі (з урахуванням):

досвіду чи результатів досліджень харчових продуктів;

міжнародних та/або національних рекомендацій стосовно стандартних процедур переробки харчових продуктів (консервування, пастеризації, заморожування);

настанов з належних практик виробництва та гігієни.

При встановленні критичних меж у ККТ не завжди встановлюється числове значення критичних меж.

Процедура моніторингу засновується на спостереженнях у таких випадках:

фекальне забруднення туш на бійнях;

температура кипіння рідких харчових продуктів;

зміна фізичних властивостей харчового продукту під час переробки (приготування їжі);

4.15.3. Процедур моніторингу ККТ.

Процедури моніторингу поділяються на:

періодичне спостереження за показниками (наприклад, перевірка температури з використанням термометра);

візуальний огляд процедур de-hiding під час забою, якщо цей етап технологічного процесу визначений (ідентифікований) як ККТ;

візуальний огляд для перевірки термообробки шляхом визначення фізичних ознак ступеня термообробки (кипіння).

Якщо існують стандартні процедури переробки харчових продуктів з використанням каліброваного обладнання (наприклад, процедури варіння, смаження тощо), що забезпечує відповідну комбінацію часу і температури, а відповідними контрольними заходами забезпечено належне функціонування обладнання і передбачено належні коригувальні заходи, у таких випадках немає необхідності проводити систематичне вимірювання температурних режимів, якщо у закладах громадського харчування, де харчові продукти готуються відповідно до чітко встановлених кулінарних процедур, систематичне вимірювання температури також не є необхідним за умови повного дотримання цих процедур;

4.15.4. Документації і записів.

Процедури зберігання і поводження із записами повинні бути чітко визначені і стосуватися виключно безпечності харчових продуктів.

Документація повинна охоплювати процедури, специфічні для певної потужності, та записи проведених вимірювань і аналізу.

При цьому має враховуватися таке:

загальні настанови зі спрощеного впровадження системи НАССР можуть бути використані на заміну специфічної документації оператора ринку за умови, що вони описують усі необхідні процедури і в них зазначено вимоги до ведення записів і тривалості їх зберігання;

у випадку візуального моніторингу допускається ведення записів з моніторингу лише при виявленні невідповідностей. Записи невідповідностей мають супроводжуватись записами про запроваджені коригувальні заходи;

період зберігання записів повинен бути достатнім для забезпечення інформацією щодо простежуваності у випадку виявлення невідповідностей (наприклад, два місяці після закінчення строку зберігання партії харчових продуктів).

4.16. Оператори ринку зобов’язані перед використанням настанов перевірити відповідність рекомендацій, практик та типових планів НАССР специфічним умовам потужності та за потреби зробити зміни у документації та застосувати їх.

*{Розділ IV доповнено новим пунктом 4.16 згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran71#n71)*}*

**V. Процедури, які забезпечують ефективне функціонування системи управління безпечністю харчових продуктів**

5.1. Персонал потужності повинен володіти пропорційними знаннями системи НАССР відповідно до його посадових обов’язків.

5.2. Оператор ринку має забезпечити обізнаність персоналу з визначеними (ідентифікованими) небезпечними факторами (у разі їх наявності), критичними для безпечності властивостями процесів переробки, зберігання, транспортування, а також із запобіжними та коригувальними заходами, задокументованими процедурами, які використовуються оператором ринку.

*{Пункт 5.2 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran74#n74)*}*

5.3. Згідно з вимогами належної практики виробництва персонал, який залучений до виробництва харчових продуктів, у тому числі при їх зберіганні та транспортуванні, має бути поінформований у письмовому вигляді про його обов’язки, відповідальність та повноваження. З цією метою на потужностях для персоналу, включно з сезонними і тимчасовими працівниками, розробляються навчальні програми, які охоплюють питання системи НАССР і програм-передумов відповідно до їх сфери діяльності.

5.4. Навчання персоналу потужностей проводяться перед тим, як він має приступити до роботи, і надалі періодично залежно від результатів оцінювання ризику. Також запроваджується перевірка ефективності його навчання; звертається увага на виконання ним засвоєних навичок на практиці.

Розробка загальних настанов для операторів ринку з впровадження системи НАССР і програм-передумов має здійснюватися представниками різних секторів харчової галузі за підтримки органів державного контролю (нагляду).

5.5. Валідація та верифікація можуть застосовуватися не тільки для оцінювання відповідності та ефективності впровадження принципів системи НАССР, а також і для встановлення того, чи програми-передумови розроблені, впроваджені на постійній основі та є ефективними.

5.6. Метою проведення валідації (підтвердження) є створення документальних доказів того, що певний процес на постійній основі відповідає заздалегідь визначеній меті.

5.7. Проведення процедури валідації ініціюється групою НАССР після завершення розробки процедур перед їх впровадженням і повинно охоплювати такі питання:

5.7.1. Відповідність процедур вимогам чинного законодавства, нормативних документів;

5.7.2. Врахування у процедурах специфічних особливостей потужності;

5.7.3. Оцінка можливості виконання процедури на практиці;

5.7.4. Занесення результатів аналізу до протоколів валідації.

5.8. Якщо при аналізі виявлено, що процедури, інструкції чи протоколи не відповідають визначеним вимогам або є застереження щодо неможливості повністю впровадити задокументовані процедури на практиці, то вносяться зміни в документацію для усунення невідповідностей.

5.9. Для перевірки можливості застосування документів на практиці можна залучати також персонал, який буде брати участь у виконанні вимог процедур чи інструкцій.

5.10. Валідація також проводиться у випадках:

5.10.1. Зміни у законодавстві та/або нормативних документах;

5.10.2. Зміни асортименту харчового продукту;

5.10.3. Зміни у технологічному процесі;

5.10.4. Зміни у допоміжних процесах;

5.10.5. Використання нового обладнання;

5.10.6. Використання нових допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, тощо.

За відсутності змін, зазначених вище, валідацію рекомендується проводити періодично для перевірки того, чи всі технологічні процеси та харчові продукти охоплено відповідними процедурами.

5.11. Метою проведення верифікації є перевірка шляхом обстеження та надання об’єктивних доказів дотримання визначених вимог. Після впровадження на практиці документів, процедур, інструкцій проводяться їх верифікація, тобто перевірка того, чи впроваджені ці документи повністю, і оцінка їх ефективності.

5.12. Для проведення верифікації використовуються такі дані:

5.12.1. Перевірка ведення записів щодо виконання на практиці процедур;

5.12.2. Розгляд скарг;

5.12.3. Періодичне тестування неперероблених, частково перероблених та перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами;

5.12.4. Огляд невідповідностей при здійсненні технологічних та допоміжних процесів;

5.12.5. Перевірка ефективності навчання персоналу;

5.12.6. Аудити та інспекції;

5.12.7. Результати аналізу ефективності системи НАССР з боку керівництва потужності.

5.13. Верифікація проводиться періодично для забезпечення доказів постійного впровадження процедур і аналізу їх ефективності. За результатами верифікації впроваджуються коригувальні заходи щодо усунення причин виявлених невідповідностей.

*{Пункт 5.13 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran75#n75)*}*

5.14. Механізм проведення коригувальних та запобіжних заходів передбачає:

5.14.1. Виявлення, реєстрацію та аналіз невідповідностей;

5.14.2. Встановлення причин виникнення невідповідностей;

5.14.3. Розроблення заходів з усунення причин, що спричинюють їх появу;

5.14.4. Впровадження запланованих заходів, здійснення контролю за їх виконанням;

5.14.5. Оцінку ефективності виконаних заходів;

5.14.6. За необхідності внесення змін та доповнень у процедури, спрямовані на попередження повторного виникнення причин невідповідностей.

*{Пункт 5.14 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran75#n75)*}*

5.15. Підставою для прийняття рішення про коригувальні заходи може бути така інформація (перелік не є вичерпним):

5.15.1. Скарги споживачів та покупців;

5.15.2. Випадки поставок неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, з відхиленням від специфікації;

5.15.3. Невідповідності у технологічних процесах;

5.15.4. Невідповідності у проведенні допоміжних процесів;

5.15.5. Неправильна робота обладнання;

5.15.6. Неналежні знання персоналу та невиконання ним посадових обов’язків;

5.15.7. Негативні результати випробувань неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами тощо;

5.15.8. Результати верифікації та валідації;

5.15.9. Результати проведення перевірок системи НАССР органами державного контролю (нагляду).

З метою виявлення негативних показників рекомендується проводити аналіз тенденцій, що дає змогу вчасно усунути причину і запобігти появі невідповідності.

*{Пункт 5.15 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran75#n75)*}*

5.16. Для забезпечення розробки, впровадження та ефективного застосування системи НАССР керівництво потужності має сумлінно виконувати свої зобов’язання.

5.17. Роль керівництва полягає у підтримці належного функціонування та взаємодії всіх технологічних та допоміжних процесів.

*{Пункт 5.17 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran76#n76)*}*

5.18. Керівник потужності є відповідальним за стратегію розвитку і повинен надавати належні ресурси та інвестиції для забезпечення безпечності та відповідності харчових продуктів встановленим вимогам законодавства. Також має бути забезпечено надання достатніх інформаційних ресурсів, а саме: інформування щодо встановлених законодавством та нормативними документами вимог з питань безпечності, принципів системи НАССР, наукових та технічних рекомендацій, кращих практик виробництва та гігієни, а також ресурсів для навчання працівників та підвищення їх кваліфікації.

5.19. Керівництво потужності має забезпечити, щоб весь персонал був обізнаний про покладену на нього відповідальність, а також запровадити механізм моніторингу ефективності його роботи.

5.20. Оператор ринку має забезпечити на всіх рівнях відповідальність та підзвітність персоналу, залученого до технологічних процесів системи НАССР, та відповідність харчових продуктів встановленим вимогам.

5.21. З цією метою розробляються та доводяться до відома відповідальних за якість та безпечність харчових продуктів працівників посадові інструкції та структура підпорядкованості персоналу потужності, вимоги щодо кваліфікації та відповідальності, які у разі необхідності надаються органами державного контролю (нагляду).

5.22. На потужностях має бути запроваджена система взаємозамінності у випадках відсутності персоналу.

5.23. Відповідальні працівники потужності повинні переглядати процедури, засновані на принципах системи НАССР, із запланованою частотою для забезпечення постійної її відповідності та ефективності. Такий перегляд має містити оцінювання будь-яких можливостей щодо покращення та необхідності змін у системі НАССР.

*{Пункт 5.23 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran77#n77)*}*

5.24. Простежуваність - можливість документально ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, кормів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу.

5.24.1. Керівництво потужності є відповідальним за провадження ефективної простежуваності.

5.24.2. Сфера дії простежуваності визначається специфікою оператора ринку, природою технологічних процесів, що здійснюються.

5.24.3. Простежуваність також є способом управління ризиками, суттєво впливає на зменшення ймовірності постачання споживачу небезпечних харчових продуктів, дає змогу встановити причину невідповідності, прослідкувати переміщення забруднених (небезпечних) харчових продуктів та разом з процедурами відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів надати споживачам/клієнтам достовірну інформацію, що допомагає легко визначати (ідентифікувати) забруднені (небезпечні) харчові продукти й уникати їх споживання.

5.24.4. Впровадження простежуваності за допоміжними матеріалами для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, є необов’язковим, але оператор ринку з урахуванням проведеного аналізу ризиків може визначити необхідність впровадження такої простежуваності.

*{Підпункт 5.24.5 пункту 5.24 розділу V виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran79#n79)*}*

5.24.5. Складовими простежуваності є:

5.24.5.1. Визначення партії харчових продуктів.

Партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблено за визначений цим оператором ринку період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності.

Партією можуть бути харчові продукти, вироблені протягом однієї зміни, доби. Крім цього, таку кількість харчового продукту оператор ринку може розділити з урахуванням номера лінії, серії виготовлення продукту. Для неперероблених або частково перероблених харчових продуктів партія - це одна поставка від одного постачальника однією транспортною одиницею;

*{Абзац четвертий підпункту 5.24.5.1 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу V виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran82#n82)*}*

*{Абзац п'ятий підпункту 5.24.5.1 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу V виключено на підставі Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran82#n82)*}*

5.24.5.2. Ідентифікація партій.

Ідентифікація партій будь-яких речовин або продуктів (неперероблених, частково перероблених або перероблених), партій харчових продуктів здійснюється оператором ринку.

Взаємозв’язок між партіями при внутрішній простежуваності для операторів ринку не є обов’язковою вимогою, однак впровадження такої вимоги дасть змогу підвищити ефективність процедур;

*{Підпункт 5.24.5.2 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу V в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran83#n83)*}*

5.24.5.3. Маркування.

Ведення документації щодо даних про відповідне маркування;

5.24.5.4. Встановлення зв’язку між інформацією.

Оператор ринку має встановити простежуваність також у випадку, якщо на потужності надходять зворотні відходи. Для підвищення ефективності простежуваності оператори ринку можуть застосовувати її тестування та перегляд (в обох напрямах - від готових продуктів до неперероблених або частково перероблених продуктів і навпаки) з метою перевірки виконання поставлених завдань.

*{Абзац другий підпункту 5.24.5.4 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran88#n88)*}*

Тестування (перевірка) має враховувати масовий баланс між вхідними та виготовленими продуктами. Перегляд простежуваності має сприяти запровадженню дій з покращення роботи системи.

У першу чергу тестувавання простежуваності проводять для харчових продуктів, у яких найбільші об’єми виробництва, а також для тих, які мають велику кількість найменувань неперероблених, частково перероблених або перероблених харчових продуктів, інгредієнтів чи складний технологічний процес.

Відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів. Оператор ринку має запровадити ефективну процедуру відкликання та/або вилучення з обігу всіх харчових продуктів з торговельної (дистрибуційної) мережі.

Якщо є підстави вважати, що харчовий продукт, який оператор ринку імпортував, виготовив, переробив чи розповсюдив, не відповідає вимогам щодо його безпечності, то він повинен негайно ініціювати процедури відкликання та/або вилучення з обігу харчових продуктів.

Оператор ринку має вживати заходів, щоб відкликані харчові продукти не потрапили повторно в обіг доти, доки не буде проведено оцінку ризику і, якщо необхідно, - такі продукти не будуть оброблені належним чином. При цьому оператор ринку повинен інформувати та співпрацювати з органами державного контролю (нагляду).

Регулярне тестування процедури відкликання та вилучення продукту підвищує її ефективність.

*{Абзац восьмий підпункту 5.24.5.4 підпункту 5.24.5 пункту 5.24 розділу V в редакції Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran89#n89)*}*

5.24.6. Для ефективної простежуваності харчових продуктів від отримання до відправки оператор ринку повинен вести реєстр відповідної інформації, яка містить відомості про закупівлю, транспортування, виробництво та їх продаж.

5.25. Вимоги до документації, необхідної для належного впровадження принципів системи НАССР, та строків її зберігання зазначено у [розділі IІІ](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1704-12/paran196" \l "n196) цих Вимог.

5.25.1. Оператор ринку повинен забезпечити, щоб всі документи, записи та дані, які є критичними для управління безпечністю харчових продуктів та відповідності законодавству, були наявні та ефективно контролювалися. Документи повинні бути чіткими, зрозумілими та доступними для персоналу потужності.

5.25.2. Документація, яка стосується технологічних та допоміжних процесів, які впливають на безпечність харчових продуктів, та її відповідність законодавству повинна бути розроблена таким чином, щоб була змога визначати та контролювати ці процеси.

5.25.3. Усі документи, які використовуються, повинні бути розроблені відповідно до цих Вимог та затверджені оператором ринку.

5.25.4. План контролю за безпечністю та відповідністю харчових продуктів законодавству повинен бути розробленим і задокументованим та містити серед іншого перевірку параметрів технологічних процесів, процедур та частоти відбору зразків, методи досліджень (випробувань), перевірку відповідності специфікаціям тощо. Оператор ринку має впровадити процедури порівняння, перегляду, догляду, зберігання та відновлення всіх записів, які стосуються безпечності харчових продуктів та відповідності законодавству.

5.25.5. Встановлення строку зберігання записів визначається згідно з [пунктом 3 частини шостої статті 21](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80/paran608#n608) Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів".

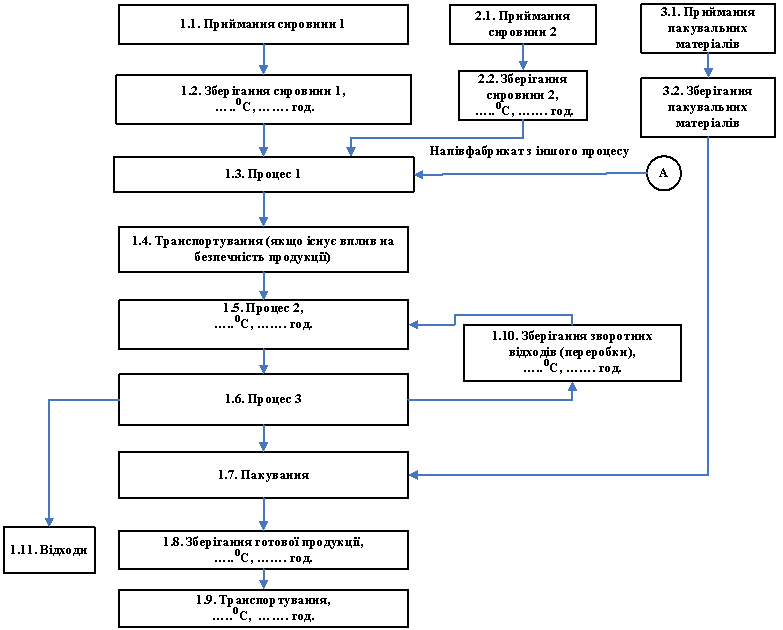
*{Підпункт 5.25.5 пункту 5.25 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства*[*№ 429 від 17.10.2015*](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1517-15/paran91#n91)*}*

5.25.6. Впроваджена документація регулярно має переглядатися для підтвердження її актуальності.

|  |  |
| --- | --- |
| **Директор Департаменту**  **тваринництва** | **А.А. Гетя** |

|  |  |
| --- | --- |
|  | Додаток 1  до Вимог щодо розробки,  впровадження та застосування  постійно діючих процедур,  заснованих на принципах  Системи управління безпечністю  харчових продуктів (НАССР) |

**ЗРАЗОК**  
**базової блок-схеми технологічного процесу**

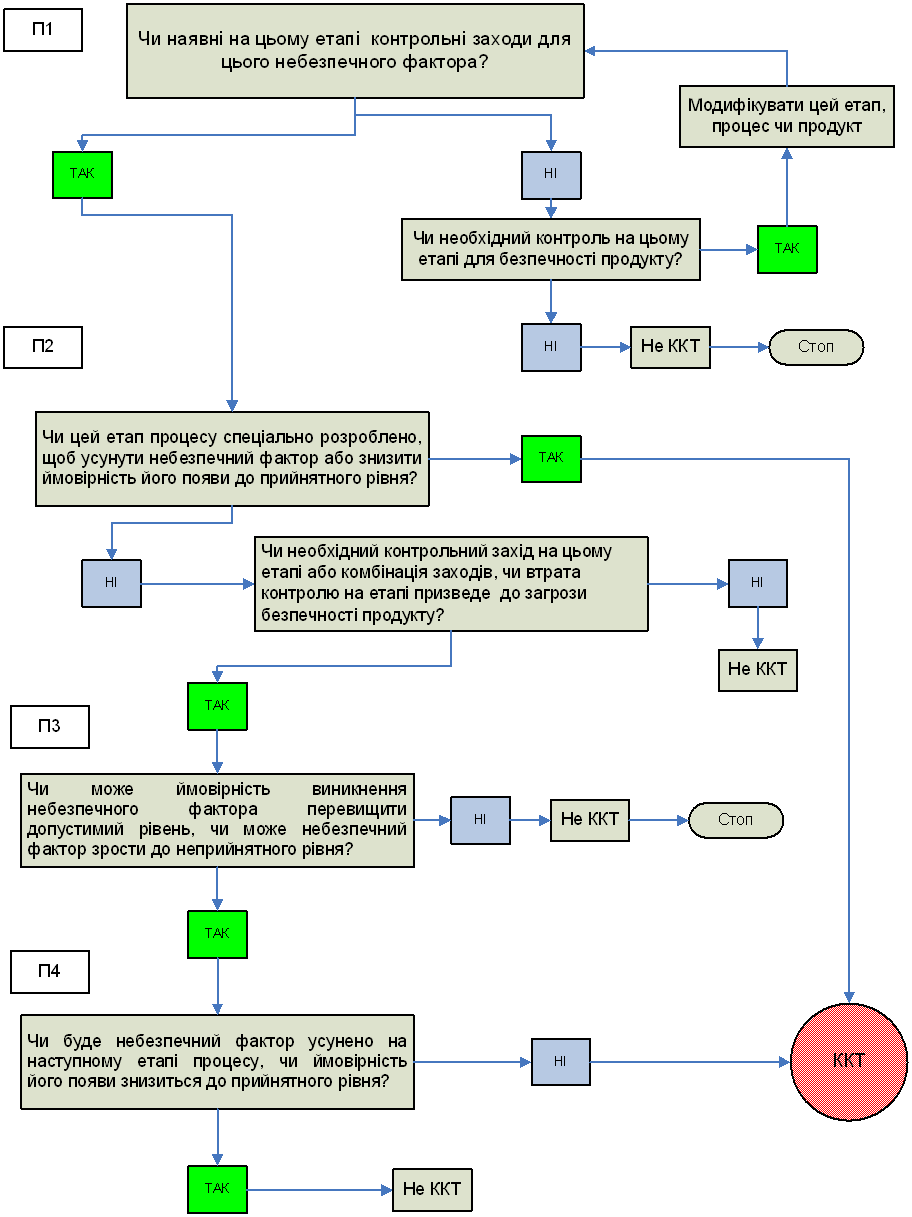
[](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/file/imgs/10/p387754n547.emf)

|  |  |
| --- | --- |
|  | Додаток 2  до Вимог щодо розробки,  впровадження та застосування  постійно діючих процедур,  заснованих на принципах  Системи управління безпечністю  харчових продуктів (НАССР) |

**[МЕТОД](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/file/text/10/f387754n544.doc)**  
**визначення значущості небезпечних факторів**

|  |  |
| --- | --- |
|  | Додаток 3  до Вимог щодо розробки,  впровадження та застосування  постійно діючих процедур,  заснованих на принципах  Системи управління безпечністю  харчових продуктів (НАССР) |

**ЗРАЗОК**  
**дерева рішень для визначення критичних точок контролю**

[](http://zakon5.rada.gov.ua/laws/file/imgs/10/p387754n549-1.emf)

|  |
| --- |
| ЗАКОН УКРАЇНИ |

Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів

(Відомості Верховної Ради України (ВВР), 1998, № 19, ст. 98)

{Із змінами, внесеними згідно із Законами   
[№ 2681-III від 13.09.2001](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2681-14), ВВР, 2002, № 1, ст.2   
[№ 191-IV від 24.10.2002](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/191-15), ВВР, 2002, № 48, ст.359   
[№ 2116-IV від 21.10.2004](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2116-15), ВВР, 2005, № 2, ст.33   
[№ 2189-IV від 18.11.2004](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2189-15), ВВР, 2005, № 4, ст.91   
[№ 2863-IV від 08.09.2005](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2863-15), ВВР, 2005, № 51, ст.557}

{В редакції Закону   
[№ 2809-IV від 06.09.2005](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2809-15), ВВР, 2005, № 50, ст.533}

{Із змінами, внесеними згідно із Законами   
[№ 1104-V від 31.05.2007](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1104-16), ВВР, 2007, № 35, ст.485   
[№ 1665-VI від 22.10.2009](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1665-17), ВВР, 2010, № 4, ст.23   
[№ 1778-VI від 17.12.2009](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1778-17), ВВР, 2010, № 9, ст.83   
[№ 2436-VI від 06.07.2010](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2436-17), ВВР, 2010, № 46, ст.540   
[№ 2973-VI від 03.02.2011](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2973-17), ВВР, 2011, № 33, ст.326   
[№ 5316-VI від 02.10.2012](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/5316-17), ВВР, 2013, № 38, ст.502   
[№ 406-VII від 04.07.2013](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/406-18), ВВР, 2014, № 20-21, ст.712}

{В редакції Закону   
[№ 1602-VII від 22.07.2014](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1602-18#n169), ВВР, 2014, № 41-42, ст.2024}

{Із змінами, внесеними згідно із Законами   
[№ 67-VIII від 28.12.2014](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/67-19#n2), ВВР, 2015, № 4, ст.19   
[№ 867-VIII від 08.12.2015](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/867-19#n131), ВВР, 2016, № 4, ст.40   
[№ 1983-VIII від 23.03.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1983-19#n443), ВВР, 2017, № 25, ст.289   
[№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1029), ВВР, 2017, № 31, ст.343   
[№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n877), ВВР, 2018, № 10, ст.53   
[№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n398), ВВР, 2019, № 7, ст.41}

Цей Закон регулює відносини між органами виконавчої влади, операторами ринку харчових продуктів та споживачами харчових продуктів і визначає порядок забезпечення безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, що виробляються, перебувають в обігу, ввозяться (пересилаються) на митну територію України та/або вивозяться (пересилаються) з неї.

Розділ I   
ЗАГАЛЬНІ ПОЛОЖЕННЯ

Стаття 1. Терміни та їх визначення

1. У цьому Законі терміни вживаються в такому значенні:

1) агропродовольчий ринок - суб’єкт господарювання, що створює належні умови для реалізації (оптової реалізації) сільськогосподарської продукції, в тому числі харчових продуктів, на спеціально оснащених та відведених місцях відповідно до закону;

{Пункт 2 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

3) аналіз ризику - процес, що складається з трьох взаємопов’язаних компонентів: оцінка ризику, управління ризиком та повідомлення про ризик;

{Пункт 4 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

5) ароматизатори - продукти, за винятком тих, що мають виключно солодкий, кислий чи солоний смак, які не вживаються окремо та додаються до харчових продуктів з метою надання їм аромату та/або смаку, або модифікації аромату та/або смаку і можуть містити харчові продукти та/або ароматизатори, та/або харчові добавки. До ароматизаторів належать ароматичні речовини, ароматичні препарати, термічно оброблені ароматизатори, ароматизатори коптильні, попередники аромату, а також інші ароматизатори та їх суміші, що не підпадають під зазначені категорії;

{Пункт 6 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

7) безпечний харчовий продукт - харчовий продукт, який не справляє шкідливого впливу на здоров’я людини та є придатним для споживання;

{Пункт 8 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

9) вилучення харчового продукту - заходи, спрямовані на запобігання розповсюдженню, демонстрації чи пропонуванню небезпечного харчового продукту споживачам;

10) виробництво - діяльність, пов’язана з виробництвом об’єктів санітарних заходів, у тому числі всі стадії технологічного процесу, а саме первинне виробництво, підготовка, змішування та пов’язані з цим процедури, обробка, наповнення, пакування, переробка, відновлення та інші зміни стану об’єкта;

11) відкликання харчового продукту - заходи, спрямовані на повернення небезпечного харчового продукту, який продано або передано споживачу, або який є доступним споживачу;

12) відповідні міжнародні організації - Всесвітня організація охорони здоров’я (ВООЗ), Комісія з Кодексу Аліментаріус, Міжнародне епізоотичне бюро (МЕБ) та інші міжнародні організації, якими розробляються рекомендації, інструкції, стандарти, інші документи, що стосуються захисту здоров’я та життя людей від ризиків, пов’язаних із вживанням харчових продуктів, а також інших окремих показників якості харчових продуктів;

13) вода морська чиста - природна, штучна або очищена морська вода, яка не містить забруднюючих мікроорганізмів або токсичного морського планктону в кількостях, здатних прямо або опосередковано вплинути на придатність харчових продуктів;

14) вода питна - харчовий продукт, придатний для споживання людиною;

15) вода чиста - вода морська чиста або вода прісна, яка відповідає показникам безпечності води морської чистої;

16) гігієнічні вимоги - заходи та умови, що необхідні для управління небезпечними факторами і забезпечення придатності харчових продуктів для споживання людиною з урахуванням їх використання згідно з призначенням;

{Пункт 17 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

{Пункт 18 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

{Пункт 19 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

20) дієтична добавка - харчовий продукт, що споживається у невеликих визначених кількостях додатково до звичайного харчового раціону, який є концентрованим джерелом поживних речовин, у тому числі білків, жирів, вуглеводів, вітамінів, мінеральних речовин (цей перелік не є виключним), і виготовлений у вигляді таблеток, капсул, драже, порошків, рідин або інших формах;

21) допоміжний матеріал для переробки - будь-який матеріал, за винятком матеріалів, з яких виготовлено обладнання та інвентар, які не споживаються у їжу самі по собі, а використовуються під час виробництва або переробки харчового продукту або його складових для досягнення певної виробничої мети, результатом чого є присутність залишків або формування похідних речовин у кінцевому харчовому продукті;

22) експлуатаційний дозвіл - документ дозвільного характеру, що видається територіальним органом компетентного органу операторові ринку за результатами інспектування його потужності та посвідчує право оператора ринку здійснювати визначену цим Законом діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження;

{Пункт 22 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n878)}

{Пункт 23 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n401)}

24) забруднення - наявність або поява небезпечного фактора в харчовому продукті;

25) забруднююча речовина - будь-яка біологічна речовина, в тому числі організми, мікроорганізми та їх частини, або хімічна речовина, стороння домішка чи інша речовина, що ненавмисно потрапила до харчового продукту і становить загрозу безпечності харчового продукту;

26) заінтересований торговий партнер - держава та інший суб’єкт міжнародного права, що є учасником багатосторонніх та/або двосторонніх угод, учасником яких є також Україна, які регулюють застосування санітарних заходів, а також член відповідних міжнародних організацій, до яких входить Україна;

27) заклад громадського харчування - ресторан, бар, кафе, їдальня, закусочна, піцерія, кулінарія, кіоск чи інший заклад незалежно від територіальних ознак (місця) провадження господарської діяльності з громадського харчування та ступеня доступності харчування будь-яким особам;

{Пункт 27 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n402)}

{Пункт 28 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n401)}

{Пункт 29 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n401)}

30) кінцевий споживач - споживач, який використовує харчовий продукт виключно для власного споживання;

31) компетентний орган - центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

32) компонент - сукупність інгредієнта (інгредієнтів) та речовини (речовин);

33) коригувальна дія - дія, що визначається та здійснюється з метою усунення причини виявленої невідповідності;

{Пункт 33 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1033)}

34) корекція - дія, яка визначається та здійснюється з метою усунення виявленої невідповідності, у тому числі поводження з небезпечними харчовими продуктами, спрямоване на недопущення їх споживання людиною;

{Пункт 34 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1033)}

35) максимальна межа залишків (максимально допустимий рівень залишків) - максимально допустимий вміст у харчових продуктах певної речовини, включаючи пестициди, ветеринарні препарати, кормові добавки, залишки допоміжного матеріалу для переробки та іншу хімічну чи біологічну речовину, яка свідомо застосовується та/або вимагається технологією вирощування, зберігання, транспортування, виробництва харчових продуктів і їх залишки, включаючи похідні такої речовини, такі як продукти конверсії, обміну речовин, реакції, що мають токсикологічне значення і є небезпечними для організму людини у разі перевищення їх максимально допустимого вмісту в харчових продуктах, що споживаються людьми;

36) максимально допустимий рівень - максимальний допустимий вміст (концентрація) забруднюючої речовини у харчовому продукті, який є допустимим для такого продукту;

37) малі потужності - потужності, які постачають харчові продукти кінцевому споживачу, мають не більше ніж десять осіб робочого персоналу, займають площу не більше ніж 400 кв.м, або потужності, які не постачають харчові продукти кінцевому споживачу та мають не більше ніж п’ять осіб робочого персоналу;

{Пункт 38 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n401)}

39) методичні настанови - настанови щодо виконання загальних гігієнічних вимог, а також інших вимог, що визначені законодавством про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, розроблені об’єднаннями операторів ринку та затверджені відповідним органом державної влади;

{Пункт 40 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

41) міжнародні стандарти, інструкції та рекомендації - стандарти, інструкції, рекомендації та документи іншого типу, що розроблені та затверджені відповідними міжнародними організаціями;

42) належний рівень захисту здоров’я людей - рівень захисту, що вважається достатнім під час здійснення санітарних заходів для захисту здоров’я та життя людей від шкідливого впливу, щодо якого розробляються такі санітарні заходи, зокрема прийнятний рівень ризику від настання шкідливого впливу;

43) небезпечний фактор у харчовому продукті - будь-який хімічний, фізичний, біологічний чинник харчового продукту або його стан, що може спричинити шкідливий вплив на здоров’я людини;

44) небезпечний харчовий продукт - харчовий продукт, що є шкідливим для здоров’я та/або непридатним для споживання.

Під час встановлення небезпечності харчового продукту враховуються:

звичайні умови використання харчового продукту споживачем, кожна стадія його виробництва, переробки та обігу;

інформація про харчовий продукт, надана споживачеві, зокрема шляхом зазначення у маркуванні, та інша загальнодоступна споживачеві інформація про уникнення негативних для здоров’я наслідків, пов’язаних з харчовим продуктом чи категорією харчових продуктів.

{Абзац четвертий пункту 44 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n404)}

Під час встановлення шкідливості харчового продукту для здоров’я враховуються:

можливий короткостроковий чи довгостроковий вплив харчового продукту на здоров’я людини, яка його споживає, та на майбутні покоління;

можливий накопичувальний ефект токсичності;

особлива чутливість організму окремої категорії споживачів, якщо харчовий продукт призначений для цієї категорії споживачів;

{Пункт 45 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

46) неперероблений харчовий продукт - харчовий продукт, який не піддавався переробці, крім поділу на частини, розрізання, виділення кісток, рублення, ламання, зняття шкіри, чищення, тримінгу, зняття шкарлупи або іншої оболонки, охолодження, замороження та розмороження;

47) неправильно маркований харчовий продукт - харчовий продукт, маркування якого не відповідає вимогам законодавства;

{Пункт 47 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n406)}

48) непридатний харчовий продукт - харчовий продукт, який містить сторонні речовини та/або предмети, пошкоджений в інший спосіб та/або зіпсований у результаті механічних, та/або хімічних, та/або мікробних факторів.

Непридатний продукт, у разі споживання за призначенням за звичайних умов такого споживання, не має шкідливого впливу на здоров’я людини;

49) новітній харчовий продукт чи інгредієнт - харчовий продукт чи інгредієнт, який суттєво відрізняється від звичайних харчових продуктів або інгредієнтів, що присутні на ринку, який повинен бути оцінений з точки зору його впливу на здоров’я споживача;

50) об’єкти санітарних заходів - харчові продукти, допоміжні матеріали для переробки, предмети та матеріали, що контактують з харчовими продуктами;

{Пункт 50 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1033)}

51) обіг - реалізація та/або зберігання харчових продуктів для цілей реалізації, включаючи пропонування до реалізації та/або іншої форми передачі, реалізації, розповсюдження або будь-яку іншу форму передачі незалежно від її здійснення на платній чи безоплатній основі. Дії, пов’язані з направленням на переробку (зміну призначеного використання), вилучення та/або відкликання, та/або утилізацію харчових продуктів, не вважаються обігом;

52) обладнання та інвентар - устаткування, машини, кухонні прилади, кухонна техніка, столові прилади, інструменти та інші засоби, поверхні яких безпосередньо контактують з харчовим продуктом під час його виробництва та обігу;

53) одиниця упаковки - будь-яка упаковка, включаючи обгортку, незалежно від матеріалу і форми, яка частково або повністю покриває харчовий продукт, для його постачання як окремої одиниці (контейнер може містити кілька упаковок). Одиницею упаковки не вважається одиниця (частина) продукту, ізольована від іншої частини пакувальним матеріалом з технологічною метою (запобігання злипанню, заморожуванню, перемішуванню частин продукції між собою), а також пакування, яке є елементом сервірування у закладах громадського харчування;

54) окремі показники якості харчового продукту - показники та/або властивості харчового продукту, що застосовуються для виконання одного або кількох завдань:

відокремлення традиційного харчового продукту від інших харчових продуктів;

встановлення вимог до продуктів для дитячого харчування, для харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, а також для харчових продуктів, які є повною заміною звичайних харчових продуктів для контролю ваги;

інформування споживачів про властивості харчового продукту, в тому числі шляхом його маркування;

55) оператор ринку харчових продуктів (далі - оператор ринку) - суб’єкт господарювання, який провадить діяльність з метою або без мети отримання прибутку та в управлінні якого перебувають потужності, на яких здійснюється первинне виробництво, виробництво, реалізація та/або обіг харчових продуктів та/або інших об’єктів санітарних заходів (крім матеріалів, що контактують з харчовими продуктами), і який відповідає за виконання вимог цього Закону та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. До операторів ринку належать фізичні особи, якщо вони провадять діяльність з метою або без мети отримання прибутку та займаються виробництвом та/або обігом харчових продуктів або інших об’єктів санітарних заходів. Оператором ринку також вважається агропродовольчий ринок;

56) оцінка ризику - науково обґрунтований процес, який включає ідентифікацію небезпечного фактора, характеристику небезпечного фактора, оцінку його впливу, характеристику ризику;

57) пакування - поміщення одного або кількох первинно запакованих харчових продуктів в іншу упаковку (контейнер);

58) параметри безпечності - науково обґрунтовані та затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, параметри, включаючи максимальні межі залишків, максимальні рівні, допустимі добові дози, рівні включень, недотримання яких у харчових продуктах може призвести до шкідливого впливу на здоров’я людини;

59) партія - будь-яка визначена оператором ринку кількість харчового продукту з однаковою назвою та властивостями, який вироблений за визначений цим оператором період часу за однакових умов виробництва на одній і тій самій потужності;

60) партія вантажна - вантаж, прийнятий до перевезення від одного відправника на адресу одного або декількох отримувачів по одній або декількох накладних;

{Пункт 61 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

62) первинна продукція - продукція первинного виробництва, яка включає продукти рослинного походження, продукцію тваринництва, рибальства, мисливства;

63) первинне виробництво - виробництво та вирощування продукції, у тому числі збір врожаю, доїння, розведення тварин до моменту забою, полювання на тварин, рибальство та збір врожаю диких рослин;

64) первинне пакування - пакування харчових продуктів у будь-яку обгортку або упаковку (контейнер), що безпосередньо контактує з харчовим продуктом;

65) повідомлення про ризик - обмін інформацією і висновками протягом усього процесу аналізу ризику щодо небезпечних факторів і ризиків, факторів, пов’язаних з ризиком і усвідомленням ризику, між спеціалістами з оцінки ризику, особами, що здійснюють управління ризиком, споживачами, операторами ринку та іншими заінтересованими сторонами;

{Пункт 66 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n401)}

{Пункт 67 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

{Пункт 68 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

69) потужності - споруди або комплекс споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інші засоби, включаючи транспортні засоби, а також територія, що використовуються у виробництві та/або обігу об’єктів санітарних заходів;

70) матеріали, що контактують з харчовими продуктами, - предмети та матеріали, які контактують з харчовими продуктами і таким чином можуть впливати на їх безпечність та інші характеристики продуктів;

{Пункт 71 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

72) програма-передумова - основні умови та види діяльності, які є необхідними для підтримання гігієнічних умов на всіх етапах ланцюга виготовлення харчових продуктів;

73) продукти рослинного походження - гриби, ягоди, овочі, фрукти та інші харчові продукти рослинного походження, призначені для споживання людиною;

74) простежуваність - можливість ідентифікувати оператора ринку, час, місце, предмет та інші умови поставки (продажу або передачі), достатні для встановлення походження харчових продуктів, тварин, призначених для виготовлення харчових продуктів, матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, або речовин, що призначені для включення, або очікується, що вони будуть включені в харчові продукти, на всіх стадіях виробництва, переробки та обігу;

75) реалізація - передача, обмін, поставка за договором та відчуження іншим шляхом харчового продукту від однієї особи до іншої безвідносно від того, чи відбулася реалізація платно та/або в іншій формі;

{Пункт 76 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

77) ризик - можливість виникнення шкідливого впливу на здоров’я людини та ступінь цього впливу, що походить з небезпечного (небезпечних) фактора (факторів) у харчовому продукті;

78) рівень включень - максимально допустима кількість (вміст) речовини або інгредієнта, яка може бути в харчовому продукті або додаватися до нього;

79) рухомі та/або тимчасові потужності - тимчасові споруди, рухомі транспортні засоби, призначені для торгівлі;

80) санітарний або фітосанітарний захід - будь-який захід, що проводиться з метою:

захисту життя або здоров’я тварин чи рослин від ризиків, що виникають внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів, хвороб, організмів, які є носіями хвороб, а також хвороботворних організмів;

захисту життя або здоров’я людей та/або тварин від ризиків, що виникають від добавок, забруднюючих речовин, токсинів або хвороботворних організмів, які містяться у харчових продуктах або кормах;

захисту життя або здоров’я людини від ризиків, що виникають внаслідок хвороб, які переносяться тваринами, рослинами або продукцією, що виробляється з них, або внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів;

уникнення або обмеження іншої шкоди, що заподіюється внаслідок проникнення, укорінення чи поширення шкідливих організмів.

Санітарні або фітосанітарні заходи, зокрема, включають усі нормативно-правові акти, які стосуються питань забезпечення безпечності харчових продуктів, здоров’я тварин і карантину рослин; виробничі процеси та способи виробництва; процедури випробувань, інспекції та ухвалення; карантинні режими, включаючи відповідні вимоги щодо перевезення тварин чи рослин або щодо матеріалів, необхідних для їх виживання під час перевезення; положення щодо відповідних статистичних методів, процедур відбору зразків та методів аналізу ризику; вимоги щодо пакування та маркування, які безпосередньо стосуються безпечності харчових продуктів;

81) система аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) - система, яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що є визначальними для безпечності харчових продуктів;

82) стадії виробництва та обігу харчових продуктів - будь-які стадії, у тому числі виробництво, зберігання, транспортування, реалізація або постачання харчових продуктів кінцевому споживачу;

83) стандарт - документ, розроблений на основі консенсусу та затверджений уповноваженою організацією, який встановлює правила, інструкції або характеристики, які стосуються діяльності чи її результатів, включаючи продукцію, процеси або послуги, дотримання яких є необов’язковим. Стандарт може містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи послуги. Стандарт не містить вимог щодо безпечності харчових продуктів, встановлених санітарними заходами;

84) технічний регламент - нормативно-правовий акт, затверджений рішенням Верховної Ради України, Кабінету Міністрів України, спільними або окремими рішеннями європейських законодавчих органів - Європейської Комісії, Європейської Ради, Європейського Парламенту, у якому визначено характеристики продукції або пов’язані з нею процеси чи способи виробництва, а також вимоги до послуг, включаючи відповідні положення, дотримання яких є обов’язковим. Технічний регламент може також містити вимоги до термінології, позначок, пакування, маркування чи етикетування, які застосовуються до певної продукції, процесу чи способу виробництва. Технічний регламент не містить санітарні заходи. У разі відсутності технічного регламенту щодо певного об’єкта регулювання, затвердженого рішенням Верховної Ради України або Кабінету Міністрів України, застосовується, за наявності, технічний регламент Європейського Союзу;

85) технічні умови - документ, затверджений оператором ринку, в якому визначені технічні вимоги до харчових продуктів та/або процесів їх виробництва;

86) традиційний харчовий продукт - харчовий продукт з особливими характеристиками, що чітко відрізняють його від інших продуктів цього ж виду у результаті використання традиційних інгредієнтів та/або внаслідок традиційного складу, та/або використання традиційної технології виробництва/переробки. Традиційним харчовим продуктом є той, що використовується в практиці та/або відповідає специфікаціям, що існували останні 30 років до моменту визначення того, чи підпадає харчовий продукт під категорію традиційних. Зміни у пакуванні та маркуванні, які не змінюють особливі характеристики традиційного продукту, не впливають на його визначення як традиційного;

{Пункт 87 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

88) управління ризиком - процес вибору альтернативних рішень на підставі результатів оцінки ризику та у разі необхідності вибору і впровадження відповідних засобів управління (контролю), включаючи коригувальні заходи;

{Пункт 89 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

{Пункт 90 частини першої статті 1 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1032)}

91) харчова добавка - речовина, яка зазвичай не вважається харчовим продуктом або його складником, але додається до харчового продукту з технологічною метою в процесі виробництва та у результаті стає невід’ємною частиною продукту (термін не включає забруднюючі речовини, пестициди або речовини, додані до харчових продуктів для поліпшення їх поживних властивостей);

92) харчовий продукт - речовина або продукт (неперероблений, частково перероблений або перероблений), призначені для споживання людиною. До харчових продуктів належать напої (в тому числі вода питна), жувальна гумка та будь-яка інша речовина, що спеціально включена до харчового продукту під час виробництва, підготовки або обробки.

Термін "харчовий продукт" не включає:

корми;

тварин, які не призначені для споживання людиною живими;

{Абзац четвертий пункту 92 частини першої статті 1 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1037)}

рослини (до збору врожаю);

лікарські засоби;

косметичні продукти;

тютюн і тютюнові вироби;

наркотичні і психотропні речовини у межах визначень [Єдиної Конвенції ООН про наркотики 1961 року](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_177) і [Конвенції ООН про психотропні речовини 1971 року](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/995_176);

залишки та забруднюючі речовини;

93) харчовий продукт для спеціальних медичних цілей - спеціально розроблений та виготовлений продукт, який споживається під наглядом лікаря. Цей продукт призначений для часткової або повної заміни звичайного раціону харчування пацієнтів з обмеженою, ослабленою або порушеною здатністю приймати, перетравлювати, засвоювати звичайні харчові продукти або певні поживні речовини, що містяться в них, або їх метаболіти. Харчові продукти для спеціальних медичних цілей також можуть призначатися для повного або часткового годування пацієнтів з іншими визначеними лікарями потребами, які неможливо задовольнити шляхом модифікації звичайного раціону харчування;

94) харчовий продукт для контролю ваги - спеціально розроблений та виготовлений харчовий продукт, призначений для вживання під час дотримання низькокалорійного раціону харчування для зменшення ваги, який при вживанні згідно з інструкцією оператора ринку заміняє щоденний раціон харчування;

95) харчовий продукт тваринного походження - молоко, м’ясо, риба, молюски і ракоподібні, у тому числі свіжі, охолоджені або заморожені, яйця, мед, їх похідні та інші продукти, виготовлені з частин тварин, окремих їх органів та/або тканин, призначені для споживання людиною;

96) харчовий ензим - продукт, отриманий з рослин, тварин або мікроорганізмів, або продуктів з них, включаючи продукт, отриманий у процесі ферментації з використанням мікроорганізмів, що має у складі один або кілька ензимів, здатних каталізувати характерні біохімічні реакції, та доданий до харчового продукту для технологічного призначення на будь-якому етапі виробництва, переробки, приготування, обробки, пакування, транспортування або зберігання харчових продуктів.

{Частину першу статті 1 доповнено пунктом 96 згідно із Законом [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n408)}

2. Інші терміни вживаються в цьому Законі у значеннях, наведених у [Законі України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19) "Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин". Терміни "[етикетка](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19" \l "n15" \t "_blank)", "[інгредієнт](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19" \l "n16" \t "_blank)" та "[маркування](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19" \l "n27" \t "_blank)" вживаються в цьому Законі у значеннях, наведених у Законі України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів".

{Статтю 1 доповнено частиною другою згідно із Законом [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1039); із змінами, внесеними згідно із Законом [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n410)}

Стаття 2. Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів

1. Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів складається з [Конституції України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/254%D0%BA/96-%D0%B2%D1%80), цього Закону, законів України ["Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19)", ["Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів"](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19) та інших актів, виданих відповідно до зазначених нормативно-правових актів.

{Частина перша статті 2 в редакції Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n411)}

2. Законодавство про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів повинне відповідати положенням цього Закону. У разі невідповідності законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів положенням цього Закону застосовуються положення цього Закону.

3. Стандарти для харчових продуктів, методики досліджень (випробувань) та порядок відбору зразків є обов’язковими для виконання лише у разі, коли це передбачено законом.

4. Якщо міжнародним договором України, згода на обов’язковість якого надана Верховною Радою України, встановлено інші правила, ніж ті, що передбачені цим Законом, застосовуються правила міжнародного договору.

Стаття 3. Сфера дії Закону

1. Дія цього Закону поширюється на:

санітарні заходи, об’єкти санітарних заходів;

вимоги до окремих показників якості харчових продуктів;

{Абзац третій частини першої статті 3 в редакції Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n413)}

операторів ринку та потужності.

{Абзац п’ятий частини першої статті 3 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

2. Дія цього Закону не поширюється на харчові продукти, призначені (вироблені) для особистого споживання, та на допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, якщо інше прямо не встановлено в цьому Законі.

Стаття 4. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів

1. Державне регулювання у сфері безпечності харчових продуктів здійснюється з метою захисту життя, здоров’я та інтересів споживачів.

2. Держава здійснює регулювання безпечності та окремих показників якості харчових продуктів шляхом:

встановлення санітарних заходів;

встановлення вимог до окремих показників якості харчових продуктів;

державної реєстрації визначених цим Законом об’єктів санітарних заходів;

видачі, припинення, анулювання та поновлення експлуатаційного дозволу;

інформування та підвищення обізнаності операторів ринку і споживачів щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

встановлення вимог щодо стану здоров’я персоналу потужностей;

участі у роботі відповідних міжнародних організацій;

здійснення державного контролю;

притягнення операторів ринку, їх посадових осіб до відповідальності у разі порушення законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

Розділ II   
ПОВНОВАЖЕННЯ ЦЕНТРАЛЬНИХ ОРГАНІВ ВИКОНАВЧОЇ ВЛАДИ У СФЕРІ БЕЗПЕЧНОСТІ ТА ОКРЕМИХ ПОКАЗНИКІВ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ, ЛАБОРАТОРНІ ДОСЛІДЖЕННЯ

Стаття 5. Центральні органи виконавчої влади у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів

1. До системи органів виконавчої влади у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів належать:

Кабінет Міністрів України;

центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я;

центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

центральний орган виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів (компетентний орган).

{Абзац шостий частини першої статті 5 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

2. Інші органи виконавчої влади та установи не мають права встановлювати чи будь-яким іншим чином здійснювати регулювання та/або державний контроль, включаючи інформацію про харчові продукти, якщо це не передбачено цим Законом.

Стаття 6. Повноваження центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я

1. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я:

встановлює належний рівень захисту здоров’я людей;

встановлює порядок повідомлення про харчові отруєння;

здійснює державну реєстрацію та веде державні реєстри новітніх харчових продуктів, харчових добавок, ароматизаторів, ензимів, вод питних мінеральних відповідно до встановлених критеріїв.

2. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, затверджує:

показники безпечності харчових продуктів та інших об’єктів санітарних заходів;

{Абзац другий частини другої статті 6 із змінами, внесеними згідно із Законом [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1042)}

критерії віднесення води питної до категорії "вода питна мінеральна";

{Абзац четвертий частини другої статті 6 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

окремі показники якості харчових продуктів;

методичні настанови та розміщує їх на своєму офіційному сайті наступного дня після затвердження.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, здійснює інші повноваження, передбачені цим Законом.

Стаття 7. Повноваження центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів

1. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, затверджує:

гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів;

порядок затвердження експортних потужностей, ведення їх реєстру та внесення змін до нього;

правила забою тварин.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, здійснює інші повноваження, передбачені цим Законом.

{Стаття 7 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1043)}

{Статтю 8 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 9 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 10 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 11 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

Розділ III   
ЗАСАДИ ТА ПОРЯДОК ЗДІЙСНЕННЯ ДЕРЖАВНОГО КОНТРОЛЮ

{Статтю 12 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 13 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 14 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

Розділ IV   
САНІТАРНІ ЗАХОДИ ТА ОКРЕМІ ПОКАЗНИКИ ЯКОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стаття 15. Розроблення, перегляд, затвердження та застосування санітарних заходів

1. Відповідні санітарні заходи розробляються, переглядаються та затверджуються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, або центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, у межах їх повноважень та відповідно до таких вимог:

1) усі санітарні заходи ґрунтуються на наукових принципах та існуючих наукових обґрунтуваннях, за винятком випадків, зазначених у пункті 4 цієї частини;

2) у разі якщо існують міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації, санітарні заходи розробляються на їх основі, крім випадків, якщо ці міжнародні стандарти, інструкції чи рекомендації недостатні для забезпечення належного рівня захисту здоров’я людини;

3) у разі відсутності або недостатності міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій для забезпечення належного рівня захисту здоров’я людини санітарні заходи розробляються виходячи з оцінки ризику, з урахуванням методів оцінки ризику згідно з нормами, встановленими відповідними міжнародними організаціями;

4) у разі недостатності наукових обґрунтувань, необхідних для здійснення оцінки ризику, або у разі виникнення надзвичайних обставин, що можуть спричинити або загрожувати виникненням проблем для здоров’я людини, санітарні заходи розробляються на підставі існуючої відповідної інформації, отриманої від відповідних міжнародних організацій, або санітарних заходів, що застосовуються заінтересованими торговими партнерами.

2. Усі санітарні заходи, включаючи заходи, прийняті за надзвичайних обставин, підлягають перегляду та оновленню з метою забезпечення умов, за яких такі заходи застосовувалися б лише в межах, необхідних для захисту здоров’я людини, якщо:

1) надходить нова наукова інформація;

2) надходять суттєві коментарі від зацікавлених торгових партнерів.

3. Санітарні заходи не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це є необхідним для досягнення належного рівня захисту здоров’я людини, враховуючи технічну та економічну доцільність.

4. Огляд запропонованих санітарних заходів та порядок отримання інформації щодо них, а також коментарі щодо їх застосування підлягають опублікуванню у засобах масової інформації та на офіційному сайті органу виконавчої влади, який розробив відповідні санітарні заходи.

5. Усі запропоновані санітарні заходи, які не узгоджуються з міжнародними стандартами або для яких не існує міжнародних стандартів і щодо яких очікується, що вони можуть значно вплинути на експортні можливості заінтересованих торгових партнерів, підлягають повідомленню через центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого [Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006), не менш як за 60 днів до підготовки остаточного проекту санітарного заходу згідно з положеннями відповідних міжнародних угод.

6. Коментарі, отримані в результаті повідомлення та публікації запропонованих нових або змінених санітарних заходів, беруться до уваги на недискримінаційній основі до прийняття таких заходів. За письмовим запитом осіб або заінтересованих торгових партнерів центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого [Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006), надає текст запропонованого санітарного заходу із зазначенням, якщо це можливо, положень, що суттєво відрізняються від міжнародних стандартів, інструкцій та рекомендацій.

7. У разі виникнення надзвичайних обставин санітарні заходи можуть прийматися до повідомлення за умови, що таке повідомлення здійснюється негайно та невідкладно.

8. Усі нові та змінені санітарні заходи негайно публікуються після їх прийняття у відповідному офіційному друкованому виданні та на офіційному сайті органу виконавчої влади, який розробив відповідні санітарні заходи, і набирають чинності не раніше ніж через шість місяців після дати відповідної публікації.

9. За надзвичайних обставин, а також у разі вжиття заходів, що зменшують обмеження щодо ввезення (пересилання) на митну територію України, санітарний захід може набирати сили з дати прийняття, за умови наступного опублікування у відповідному офіційному друкованому виданні.

10. Усі санітарні заходи застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту здоров’я людини і без необґрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортними харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів.

Стаття 16. Визначення та перегляд вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів

1. Визначення та перегляд вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів здійснюються з урахуванням:

1) міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій щодо окремих показників якості харчових продуктів;

2) вимог законодавства Європейського Союзу щодо окремих показників якості харчових продуктів у разі відсутності міжнародних стандартів, інструкцій чи рекомендацій.

2. Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів не повинні обмежувати торгівлю більше, ніж це необхідно для досягнення належного рівня захисту інтересів споживачів, ураховуючи технічну та економічну доцільність.

3. Зміни до вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів негайно після їх прийняття публікуються у відповідному офіційному друкованому виданні і набирають чинності не раніше ніж через дев’ять місяців з дня їх публікації.

4. Під час розроблення, перегляду, внесення змін, прийняття та застосування вимог щодо окремих показників якості харчових продуктів відповідні вимоги, які застосовуються в іншій державі, вважаються еквівалентними заходам, які застосовуються та здійснюються в Україні, якщо така держава об’єктивно доведе, що ці заходи досягають такого або вищого рівня захисту інтересів людини порівняно з тим, що установлюється Україною.

5. Вимоги щодо окремих показників якості харчових продуктів застосовуються лише в обсязі, необхідному для захисту інтересів людини, і з урахуванням неприпустимості без необґрунтованої дискримінації між вітчизняними та імпортними харчовими продуктами або між різними постачальниками харчових продуктів.

Стаття 17. Належний рівень захисту здоров’я людей

1. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, визначає належний рівень захисту здоров’я людини від ризиків, пов’язаних з харчовими продуктами.

2. Належний рівень захисту здоров’я людини визначається на підставі:

1) загального стану здоров’я населення та ризиків, які є властивими для середовища життєдіяльності людини;

2) стандартів, інструкцій та рекомендацій відповідних міжнародних організацій;

3) мінімізації негативного впливу на міжнародну та внутрішню торгівлю при застосуванні санітарних заходів.

Стаття 18. Надання інформації про відповідні санітарні заходи

1. Центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого [Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006), на запит будь-якої особи України або будь-якої особи іншої держави надає будь-яку інформацію про санітарні заходи.

Ця інформація включає:

1) наукове обґрунтування санітарних заходів, які вживаються до імпортних та вітчизняних харчових продуктів;

2) процедури і засоби оцінки ризиків для здоров’я людини, пов’язаних з харчовими продуктами, та дані звітів щодо оцінки таких ризиків;

3) процедури та засоби контролю харчових продуктів в Україні;

4) чинні інструкції, вимоги та процедури інспектування та контролю харчових продуктів;

5) відомості щодо членства та участі України у відповідних міжнародних організаціях або міжнародних угодах щодо санітарних заходів та тексти таких угод;

6) будь-яку іншу відповідну інформацію.

2. Положення про центральний орган виконавчої влади, до повноважень якого віднесено виконання функцій центру обробки запитів, передбаченого [Угодою СОТ про застосування санітарних та фітосанітарних заходів](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/981_006), затверджується відповідно до законодавства, а порядок надання інформації та оплати витрат на проведення зазначених робіт і надання послуг встановлюється Кабінетом Міністрів України.

Стаття 19. Права операторів ринку

1. Оператори ринку мають право:

1) одержувати в установленому порядку від компетентного органу:

належним чином оформлені документи, що є результатом здійснення державного контролю потужностей та об’єктів санітарних заходів, які перебувають в управлінні оператора ринку, включаючи акти перевірок, приписи, розпорядження, протоколи, документи, на підставі яких оператор ринку або його посадові особи притягаються до відповідальності;

іншу інформацію, пов’язану із здійсненням державного контролю потужностей та об’єктів санітарних заходів, що перебувають в управлінні оператора ринку;

2) не допускати до здійснення державного контролю державного інспектора, який не пред’явив перед початком проведення цього контролю посвідчення (направлення) на проведення заходу контролю, оформленого згідно з вимогами закону, та документ, що засвідчує особу державного інспектора.

У посвідченні (направленні) на проведення заходу зазначаються:

найменування компетентного органу;

найменування оператора ринку, а для фізичної особи - підприємця - прізвище, ім’я та по батькові, щодо діяльності яких здійснюється захід;

місцезнаходження оператора ринку, місце проживання фізичної особи - підприємця, щодо діяльності яких здійснюється захід;

номер і дата наказу, на виконання якого здійснюється захід;

перелік посадових осіб, які беруть участь у здійсненні заходу, із зазначенням їх посади, прізвища, ім’я та по батькові;

дата початку та дата закінчення заходу;

тип заходу (плановий або позаплановий);

підстави для здійснення заходу;

предмет здійснення заходу;

інформація про здійснення попереднього заходу (тип заходу і строк його здійснення). Посвідчення (направлення) є чинним лише протягом зазначеного в ньому строку здійснення заходу.

Перед початком здійснення заходу посадові особи компетентного органу зобов’язані пред’явити оператору ринку посвідчення (направлення) та службове посвідчення, що засвідчує посадову особу компетентного органу, і надати оператору копію посвідчення (направлення).

Посадова особа компетентного органу без посвідчення (направлення) на здійснення заходу та службового посвідчення не має права здійснювати державний контроль оператора ринку;

3) вимагати, в тому числі від державних інспекторів, зберігання та нерозголошення конфіденційної інформації, за винятком випадків, передбачених законом;

4) оскаржувати результати лабораторних досліджень (випробувань), у тому числі арбітражних;

5) замовляти та використовувати як докази результати арбітражних досліджень (випробувань);

6) оскаржувати рішення державних інспекторів;

7) звертатися за захистом своїх прав до суду;

8) вимагати відшкодування збитків, завданих внаслідок постачання їм непридатних до споживання, неправильно маркованих або небезпечних об’єктів санітарних заходів за умови їх використання та зберігання відповідно до інструкцій, наданих постачальником цих об’єктів санітарних заходів, або нормативно-правових актів;

9) бути звільненими за рішенням суду від відшкодування збитків, пов’язаних із непридатністю до споживання та/або небезпечністю об’єкта санітарних заходів, завданих внаслідок порушення іншими особами, в тому числі споживачами, вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів;

10) на відшкодування збитків, завданих неправомірними діями державних інспекторів;

11) застосовувати затверджені методичні настанови;

12) на безкоштовний доступ до законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, зокрема на офіційних сайтах державних органів, що їх прийняли/затвердили;

13) у разі відсутності в нормативно-правових актах України вимог щодо безпечності харчових продуктів, які планується виробляти, застосовувати параметри безпечності, що визначені в документах відповідних міжнародних організацій, у разі відсутності таких параметрів у документах відповідних міжнародних організацій - застосовувати параметри безпечності, що встановлені законодавством Європейського Союзу. Відповідність зазначеним у цьому розділі параметрам безпечності означає виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Положення цього пункту не поширюються на об’єкти, що підлягають державній реєстрації, згідно з вимогами цього Закону.

Стаття 20. Обов’язки операторів ринку

1. Оператори ринку відповідають за виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів у межах діяльності, яку вони здійснюють.

2. Оператори ринку зобов’язані:

1) забезпечувати дотримання вимог цього Закону щодо гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу;

2) розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, а також забезпечувати належну підготовку з питань застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, осіб, які є відповідальними за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів;

3) надсилати компетентному органу повідомлення у випадках, передбачених частинами третьою - п’ятою цієї статті, і отримувати експлуатаційний дозвіл у випадках, передбачених цим Законом;

4) реєструвати потужності у випадках, передбачених цим Законом;

5) забезпечувати виконання вимог законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів щодо окремих показників якості;

6) забезпечувати простежуваність та надавати інформацію, передбачену [статтею 22](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n610) цього Закону;

7) вилучати та/або відкликати у встановлених законом випадках харчові продукти, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров’я людини;

8) забезпечувати безперешкодний доступ державних інспекторів, які здійснюють державний контроль, до потужностей під час роботи цих потужностей та дозволяти відбір зразків об’єктів санітарних заходів на зазначених потужностях, а також надавати на вимогу державного інспектора документи, необхідні для здійснення державного контролю;

9) компенсувати відповідно до закону шкоду, заподіяну споживачам внаслідок споживання харчового продукту, якщо судом буде доведено причинно-наслідковий зв’язок між цією шкодою і діяльністю та/або бездіяльністю оператора ринку, крім випадків, установлених законом.

3. Якщо оператор ринку вважає або має підстави вважати, що харчові продукти, які він ввіз (переслав) на митну територію України, виробив, переробив або обіг яких здійснює, не відповідають вимогам безпечності, він негайно розпочинає процедуру вилучення цих харчових продуктів з обігу та у строк не більше двох робочих днів письмово інформує про виявлену невідповідність компетентний орган. Якщо такі харчові продукти могли потенційно потрапити до споживача, оператор ринку інформує споживачів про причини їх вилучення та у разі потреби відкликає харчові продукти, якщо застосування інших заходів є недостатнім для досягнення прийнятного рівня захисту здоров’я споживачів.

4. Оператор ринку, що здійснює роздрібну торгівлю або розповсюдження харчових продуктів і не здійснює при цьому пакування або маркування або іншим чином не впливає на безпечність та цілісність харчових продуктів, у межах своєї діяльності ініціює процедури вилучення з обігу продуктів, що не відповідають параметрам безпечності. Такий оператор ринку повинен сприяти забезпеченню безпечності харчових продуктів, передавати інформацію, необхідну для забезпечення простежуваності харчових продуктів та будь-яких речовин, що використовуються для виробництва харчових продуктів, на вимогу відповідних осіб, а також співпрацювати з операторами ринку та/або компетентним органом.

5. Якщо оператор ринку має підстави вважати, що харчові продукти, які він ввів в обіг, можуть бути шкідливими для здоров’я людей, він у строк не більше одного робочого дня письмово інформує про це компетентний орган, а також про вжиті заходи для запобігання виникненню ризиків для споживача.

6. Оператор ринку взаємодіє з компетентним органом для здійснення заходів щодо запобігання виникненню або зменшенню ризиків, що становлять харчові продукти, які він ввів або вводить в обіг.

7. У разі надходження інформації про невідповідність потужностей та об’єктів санітарних заходів установленим законодавством вимогам, виявлену під час здійснення державного контролю, оператор ринку зобов’язаний вжити необхідних заходів для усунення такої невідповідності.

8. Операторам ринку забороняється здійснювати обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що не пройшли державної реєстрації або не отримали експлуатаційного дозволу відповідно до цього Закону, та/або використовувати такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів.

{Статтю 20 доповнено частиною восьмою згідно із Законом [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n415)}

Стаття 21. Вимоги щодо застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках

1. Оператори ринку розробляють, запроваджують та використовують постійно діючі процедури, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

2. Вимоги частини першої цієї статті не поширюються на операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво, а також провадять пов’язану з первинним виробництвом діяльність, зокрема транспортування, зберігання та обробку первинної продукції в місці первинного виробництва, за умови, що при цьому не змінюється суттєво стан таких продуктів, а також на транспортування живих тварин, призначених для споживання людиною, транспортування з місця первинного виробництва до потужності продуктів рослинного походження, продуктів рибальства, а також продуктів полювання.

3. До принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, зазначених у частині першій цієї статті, належать:

1) ідентифікація небезпечних факторів, яким необхідно запобігти або які необхідно усунути або зменшити до прийнятного рівня;

2) визначення критичних контрольних точок на етапах, на яких контроль управління є визначальним для запобігання виникненню небезпечних факторів, їх усунення або зменшення до прийнятного рівня;

3) установлення критичних меж у критичних контрольних точках, які дають змогу відрізнити прийнятність харчового продукту від неприйнятності з точки зору його безпечності;

4) проведення процедур моніторингу в критичних контрольних точках, які забезпечують отримання даних для оперативного управління небезпечними факторами;

5) запровадження коригувальних дій, які повинні проводитися, якщо результати моніторингу свідчать про те, що певна критична контрольна точка вийшла з-під контролю;

6) розроблення процедур, які повинні застосовуватися на постійній основі, з метою перевірки результативності заходів, зазначених у пунктах 1-5 частини третьої цієї статті;

7) розроблення документів та ведення записів відповідно до виду діяльності та обсягів виробництва для підтвердження результативного застосування заходів, які зазначені у пунктах 1-6 частини третьої цієї статті.

4. Вимоги щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, допускають застосування спрощеного підходу, за умови якщо такий підхід забезпечує однаковий рівень захисту здоров’я споживачів, що і в разі запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, як це описано у частині третій цієї статті. При цьому застосування спрощеного підходу може, в тому числі, передбачати:

1) у разі якщо за результатами проведеного аналізу небезпечних факторів визначено відсутність критичних контрольних точок, дотримання загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, зазначених у цьому Законі, є достатнім, і запровадження системи постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не вимагається. Зазначене поширюється на потужності, які не обробляють харчові продукти, а саме на заклади роздрібної торгівлі, у тому числі на палатки, кіоски, прилавки, на рухомі транспортні засоби для торгівлі, а також на заклади громадського харчування, які здійснюють торгівлю виключно напоями;

2) можливість запровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, зазначених у частині третій цієї статті, не в повному обсязі. Зазначене поширюється на заклади громадського харчування, за винятком тих, які зазначені в пункті 1 цієї частини, пекарні, кондитерські;

3) можливість застосування типових планів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, які містяться в методичних настановах та які включають інформацію про небезпечні фактори, програми-передумови, процедури в критичних контрольних точках та процедури ведення записів. При цьому використання типового плану системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках є можливим виключно у разі, якщо потужність відповідає тому опису, який міститься у методичних настановах. Зазначене поширюється на бійні, потужності з виробництва рибної та молочної продукції, потужності, що здійснюють консервування, пастеризацію, замороження харчових продуктів;

4) у разі застосування процедур візуального моніторингу ведення записів тільки у випадках, коли виявлена невідповідність установленим вимогам. Такі записи повинні включати, в тому числі, опис корекцій та корегувальних дій.

Переліки потужностей, зазначених у пунктах 1-3 цієї частини, не є виключними та можуть бути розширені у методичних настановах.

5. Оператори ринку у разі змін у кількісному та якісному складі інгредієнтів харчового продукту, а також на будь-якій стадії виробництва та обігу, які можуть вплинути на безпечність харчового продукту, мають переглядати та оновлювати процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, з метою внесення необхідних змін.

6. З метою виконання процедур, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, оператори ринку:

1) надають компетентному органу під час здійснення державного контролю докази відповідності їх діяльності вимогам частини четвертої цієї статті з урахуванням сфери діяльності та обсягу виробництва, а також спрощеним вимогам для невеликих потужностей та потужностей, діяльність яких має незначний ступінь ризику для здоров’я споживачів;

2) гарантують, що документи, у яких наводиться опис процедур, розроблених відповідно до вимог цієї статті, містять достовірну інформацію;

3) забезпечують зберігання документів і записів щодо виконання принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні, якщо інше не передбачено рекомендаціями об’єднань виробників, які затверджені центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

7. Сертифікація постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, не є обов’язковою.

Стаття 22. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності

1. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об’єкти санітарних заходів за принципом "крок назад".

2. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, яким вони постачають харчові продукти та інші об’єкти санітарних заходів за принципом "крок вперед".

3. Вимоги до операторів ринку стосовно забезпечення простежуваності не передбачають встановлення ними зв’язку (так званої внутрішньої простежуваності) між об’єктами санітарних заходів, які використовуються під час виробництва, та об’єктами санітарних заходів, отриманих в результаті такого виробництва.

4. З метою виконання вимог частин першої та другої цієї статті оператори ринку повинні застосовувати системи та процедури, що забезпечують доступність такої інформації компетентному органу за його запитами. Інформація повинна зберігатися протягом шести місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні.

Стаття 22-1. Позначення, що ідентифікує партію, до якої належить харчовий продукт

1. Харчовий продукт може бути введений в обіг та перебувати в обігу лише за наявності на його маркуванні позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт, крім випадків, передбачених частинами другою і восьмою цієї статті.

2. Вимога, встановлена частиною першою цієї статті, не застосовується:

1) до харчових продуктів, які після виходу з виробничої зони підлягають продажу або постачаються на склади тимчасового зберігання, підготовки чи пакування, або транспортуються до потужностей з їх обробки чи переробки, або гуртуються для негайної обробки чи переробки;

2) якщо нефасований харчовий продукт вміщується в упаковку в місцях продажу кінцевому споживачеві, у тому числі на прохання споживача;

3) до упаковки або тари, найбільша поверхня якої має площу менше 10 квадратних сантиметрів;

4) до індивідуальних порцій морозива. Позначення, що ідентифікує партію морозива, наноситься на групову упаковку.

3. У кожному випадку партія визначається оператором ринку, який є виробником, обробником або пакувальником відповідного харчового продукту, чи оператором ринку, яким харчовий продукт введено в обіг.

4. Позначенню, передбаченому частиною першою цієї статті, має передувати велика літера "L" латинської абетки, крім випадків, коли таке позначення чітко відрізняється від інших позначень у маркуванні.

5. Для фасованих харчових продуктів позначення, передбачене частиною першою цієї статті, та, за потреби, велика літера "L" латинської абетки наносяться на упаковку або на етикетку, прикріплену до неї.

6. Для нефасованих харчових продуктів позначення, передбачене частиною першою цієї статті, та, за потреби, велика літера "L" латинської абетки наносяться на упаковку або контейнер або, за їх відсутності, зазначаються в документах, що супроводжують харчовий продукт.

7. Позначення, передбачене частиною першою цієї статті, має бути нанесене чітко, розбірливо та без можливості його видалення.

8. Якщо маркування харчового продукту містить мінімальний термін його придатності або дату "вжити до…", що складається з дня і місяця у відповідному порядку та у незакодованій формі, позначення, що ідентифікує партію, не зазначається.

{Закон доповнено статтею 22-1 згідно із Законом [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n417)}

Стаття 23. Експлуатаційний дозвіл

1. Експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов’язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження.

2. Обов’язок отримання експлуатаційного дозволу не поширюється в частині відповідної діяльності на операторів ринку, які здійснюють:

первинне виробництво харчових продуктів тваринного походження, а також пов’язану з ним діяльність, зокрема зберігання та поводження з первинною продукцією в місці первинного виробництва, за умови що при цьому істотно не змінюється стан такої продукції;

транспортування харчових продуктів тваринного походження, у тому числі тих, які потребують дотримання температурного режиму та не можуть зберігатися при температурі вище 10 °C, залишаючись придатними для споживання людиною;

зберігання харчових продуктів тваринного походження, які не потребують дотримання температурного режиму та можуть зберігатися при температурі вище 10 °C, залишаючись придатними для споживання людиною;

виробництво та/або зберігання харчових продуктів, інгредієнтами яких є виключно продукти рослинного походження та/або перероблені продукти тваринного походження;

експлуатацію закладів громадського харчування та закладів роздрібної торгівлі, що відповідають вимогам, встановленим Кабінетом Міністрів України. До моменту встановлення таких вимог цей виняток поширюється на всі заклади громадського харчування та заклади роздрібної торгівлі.

{Частина друга статті 23 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1050)}

3. Особи, зазначені у частині першій цієї статті, зобов’язані отримати експлуатаційний дозвіл на кожну окрему потужність до початку її експлуатації.

Експлуатаційний дозвіл видається на потужності, що розташовані за однією адресою (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку) і визначені оператором ринку.

4. Експлуатаційний дозвіл видається територіальним органом компетентного органу.

{Частина четверта статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

5. Для отримання експлуатаційного дозволу оператор ринку подає заяву, в якій зазначаються найменування, ідентифікаційний код згідно з Єдиним державним реєстром юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, місцезнаходження або прізвище, ім’я, по батькові, реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті), місце проживання оператора ринку, назва (опис) потужності, її адреса, заплановані види діяльності та перелік харчових продуктів, які планується виробляти або зберігати, вид оператора ринку за класифікацією суб’єктів господарювання, визначеною [Господарським кодексом України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15) (суб’єкт мікро-, малого, середнього або великого підприємництва). Заява про видачу експлуатаційного дозволу підписується оператором ринку або уповноваженою ним особою.

{Частина п'ята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

6. Не пізніше 15 календарних днів з дня отримання територіальним органом компетентного органу заяви про видачу експлуатаційного дозволу здійснюється інспектування потужності, за результатами якого визначається її відповідність вимогам законодавства.

{Частина шоста статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

7. Підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу є:

1) відсутність у заяві про видачу експлуатаційного дозволу інформації, що вимагається згідно із законом;

2) виявлення у заяві про видачу експлуатаційного дозволу недостовірних відомостей;

3) встановлення за результатами інспектування потужності її невідповідності вимогам законодавства;

4) за заявою агропродовольчого ринку - незабезпечення агропродовольчим ринком належних умов для роботи лабораторії, зокрема, ненадання у користування службових приміщень, облаштованих опаленням, електрикою, вентиляцією, водопроводом з гарячою і холодною водою, каналізацією.

{Частина сьома статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

8. Відмова у видачі експлуатаційного дозволу з підстав, не передбачених цим Законом, забороняється. У рішенні про відмову у видачі експлуатаційного дозволу обов’язково зазначаються підстава для відмови та фактичні обставини, що підтверджують наявність такої підстави.

{Частина восьма статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

9. Рішення про видачу або про відмову у видачі експлуатаційного дозволу приймається не пізніше 30 календарних днів з дня отримання територіальним органом компетентного органу відповідної заяви від оператора ринку.

{Частина дев'ята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

10. Копія рішення про видачу або про відмову у видачі експлуатаційного дозволу надається (надсилається) оператору ринку протягом трьох робочих днів з дня його прийняття.

{Частина десята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

11. Рішення про відмову у видачі експлуатаційного дозволу може бути оскаржене до компетентного органу або суду.

{Частина одинадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

12. Після усунення причин, що стали підставою для відмови у видачі експлуатаційного дозволу, оператор ринку має право повторно звернутися із заявою про видачу експлуатаційного дозволу.

{Частина дванадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

13. Потужностям, щодо яких прийнято рішення про видачу експлуатаційного дозволу, присвоюється реєстраційний номер.

{Частина тринадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

14. За видачу експлуатаційного дозволу, поновлення його дії справляється плата (адміністративний збір), що зараховується до державного бюджету та становить 0,17 розміру мінімальної заробітної плати, встановленої законом на 1 січня календарного року, в якому подано заяву про видачу або поновлення дії експлуатаційного дозволу. Переоформлення, видача дубліката експлуатаційного дозволу здійснюються безоплатно.

{Частина чотирнадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

15. Видача експлуатаційного дозволу, поновлення його дії здійснюються протягом двох робочих днів після отримання територіальним органом компетентного органу підтвердження внесення відповідної плати (адміністративного збору).

{Частина п'ятнадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

16. Експлуатаційний дозвіл має необмежений строк дії.

{Частина шістнадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

17. Порядок видачі та форма експлуатаційного дозволу затверджуються Кабінетом Міністрів України.

{Частина сімнадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

18. Анулювання експлуатаційного дозволу, його переоформлення, видача дубліката здійснюються з підстав, у порядку та строки, встановлені законодавством про дозвільну систему у сфері господарської діяльності.

{Частина вісімнадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

19. У разі реконструкції потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, що має наслідком істотну зміну характеристик виробничих приміщень та технологічних процесів або видів діяльності, зазначених в експлуатаційному дозволі, оператор ринку повинен не пізніше ніж за 15 календарних днів до відновлення експлуатації потужності звернутися до територіального органу компетентного органу із заявою про проведення позапланового інспектування потужності. Інспектування такої потужності проводиться протягом 15 календарних днів з дня отримання відповідної заяви від оператора ринку. Оператор ринку має право відновити експлуатацію потужності після проведення відповідної реконструкції, якщо за результатами інспектування встановлено відповідність потужності вимогам законодавства.

{Частина дев'ятнадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

20. Інформація, що міститься в експлуатаційному дозволі, вноситься до реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, що ведеться компетентним органом у порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

{Частина двадцята статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

21. Компетентний орган забезпечує відкритий та безоплатний доступ до реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, шляхом його розміщення на своєму офіційному веб-сайті.

{Частина двадцять перша статті 23 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n880)}

Стаття 24. Тимчасове припинення та поновлення дії експлуатаційного дозволу

1. Якщо оператор ринку не виконує у технічно можливий термін вимоги розпорядження або іншого розпорядчого документа про тимчасове припинення функціонування потужності або частини потужності та/або тимчасову заборону обігу об’єктів санітарних заходів, що пов’язані з такими порушеннями, головний державний інспектор виносить постанову про тимчасове припинення дії експлуатаційного дозволу (з деталізацією на рівні виробничої лінії та/або харчових продуктів залежно від виду діяльності оператора ринку).

2. У разі тимчасового припинення дії експлуатаційного дозволу інформація про це вноситься до відповідного реєстру та оприлюднюється компетентним органом на його офіційному веб-сайті протягом трьох робочих днів.

3. Оператор ринку, дію експлуатаційного дозволу якого тимчасово припинено, не має права здійснювати виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів на таких потужностях.

4. Оператор ринку, дію експлуатаційного дозволу на потужності якого тимчасово припинено, може подати заяву компетентному органу на поновлення дії експлуатаційного дозволу після усунення причин, що стали підставою для такого припинення.

5. Поновлення дії експлуатаційного дозволу здійснюється в порядку та строки, встановлені [статтею 23](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n615) цього Закону.

6. Рішення про тимчасове припинення дії експлуатаційного дозволу може бути оскаржене до компетентного органу або суду.

Стаття 25. Державна реєстрація потужностей

1. Державній реєстрації підлягають потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів, на які не вимагається отримання експлуатаційного дозволу.

Не підлягає державній реєстрації як окрема потужність транспортний засіб, що використовується оператором ринку у зв’язку з експлуатацією іншої належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл. Транспортні засоби, що використовуються оператором ринку виключно для перевезення харчових продуктів, яке не пов’язане з експлуатацією належної йому зареєстрованої потужності або потужності, на яку видано експлуатаційний дозвіл, підлягають кумулятивній державній реєстрації, для якої подається одна заява (незалежно від кількості відповідних транспортних засобів) та за результатами якої присвоюється один особистий реєстраційний номер. Транспортний засіб, що використовується як потужність з реалізації харчових продуктів кінцевим споживачам, підлягає державній реєстрації як окрема потужність.

{Частина перша статті 25 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1057)}

2. Державна реєстрація потужностей здійснюється компетентним органом шляхом внесення відповідної інформації до реєстру на безоплатній основі. Потужностям у реєстрі присвоюється особистий реєстраційний номер. Зміна найменування оператора потужності у зв’язку із зміною типу акціонерного товариства або у зв’язку з перетворенням акціонерного товариства в інше господарське товариство не є підставою для звернення оператора до компетентного органу із заявою про внесення змін до реєстру потужностей у частині найменування такого оператора та не є підставою для внесення таких змін до реєстру. У разі звернення оператора, найменування якого було змінено, до компетентного органу з письмовою заявою про внесення змін до реєстру в частині нового найменування такого оператора компетентний орган безоплатно вносить такі зміни до реєстру, про що письмово повідомляє оператора.

{Частина друга статті 25 із змінами, внесеними згідно із Законом [№ 1983-VIII від 23.03.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1983-19#n443)}

3. Не пізніше ніж за 10 календарних днів до початку роботи потужності оператор ринку зобов’язаний подати (надіслати) до територіального органу компетентного органу заяву про державну реєстрацію потужності, в якій зазначаються найменування, ідентифікаційний код згідно з Єдиним державним реєстром юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, місцезнаходження або прізвище, ім’я, по батькові, реєстраційний номер облікової картки платника податків чи серія та номер паспорта (для фізичних осіб, які через свої релігійні переконання відмовляються від прийняття реєстраційного номера облікової картки платника податків та повідомили про це відповідний контролюючий орган і мають відмітку у паспорті), місце проживання оператора ринку, назва (опис) потужності, її адреса, заплановані види діяльності та перелік харчових продуктів, виробництво та/або обіг яких планується здійснювати, вид оператора ринку за класифікацією суб’єктів господарювання, визначеною [Господарським кодексом України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15) (суб’єкт мікро-, малого, середнього або великого підприємництва).

{Частина третя статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

4. Заява про державну реєстрацію потужності засвідчується підписом оператора ринку або уповноваженої ним особи та реєструється територіальним органом компетентного органу в день її надходження.

{Частина четверта статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

5. Підставою для відмови у державній реєстрації потужності є невідповідність заяви встановленій формі, надання в ній неповної інформації або наявність раніше прийнятого рішення про державну реєстрацію цієї потужності. Відмова у державній реєстрації потужностей з інших підстав не дозволяється. У рішенні про відмову в державній реєстрації потужності обов’язково зазначаються підстава для відмови та фактичні обставини, що підтверджують наявність такої підстави.

{Частина п'ята статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

6. Рішення про державну реєстрацію потужності або про відмову у такій реєстрації приймається протягом 10 календарних днів після отримання відповідної заяви оператора ринку. Копія рішення про державну реєстрацію потужності або про відмову у такій реєстрації надається (надсилається) оператору ринку протягом трьох робочих днів з дня його прийняття.

{Частина шоста статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

7. Оператор ринку має право розпочати експлуатацію потужності за принципом мовчазної згоди, якщо протягом 15 робочих днів після подання ним заяви про державну реєстрацію потужності територіальний орган компетентного органу не прийняв рішення про відмову у державній реєстрації потужності або не надав копії такого рішення оператору ринку.

{Частина сьома статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

8. Оператор ринку зобов’язаний протягом 10 робочих днів повідомляти територіальний орган компетентного органу про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності.

{Частина восьма статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

9. Якщо за результатами здійснення заходу державного контролю виявлено незареєстровану потужність, обов’язковість державної реєстрації якої встановлено цим Законом, та отримано інформацію, достатню для її державної реєстрації, територіальний орган компетентного органу здійснює державну реєстрацію такої потужності з власної ініціативи, про що повідомляє оператора ринку.

{Частина дев'ята статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

10. Компетентний орган забезпечує відкритий та безоплатний доступ до державного реєстру потужностей операторів ринку шляхом його розміщення на своєму офіційному веб-сайті.

{Частина статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

11. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, затверджує порядок проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам.

{Частина статті 25 в редакції Закону [№ 2264-VIII від 21.12.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2264-19#n903)}

Стаття 26. Затверджені експортні потужності

1. Потужності з виробництва харчових продуктів, призначених для експорту з України (далі - експортні потужності), затверджуються компетентним органом, якщо це вимагається країною призначення.

{Частина перша статті 26 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1060)}

2. Компетентний орган здійснює інспектування експортної потужності на відповідність вимогам країни призначення виключно за запитом оператора ринку, який має намір експортувати харчові продукти до країни призначення, що вимагає затвердження експортної потужності компетентним органом. Компетентний орган затверджує експортну потужність, якщо за результатами інспектування підтверджено її відповідність вимогам країни призначення.

{Частина друга статті 26 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1060)}

3. Компетентний орган веде реєстр затверджених експортних потужностей (об’єктів) із зазначенням країни призначення та кожного виду харчового продукту, для якого перевірено виконання встановлених вимог. Реєстр розміщується на офіційному веб-сайті компетентного органу і оновлюється не пізніше 15 числа поточного місяця.

Стаття 27. Внесення змін до реєстру затверджених експортних потужностей

1. Якщо у процесі перевірки встановлено, що затверджені експортні потужності не відповідають заявленим вимогам, головний державний інспектор негайно інформує про це компетентний орган.

2. Якщо під час перевірки буде виявлено невідповідності заявленим вимогам, які не створюють безпосередню загрозу здоров’ю споживачу, державний інспектор обмежується винесенням попередження оператору ринку про необхідність усунення таких порушень у технічно можливий термін, про що робить відповідний запис у акті державного контролю. У разі неусунення оператором ринку виявлених порушень, як це зазначено в акті державного контролю, компетентний орган приймає рішення про виключення потужностей, зазначених у частині першій цієї статті, або певних видів харчових продуктів, вироблених на таких потужностях, з реєстру затверджених експортних потужностей.

3. Оператор ринку може оскаржити до суду рішення про виключення потужностей, зазначених у частині першій цієї статті, або певного виду харчових продуктів, вироблених на таких потужностях, з реєстру затверджених експортних потужностей.

4. У разі прийняття рішення про тимчасове припинення або виключення затверджених експортних потужностей чи певного виду харчових продуктів, вироблених на таких потужностях, з реєстру затверджених експортних потужностей компетентний орган України повинен невідкладно повідомити про це компетентному органу країни призначення.

5. Компетентний орган країни призначення, для якої компетентним органом України проведено перевірку виконання встановлених вимог, повинен мати безперешкодний доступ до затверджених експортних потужностей з метою інспектування таких потужностей для проведення перевірки виконання встановлених вимог. Компетентний орган країни призначення зобов’язаний повідомити компетентному органу України про зазначене інспектування за 48 годин.

6. Якщо в результаті інспектування затверджених експортних потужностей для проведення перевірки виконання встановлених вимог компетентний орган країни призначення надасть висновок, що такі потужності не відповідають встановленим вимогам, компетентний орган України приймає рішення про тимчасове припинення функціонування потужностей або їх виключення з реєстру. Згідно з даним висновком зазначене рішення компетентного органу України не підлягає оскарженню.

{Статтю 28 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

Розділ V   
ДЕРЖАВНА РЕЄСТРАЦІЯ ОБ’ЄКТІВ САНІТАРНИХ ЗАХОДІВ

Стаття 29. Державна реєстрація об’єктів санітарних заходів

1. Забороняється реалізація об’єктів санітарних заходів, які не зареєстровані відповідно до вимог цього Закону.

2. Державній реєстрації підлягають:

1) новітні харчові продукти;

2) харчові добавки;

3) ароматизатори, за виключенням окремої групи ароматизаторів, визначених центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я;

4) ензими;

5) допоміжні матеріали для переробки, та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які вперше вводяться в обіг та/або вперше використовуються на території України;

6) вода питна, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна".

3. Забороняється вимагати реєстрацію інших об’єктів санітарних заходів, не зазначених у частині другій цієї статті.

4. Для проведення державної реєстрації об’єктів санітарних заходів оператором ринку або його уповноваженим представником до центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, подається заява в довільній формі, яка має супроводжуватися документацією відповідно до вимог цього Закону.

5. Підставами для відмови в державній реєстрації об’єктів санітарних заходів є наявність доказів їх невідповідності законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

6. Порядок, методи та обсяг необхідних досліджень (випробувань) для державної реєстрації повинні враховувати ступінь ризику об’єктів цієї реєстрації для здоров’я людини, а також факт затвердження зазначених об’єктів санітарних заходів відповідними міжнародними організаціями або Європейським Союзом.

7. Державна реєстрація зазначених об’єктів санітарних заходів здійснюється безкоштовно.

8. Державна реєстрація об’єктів, зазначених у частині другій цієї статті, за винятком новітніх харчових продуктів та харчових добавок, проводиться протягом 30 робочих днів після отримання заяви про таку реєстрацію.

Державна реєстрація новітніх харчових продуктів проводиться протягом 180 робочих днів після отримання заяви.

Державна реєстрація харчових добавок проводиться протягом 120 робочих днів після отримання заяви.

9. Якщо державна реєстрація не закінчена протягом строку, визначеного у частині восьмій цієї статті, замовнику надається письмове обґрунтування причин продовження строку проведення реєстрації, який не може бути продовжений більше ніж на 30 робочих днів.

10. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, затверджує процедури проведення державної реєстрації, ведення реєстрів та надання інформації з реєстрів заінтересованим суб’єктам.

11. Зазначені в цій статті державні реєстри оприлюднюються на офіційному веб-сайті центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, який оновлює їх по мірі надходження інформації, але не пізніше 10 робочих днів з дня реєстрації об’єкта санітарних заходів.

Стаття 30. Державна реєстрація харчових добавок

1. У виробництві харчових продуктів та харчових продуктах, які перебувають в обігу, дозволяється використання лише тих харчових добавок, що включені до Державного реєстру харчових добавок, дозволених до використання в харчових продуктах.

2. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, здійснює їх державну реєстрацію та веде Державний реєстр харчових добавок. У Державному реєстрі харчових добавок, зокрема, зазначаються їх максимально допустимі рівні у випадках, коли їх невизначення ставить під загрозу здоров’я споживачів. У Державному реєстрі харчових добавок також зазначаються харчові продукти, в яких вони використовуються.

Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, вносить зміни до Державного реєстру харчових добавок:

1) за власною ініціативою у випадках:

створення початкового Державного реєстру харчових добавок;

виключення харчової добавки з Державного реєстру харчових добавок за наявності доказів її невідповідності вимогам, встановленим законодавством;

2) за зверненнями операторів ринку або їх об’єднань після державної реєстрації.

Частиною Державного реєстру харчових добавок є харчові добавки, які визнані Європейським Союзом такими, що є безпечними для споживання людиною. Включення зазначених харчових добавок до Державного реєстру харчових добавок не залежить від затвердження чи будь-яких інших дій стосовно створення та/або ведення центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, Державного реєстру харчових добавок.

3. Під час державної реєстрації харчової добавки необхідно:

1) визначати харчові продукти, до яких ця добавка може додаватися, та у разі потреби умови, за яких вона може додаватися;

2) обмежувати харчову добавку до найнижчого рівня використання, який є необхідним для досягнення бажаного ефекту;

3) враховувати будь-яке допустиме щоденне споживання або обсяг споживання харчової добавки та її вірогідне щоденне споживання від усіх джерел, включаючи можливе щоденне споживання харчової добавки спеціальними групами споживачів.

4. Харчова добавка може бути зареєстрована тільки, якщо:

1) існує обґрунтована технологічна необхідність у харчовій добавці;

2) використання харчової добавки не вводить споживача в оману;

3) харчова добавка згідно з наявними науковими даними не спричинить шкідливого впливу на здоров’я людини в тому об’ємі, в якому її планується застосовувати.

5. Будь-який оператор ринку або об’єднання операторів ринку може звернутися із запитом про державну реєстрацію харчової добавки шляхом подання до центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, заяви в довільній формі про державну реєстрацію харчової добавки, що супроводжується відповідною документацією, яка свідчить про те, що харчова добавка відповідає положенням частини четвертої цієї статті.

Якщо харчова добавка дозволена до використання відповідними міжнародними організаціями, інформація, що це підтверджує, додається до заяви про реєстрацію. Рішення щодо реєстрації або відмови в реєстрації харчової добавки для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які містять таку харчову добавку, приймається протягом 120 робочих днів після одержання заяви.

6. Харчова добавка, стосовно реєстрації якої подано звернення і яка дозволена до використання відповідними міжнародними організаціями, підлягає експрес-реєстрації.

7. Експрес-реєстрація включає огляд звіту відповідних міжнародних організацій, які обґрунтовують можливість використання харчової добавки. Цей огляд повинен враховувати обставини та умови, специфічні для населення України (якщо такі існують), а також технічні та економічні можливості визначення присутності та/або рівні використання харчових добавок у харчових продуктах відносно рівнів включень, що затверджені відповідними міжнародними організаціями.

8. Згідно з процедурою експрес-реєстрації рішення щодо реєстрації або відмови в реєстрації харчової добавки для виробництва харчових продуктів в Україні чи обігу харчових продуктів, які містять таку харчову добавку, приймається протягом 30 робочих днів після одержання заяви та документів і повідомляється заявнику.

Стаття 31. Державна реєстрація допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, і води питної

1. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, здійснює державну реєстрацію допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, і води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна".

2. Підставами для проведення державної реєстрації є:

1) для допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, - заява від оператора ринку або його уповноваженого представника в довільній формі та досьє на допоміжний матеріал для переробки та/або матеріал, що контактує з харчовими продуктами, за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я;

2) для води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна", - заява від оператора ринку або його уповноваженого представника в довільній формі та документація щодо результатів досліджень (випробувань) води і опис джерела, з якого вона видобувається, за формою, затвердженою центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я.

3. Допоміжні матеріали для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, обіг яких здійснюється в Україні, не повинні спричиняти присутність небезпечних факторів у харчових продуктах у кількості, що перевищує максимальні межі залишків.

4. Центральний орган виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я, визначає умови використання, максимальні межі залишків у харчових продуктах допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами.

5. У державній реєстрації може бути відмовлено з таких підстав:

1) для допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, - у разі наявності доказів невідповідності цих об’єктів вимогам законодавчих актів щодо їх безпечності, а у разі відсутності таких актів - аналогічним вимогам, що викладені у нормативних документах;

2) для води питної, яку планується віднести до категорії "вода природна мінеральна", - у разі наявності доказів її небезпечності та/або невідповідності вимогам законодавства щодо вод природних мінеральних.

Розділ VI   
ВИРОБНИЦТВО ТА ОБІГ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ

Стаття 32. Вимоги до харчових продуктів

1. Харчові продукти, які знаходяться в обігу на території України, повинні відповідати вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів.

У випадку надходження доказів щодо шкідливості харчового продукту, незважаючи на його відповідність законодавству про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, виробництво та обіг такого харчового продукту має бути зупинено та заборонено.

2. Сертифікація харчових продуктів необов’язкова. Зазначене не стосується процедури видачі міжнародного сертифіката, передбаченого цим Законом.

3. Під час виробництва харчових продуктів оператор ринку може користуватися технічними умовами, державна реєстрація яких є необов’язковою.

4. Під час виробництва харчових продуктів в Україні забороняється:

1) використання харчових добавок, які не зареєстровані в Україні відповідно до вимог цього Закону;

2) використання ароматизаторів, не зареєстрованих відповідно до вимог цього Закону;

3) використання допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, якщо вони не зареєстровані відповідно до вимог цього Закону.

5. Харчові продукти, які експортуються з України, повинні відповідати вимогам законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, за винятком випадків, коли:

1) такі вимоги до харчових продуктів встановлені країною, до якої експортуються харчові продукти; або

2) такі вимоги до харчових продуктів встановлені у двосторонніх угодах України з країною, до якої експортуються харчові продукти.

6. Підприємствам, включеним до реєстру експортерів, заборонено використовувати сировину, отриману шляхом забою тварин не на потужностях, що мають експлуатаційний дозвіл.

Стаття 33. Розробка, затвердження та застосування методичних настанов

1. Оператори ринку можуть застосовувати при виробництві харчових продуктів методичні настанови.

2. Виконання методичних настанов свідчить про виконання вимог, що визначені законодавством.

3. Методичні настанови розробляються об’єднаннями операторів ринку і затверджуються відповідно до вимог цього Закону.

4. Повідомлення про початок розробки методичних настанов та розміщення тексту проекту здійснюються на офіційному веб-сайті органу державної влади, яким їх буде затверджено. Оприлюднення проекту методичних настанов в мережі Інтернет здійснюється протягом 10 робочих днів з дати подання проекту об’єднанням операторів ринку, яке його розробило.

5. У тексті повідомлення має бути наведена така інформація:

1) найменування та контактні дані (телефон, поштова та електронна адреси) об’єднання операторів ринку - розробника методичних настанов;

2) мета розробки;

3) положення нормативно-правового акту, щодо якого надається роз’яснення.

6. Розробник методичних настанов зобов’язаний опрацювати проект з урахуванням зауважень та пропозицій зацікавлених осіб, наданих у письмовій формі, та оприлюднити їх перелік із скороченим викладенням змісту та своїх висновків на офіційному веб-сайті органу державної влади, яким буде затверджено методичні настанови.

7. Розробник методичних настанов надає доопрацьований проект і перелік зауважень та пропозицій органу державної влади, яким буде затверджено методичні настанови, який повинен провести його аналіз впродовж 30 робочих днів з метою:

1) встановлення відповідності методичних настанов положенням діючого законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів, а у разі їх відсутності - положенням документів відповідних міжнародних організацій;

2) оцінки можливості застосування положень методичних настанов на практиці.

8. У разі невідповідності проекту вимогам частин п’ятої та сьомої цієї статті проект методичних настанов протягом 10 робочих днів повертається розробнику із детальним поясненням щодо неможливості його затвердження.

9. Розробник методичних настанов після доопрацювання проекту методичних настанов з урахуванням зауважень може повторно подати його на затвердження до відповідного органу державної влади відповідно до частин п’ятої - восьмої цієї статті.

Стаття 34. Забій тварин

1. Забороняється забій тварин, які не супроводжуються ветеринарним документом, що засвідчує здоров’я тварин.

2. Забороняється здійснювати забій свійських копитних тварин, диких ссавців, вирощених на фермі, відмінних від зайцеподібних, а також забій свійської птиці та кролів не на бійні, що має експлуатаційний дозвіл. Ця норма не стосується забою зазначених тварин в обсязі, що не перевищує трьох голів свійських парнокопитних тварин або інших копитних тварин на тиждень, за умови проведення передзабійного та післязабійного огляду державним ветеринарним інспектором або уповноваженим ветеринаром у порядку, затвердженому центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів та у сфері ветеринарної медицини, а також п’яти голів свійської птиці, кролів на день.

{Абзац перший частини другої статті 34 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1064)}

Із 1 січня 2025 року продукти, отримані в результаті забою не на бойні, що має експлуатаційний дозвіл, можуть використовуватися виключно для власного споживання або реалізації на агропромисловому ринку кінцевому споживачу в межах 50 кілометрів від місця забою або в області, в якій він здійснений.

{Частину третю статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину четверту статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину п'яту статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину шосту статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину сьому статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину восьму статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину дев'яту статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину десяту статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Частину одинадцяту статті 34 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1066)}

{Статтю 35 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

Стаття 36. Обіг харчових продуктів на агропродовольчих ринках

1. Цілі туші або частини туш парнокопитних та інших копитних тварин, туші свійської птиці, кроликів та малих диких тварин, риба, мед, яйця, молоко необроблене, сир домашнього виробництва і продукти рослинного походження можуть продаватися на агропродовольчих ринках за умови підтвердження їхньої придатності за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії, яка знаходиться на агропродовольчому ринку, державним інспектором, який знаходиться на цьому ж ринку. Не підлягають зазначеним випробуванням харчові продукти недомашнього виробництва, які супроводжуються документами, що забезпечують простежуваність продукції.

2. Позначка придатності ставиться державним інспектором, який знаходиться на агропродовольчому ринку, на цілі туші або частини туш парнокопитних та інших копитних тварин, на кожну тушу малих диких тварин та свійської птиці, кролів, щодо яких підтверджено придатність для споживання людиною, за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії, яка знаходиться на агропродовольчому ринку. Придатність для споживання людиною продуктів рослинного походження, а також необробленого молока та сиру домашнього виробництва підтверджується державним інспектором за результатами випробувань (досліджень) акредитованої лабораторії.

3. На тушах, непридатних для споживання людиною, які на підставі результатів лабораторних досліджень (випробувань) не можуть використовуватися для споживання людиною, наносяться насічки на поверхні усієї туші, що вказують на непридатність продукту для споживання людиною.

4. Харчовий продукт, який є непридатним для споживання людиною, але не становить безпосередньої загрози (низький ризик) для здоров’я людини, не допускається до реалізації та утилізується власником. Харчовий продукт, який є непридатним для споживання людиною, але становить безпосередню загрозу (високий ризик) для здоров’я людини, підлягає негайному вилученню власником та утилізації або знищенню під контролем державного інспектора відповідно до законодавства.

5. Забороняється функціонування агропродовольчого ринку за відсутності акредитованої лабораторії.

Стаття 37. Вимоги до обігу об’єктів санітарних заходів

1. Забороняється:

1) обіг харчових продуктів на потужностях, що не відповідають вимогам санітарних заходів;

2) продаж харчових продуктів власного домашнього виробництва не на агропродовольчих ринках;

3) обіг неперероблених туш парнокопитних та/або однокопитних тварин, на яких безпосередньо або на упаковці відсутня позначка придатності;

4) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, щодо яких не отримано експлуатаційного дозволу, передбаченого цим Законом, або дія якого тимчасово припинена;

5) обіг харчових продуктів, вироблених на потужностях, повідомлення про реєстрацію яких не було зроблено оператором ринку до вимог цього Закону;

6) обіг харчових продуктів, які містять генетично модифіковані організми або отримані з їх використанням, до проведення їх державної реєстрації;

7) обіг неперероблених харчових продуктів із свинини для споживання людиною без відповідних ветеринарних документів у разі підтвердження спалаху хвороб, що є небезпечними для здоров’я людей або тварин, за рішенням центрального органу виконавчої влади, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

{Частину першу статті 37 доповнено пунктом 7 згідно із Законом [№ 867-VIII від 08.12.2015](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/867-19#n131)}

2. Забороняється також обіг об’єктів санітарних заходів, якщо ці об’єкти:

1) небезпечні;

2) непридатні до споживання;

3) неправильно марковані;

4) незареєстровані відповідно до вимог цього Закону;

5) ввезені (переслані) на територію України контрабандно.

Харчові продукти, зазначені у пунктах 2 і 3 цієї частини, підлягають вилученню з обігу та/або відкликанню відповідно до вимог цього Закону.

3. Об’єкти санітарних заходів, що вилучені з обігу у зв’язку з порушенням пунктів 3 і 4 частини другої цієї статті, можуть бути повернуті в обіг за умови забезпечення виправлення маркування або проведення державної реєстрації в порядку, встановленому цим Законом.

4. Вилучені об’єкти санітарних заходів, які неможливо повернути в обіг, використовуються для інших, ніж споживання населенням, цілей або підлягають знищенню у порядку, встановленому законом.

5. Знищення об’єктів санітарних заходів, повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших цілей здійснюються оператором ринку за його рахунок. Порядок знищення об’єктів санітарних заходів або умови, які повинні виконуватися оператором ринку для повернення їх в обіг для споживання людиною або для інших цілей, встановлюються центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

6. У разі якщо будь-які небезпечні харчові продукти є частиною партії або вантажу харчових продуктів одного найменування, вважається, що всі харчові продукти цього найменування в даній партії або вантажі також є небезпечними і їх подальший обіг забороняється, якщо тільки після проведення подальшої детальної оцінки не буде доведено, що решта партії або вантажу є безпечною.

7. Якщо інше не передбачене законом, єдиним документом, яким мають супроводжуватися об’єкти санітарних заходів під час їх перевезення (пересилання), не пов’язаного із здійсненням експортних або імпортних операцій, є товарно-транспортна накладна.

{Частина сьома статті 37 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1067)}

Стаття 38. Виробництво та обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта

1. Новітній харчовий продукт чи інгредієнт повинен бути таким, що:

1) не становить загрозу для здоров’я людини;

2) його характеристики не вводять споживача в оману;

3) якщо новітній харчовий продукт розроблений на заміну звичайного, кількість поживних та інших речовин, енергії, що отримуватиме споживач за нормальних умов його споживання, не відрізнятиметься більше значень природних варіацій від тих, що отримуються від звичайного харчового продукту.

2. Забороняється обіг новітнього харчового продукту чи інгредієнта за відсутності державної реєстрації, проведеної центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я.

3. Критеріями, що відрізняють новітній харчовий продукт чи інгредієнт від звичайних, є такі:

1) харчовий продукт чи інгредієнт не має історії безпечного споживання в Україні і має значну зміну та/або вплив внаслідок:

застосування процесу вирощування тварин та/або рослин, що раніше не застосовувався для цих цілей;

вироблення шляхом застосування виробничого процесу, який раніше не використовувався для цього виду продукту чи інгредієнта;

2) харчовий продукт чи інгредієнт не має історії безпечного споживання в Україні, але має історію безпечного споживання в іншій країні/країнах і значну зміну та/або вплив.

4. Під терміном "історія безпечного споживання" розуміють дані про споживання харчового продукту чи інгредієнта як елементу звичайного раціону населення країни або частини країни, що не містить даних про негативний вплив такого продукту або інгредієнта на здоров’я людей. Такі дані можуть, зокрема, включати результати наукових досліджень, статистичних спостережень.

5. Під терміном "значна зміна та/або вплив харчового продукту чи інгредієнта" розуміють зміну та/або вплив харчового продукту чи інгредієнта, які за досвідом оператора ринку та/або відповідно до наукових даних перевищують більш як на 100 відсотків значення звичайних (тобто тих, що зустрічалися раніше) варіацій у звичайних харчових продуктах чи інгредієнтах або тих варіацій, що мали місце у вже зареєстрованих новітніх харчових продуктах чи інгредієнтах, таких параметрів:

1) склад, структура, поживна цінність харчового продукту чи інгредієнта, його фізіологічний ефект;

2) спосіб, у який харчовий продукт чи інгредієнт метаболізується в організмі людини;

3) безпечність харчового продукту чи інгредієнта.

6. До новітніх харчових продуктів не належать необроблені харчові продукти, що не мають історії безпечного споживання в Україні, але мають історію безпечного споживання в інших країнах або їх частинах.

7. До новітніх харчових продуктів не належить вода питна будь-якого походження у будь-яких ємностях.

8. Оператор ринку, який збирається вводити новітній харчовий продукт в обіг на території України, подає заяву на проведення державної реєстрації до центрального органу виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я. До заяви додається документація, яка містить інформацію про те, що новітній харчовий продукт відповідає положенням частини першої цієї статті.

9. Державна реєстрація здійснюється протягом строку, зазначеного у [статті 29](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n692) цього Закону.

10. Виключною підставою для відмови в державній реєстрації новітніх харчових продуктів є невідповідність вимогам цього Закону.

11. Після державної реєстрації та внесення новітнього харчового продукту чи інгредієнта до Реєстру новітніх харчових продуктів чи інгредієнтів будь-який оператор ринку має право виробляти та вводити в обіг такий харчовий продукт чи інгредієнт з урахуванням положень законодавства про захист прав інтелектуальної власності.

12. Положення цієї статті не поширюються на виробництво та/або обіг новітнього харчового продукту, який вміщує, складається або виробляється з генетично модифікованих організмів, а також на харчові добавки, ароматизатори та ензими.

{Статтю 39 виключено на підставі Закону [№ 2639-VIII від 06.12.2018](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2639-19#n431)}

Розділ VII   
ЗАГАЛЬНІ ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ ЩОДО ПОВОДЖЕННЯ З ХАРЧОВИМИ ПРОДУКТАМИ

Стаття 40. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів

1. З метою забезпечення безпечності первинної продукції під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також захисту здоров’я людей оператори ринку здійснюють заходи щодо:

1) управління небезпечними факторами;

2) забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров’я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників.

2. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом продуктів тваринного походження:

1) підтримують потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;

2) підтримують обладнання, інвентар та транспортні засоби у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції;

3) забезпечують належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та у разі необхідності чистоту тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів;

4) використовують на потужностях воду питну або воду чисту для запобігання забрудненню;

5) забезпечують допуск до виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів персоналу, стан здоров’я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов’язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що має бути документально підтверджено;

6) здійснюють ефективні заходи щодо боротьби із шкідниками;

7) зберігають та вивозять відходи та небезпечні речовини у максимально безпечний спосіб з метою запобігання забрудненню;

8) повідомляють з метою запобігання проникненню та поширенню хвороб, що передаються людині через харчовий продукт, компетентному органу про підозрілі спалахи хвороб, пов’язаних з появою нових тварин;

9) використовують результати досліджень (випробувань) зразків;

10) використовують ветеринарні препарати та кормові добавки відповідно до вимог законодавства.

3. Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, зобов’язані здійснювати дії, зазначені в частині другій цієї статті, крім дій, зазначених у пунктах 3, 8 та 10, а також використовувати засоби захисту рослин відповідно до вимог законодавства.

4. У разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам Закону, виявлені під час здійснення державного контролю, оператор ринку вживає всіх необхідних заходів для усунення таких невідповідностей.

5. З метою забезпечення високого рівня безпечності харчових продуктів та швидкого реагування у разі виявлення випадків, що можуть спричинити шкідливий вплив на здоров’я людини, оператори ринку зобов’язані:

1) вести записи про заходи, які вживаються для управління небезпечними факторами, та зберігати їх протягом трьох місяців після закінчення кінцевої дати продажу харчового продукту, нанесеної на маркуванні;

2) надавати на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію, інформацію, передбачену цією статтею.

6. Оператори ринку, які займаються розведенням тварин, полюванням або первинним виробництвом харчових продуктів тваринного походження, ведуть записи щодо:

1) виду та походження кормів;

2) ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування, після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження;

3) наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів;

4) результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних з діагностичною метою;

5) даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів.

7. Оператори ринку, які займаються збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, ведуть записи щодо:

1) використання засобів захисту рослин;

2) наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження;

3) результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків.

Стаття 41. Гігієнічні вимоги до потужностей

1. Потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам:

1) підтримуватися в чистому та робочому стані;

2) бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів;

3) мати належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції має бути сконструйована таким чином, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати;

4) забезпечуватися належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів;

5) підлога повинна мати достатню дренажну систему, конструкція якої запобігатиме ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів має бути з чистої до забрудненої зони.

2. Положення цієї статті не поширюються на операторів ринку, зазначених у [статтях 40](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n852), [43](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n901) і [44](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80#n911) цього Закону.

Стаття 42. Гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти

1. Конструкція та планування приміщень повинні забезпечувати можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями.

З цією метою приміщення, в яких харчові продукти обробляються та/або переробляються, повинні відповідати таким вимогам:

1) для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали, або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями;

2) стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Поверхня стелі, висота якої є належною для здійснення операцій, має бути гладкою;

3) вікна та інші отвори побудовані таким чином, щоб це запобігало накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби повинні бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкриття яких може призвести до забруднення, під час виробництва повинні бути зачинені;

4) поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються;

5) всі поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються та зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

6) залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужностях наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, мають гарячу та холодну воду.

2. У разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі, стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам частини першої цієї статті стосовно властивостей матеріалів, з яких вони мають бути зроблені (непроникнення та непоглинання).

3. Положення цієї статті не поширюються на операторів ринку, зазначених у статтях 43 і 44 цього Закону.

Стаття 43. Гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей

1. Рухомі та/або тимчасові потужності (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі) повинні відповідати таким вимогам:

1) утримуватися в чистоті та належному стані;

2) забезпечувати захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів;

3) бути обладнані засобами для підтримання належної особистої гігієни;

4) поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів;

5) бути забезпечені гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості;

6) мати належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або мати відповідний договір щодо їх утилізації (знищення);

7) мати належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю;

8) забезпечувати розміщення харчових продуктів таким чином, щоб максимально знизити ризик їх забруднення.

Стаття 44. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів

1. Оператори ринку використовують лише транспортні засоби, що відповідають таким вимогам:

1) транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, є чистими, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію;

2) якщо використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення нехарчових продуктів може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися, вони використовуються тільки для перевезення харчових продуктів;

3) у разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечується таке розділення продуктів, що унеможливлює їх забруднення. Для уникнення ризику забруднення забезпечується результативне очищення зазначених транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням;

4) перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів. Зазначені ємності та/або контейнери/танкери чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування "тільки для харчових продуктів";

5) харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах таким чином, щоб мінімізувати ризик їх забруднення.

Стаття 45. Гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю

1. Оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам:

1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення;

2) виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку);

3) розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

2. Обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.

3. У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики.

Стаття 46. Гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами

1. Оператори ринку під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки) повинні:

1) якомога швидше видаляти харчові відходи з приміщення, де є харчові продукти;

2) розміщувати харчові відходи у закритих контейнерах, сконструйованих таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію;

3) дотримуватися відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або мати договори щодо їх утилізації (знищення).

2. Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства.

Стаття 47. Гігієнічні вимоги щодо постачання води

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо постачання води:

1) забезпечення постачання води питної на потужностях у кількості, яка відповідає розміру та типу потужності;

2) вода чиста може використовуватися під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття. Вода морська чиста може використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих. У таких випадках потужність має бути сконструйована та обладнана таким чином, щоб уможливити постачання такої води;

3) циркуляція води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та інших цілях, здійснюється окремою чітко ідентифікованою водогінною мережею. Забороняється будь-яке з’єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної;

4) вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), має відповідати вимогам, установленим до води питної;

5) лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовляється з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність, - з води чистої. Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення;

6) пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, повинна бути без жодних речовин, що є небезпечними для здоров’я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів;

7) у разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях оператор ринку забезпечує умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів.

Стаття 48. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами:

1) на потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього оператора ринку навчання з питань гігієни персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку;

2) персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку. Періодичність такого навчання встановлюється самим оператором ринку.

Стаття 49. Гігієнічні вимоги до харчових продуктів

1. Оператори ринку дотримуються таких вимог:

1) забороняється прийняття об’єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною;

2) первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення;

3) харчові продукти повинні бути захищеними від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу;

4) ведеться результативна боротьба із шкідниками і гризунами;

5) дотримується температурний режим, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів. Такий режим не повинен перериватися. Виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу в процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров’ю споживачів;

6) потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів повинні мати належні приміщення для окремого зберігання перероблених харчових продуктів від неперероблених, у тому числі морозильні камери достатнього розміру;

7) якщо харчові продукти мають зберігатися або пропонуватися до споживання при низьких температурах, вони повинні бути якнайшвидше охолоджені після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров’ю споживачів;

8) розморожування харчових продуктів здійснюється таким чином, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах. Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров’ю споживача. Якщо рідина, яка виникає внаслідок розморожування, може спричинити ризик здоров’ю, вона зливається у безпечний спосіб. Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів;

9) небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах.

Стаття 50. Гігієнічні вимоги до пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування

1. Оператори ринку під час здійснення пакування харчових продуктів, включаючи первинне пакування, зобов’язані забезпечити дотримання таких вимог:

1) матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не повинні бути джерелом забруднення;

2) матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливлює їх забруднення;

3) пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливлює забруднення продуктів та цілісність упаковки.

2. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися.

Стаття 51. Гігієнічні вимоги під час термічної обробки

1. Вимоги цієї статті поширюються на харчові продукти, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах).

2. Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, повинен:

1) включати нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу;

2) запобігати забрудненню харчового продукту під час переробки.

3. Оператори ринку забезпечують відповідність процесів термічної обробки, які вони застосовують, визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники).

Розділ VIII   
МІЖНАРОДНА ТОРГІВЛЯ

Стаття 52. Ввезення харчових продуктів для власного споживання в Україну

1. Забороняється ввезення на територію України громадянами України, іноземцями та особами без громадянства для власного споживання харчових продуктів тваринного походження без упаковки виробника.

{Статтю 53 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 54 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 55 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 56 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 57 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 58 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 59 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

Стаття 60. Умови, які застосовуються до вантажів з харчовими продуктами, що експортуються

1. Якщо цього вимагає країна-імпортер, вантажі з експортованими харчовими продуктами повинні супроводжуватися оригіналами міжнародних сертифікатів або інших документів, які вимагаються законодавством країни призначення, виданих компетентним органом.

2. Міжнародні сертифікати видаються виключно за зверненням оператора ринку і заповнюються українською мовою та/або англійською мовою або мовою країни призначення. Міжнародні сертифікати на вантажі з окремими видами харчових продуктів нетваринного походження видаються за формою, погодженою компетентним органом України та компетентним органом країни призначення, або за формою, встановленою країною призначення. Компетентний орган розробляє, затверджує та оприлюднює на своєму офіційному веб-сайті методичні рекомендації щодо здійснення експорту вантажів з окремими видами харчових продуктів нетваринного походження та порядку оформлення (заповнення) відповідних міжнародних сертифікатів.

{Статтю 60 доповнено частиною другою згідно із Законом [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1081)}

3. Якщо інше не встановлено законом, розмір плати, яка стягується з оператора ринку на користь компетентного органу за видачу міжнародного сертифіката на вантаж з харчовими продуктами нетваринного походження, становить 0,05 місячного розміру мінімальної заробітної плати, встановленої законом на дату відповідного звернення оператора ринку.

{Статтю 60 доповнено частиною третьою згідно із Законом [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1081)}

4. Якщо інше не встановлено законом, міжнародний сертифікат на вантаж з харчовими продуктами нетваринного походження видається державним інспектором не пізніше одного робочого дня з дати звернення оператора ринку до територіального органу компетентного органу (без урахування часу, необхідного для проведення лабораторних досліджень (випробувань), якщо такі вимагаються країною призначення), за умови що в результаті перевірки вантажу встановлено його відповідність вимогам країни призначення.

{Статтю 60 доповнено частиною четвертою згідно із Законом [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1081)}

Розділ IX   
МІЖНАРОДНЕ СПІВРОБІТНИЦТВО

Стаття 61. Міжнародне співробітництво України у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів

1. Міжнародне співробітництво України у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів здійснюється шляхом:

1) участі в роботі відповідних міжнародних організацій;

2) укладання міжнародних угод, включаючи двосторонні угоди про взаємне визнання санітарних заходів;

3) гармонізації законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів з документами відповідних міжнародних організацій;

4) адаптації законодавства України про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів з відповідним законодавством Європейського Союзу.

Розділ X   
АДМІНІСТРАТИВНІ ПОСЛУГИ

{Назва розділу X в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1085)}

Стаття 62. Перелік адміністративних послуг та розмір плати за їх надання

{Назва статті 62 в редакції Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1088)}

{Частину першу статті 62 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1090)}

2. Адміністративними послугами у сфері безпечності харчових продуктів є:

1) державна реєстрація:

новітніх харчових продуктів;

харчових добавок;

ароматизаторів, за виключенням окремої групи ароматизаторів, визначених центральним органом виконавчої влади, що формує та забезпечує реалізацію державної політики у сфері охорони здоров’я;

ензимів;

допоміжних матеріалів для переробки та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, які вперше вводяться в обіг та/або вперше використовуються на території України;

вод природних мінеральних;

2) видача експлуатаційного дозволу.

{Пункт 3 частини другої статті 62 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1090)}

{Пункт 4 частини другої статті 62 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1090)}

3. Встановлення нових або скасування існуючих адміністративних послуг у сфері дії цього Закону здійснюється тільки шляхом внесення змін до нього.

4. Розмір плати за надання адміністративної послуги і порядок її справляння визначаються законом з урахуванням її соціального та економічного значення та не повинні перевищувати фактичної вартості наданих послуг.

{Статтю 63 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

Розділ XI   
ВІДПОВІДАЛЬНІСТЬ

{Статтю 64 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

{Статтю 65 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

Стаття 66. Відшкодування шкоди (збитків)

1. Відшкодування операторами ринку заподіяної шкоди (завданих збитків) здійснюється в порядку, встановленому [Цивільним кодексом України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/435-15), [Господарським кодексом України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/436-15), [Законом України](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/3390-17) "Про відповідальність за шкоду, завдану внаслідок дефекту в продукції", іншими законодавчими актами.

{Частину другу статті 66 виключено на підставі Закону [№ 2042-VIII від 18.05.2017](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19#n1041)}

|  |  |
| --- | --- |
| Президент України | Л.КУЧМА |
| м. Київ  23 грудня 1997 року  № 771/97-ВР |  |

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ   
 МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ**

**Н А К А З**

17.04.2006 N 298/227

Зареєстровано в Міністерстві   
 юстиції України   
 5 травня 2006 р.   
 за N 523/12397

**Про затвердження Інструкції з організації харчування   
 дітей у дошкільних навчальних закладах**

*{ Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства   
 освіти і науки, молоді та спорту   
 N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України   
від 22.11.2004 N 1591 ( [1591-2004-п](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-%D0%BF) ) "Про затвердження норм   
харчування у навчальних та оздоровчих закладах" з метою підвищення   
якості та ефективності організації харчування дітей у дошкільних   
навчальних закладах **Н А К А З У Є М О**:

1. Затвердити Інструкцію з організації харчування дітей у   
дошкільних навчальних закладах, додається.

2. Міністерствам освіти і науки, охорони здоров'я Автономної   
Республіки Крим, управлінням освіти і науки, охорони здоров'я   
обласних, Київської та Севастопольської міських державних   
адміністрацій, Республіканській санітарно-епідеміологічній станції   
Автономної Республіки Крим довести Інструкцію з організації   
харчування дітей у дошкільних навчальних закладах до відома   
місцевих органів управління освітою, охороною здоров'я, керівників   
дошкільних навчальних закладів, установ та закладів державної   
санітарно-епідеміологічної служби і забезпечити її виконання.

3. Опублікувати цей наказ в інформаційному збірнику   
Міністерства освіти і науки України та розмістити на сайтах   
міністерств.

4. Контроль та нагляд за виконанням наказу покласти на   
заступника Міністра освіти і науки України Огнев'юка В.О. та на   
першого заступника Міністра охорони здоров'я України, головного   
державного санітарного лікаря України Бережнова С.П.

Міністр освіти   
 і науки України С.М.Ніколаєнко

Міністр охорони   
 здоров'я України Ю.В.Поляченко

ЗАТВЕРДЖЕНО   
 Наказ Міністерства   
 освіти і науки України,   
 Міністерства охорони   
 здоров'я України   
 17.04.2006 N 298/227

Зареєстровано в Міністерстві   
 юстиції України   
 5 травня 2006 р.   
 за N 523/12397

**ІНСТРУКЦІЯ   
 з організації харчування дітей у дошкільних   
 навчальних закладах**

*{ У тексті Інструкції слова "територіальна установа   
 державної санітарно-епідеміологічної служби" в   
 усіх відмінках замінено словами "територіальний   
 орган Державної санітарно-епідеміологічної   
 служби" у відповідних відмінках; слова   
 "дозволених Міністерством охорони здоров'я   
 України" в усіх відмінках замінено словами "які   
 мають позитивний висновок державної   
 санітарно-епідеміологічної експертизи" у   
 відповідних відмінках згідно з Наказом   
 Міністерства освіти і науки, молоді та спорту   
 N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1. Загальні вимоги до раціонального харчування дітей у   
дошкільних навчальних закладах

1.1. Раціональний режим харчування, збалансованість раціону є   
основними умовами для підвищення опору дитячого організму до   
захворювань, для нормального росту і розвитку дітей, які   
виховуються у дошкільних навчальних закладах.

1.2. Режим харчування залежить від режиму роботи дошкільного   
навчального закладу і затверджується керівником закладу.   
Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час,   
чотири-п'ять разів на добу, з інтервалами у 3-4 години.

Для груп, які працюють менше шести годин, організація   
харчування, його форми і кратність визначаються за домовленістю з   
батьками чи особами, які їх замінюють. Якщо діти перебувають у   
дошкільному навчальному закладі не більше 4 годин, то їх за   
бажанням батьків харчуванням можна не забезпечувати. Діти, які   
перебувають у закладі більше 4 годин, обов'язково забезпечуються   
харчуванням. При цьому режим харчування може бути одно- або   
дворазовий з інтервалами між прийомами їжі не більше 3-4 годин. Це   
може бути сніданок або обід, а також сніданок і обід.

При 10,5 і 12-годинному перебуванні дітей у закладі режим   
харчування повинен бути триразовим: орієнтовно для ясельних груп -   
сніданок 8.00-8.20, обід 11.30-12.00, вечеря 15.30-16.00; для   
дошкільних груп - сніданок 8.30-8.50, обід 12.30-13.00, вечеря   
16.30-16.50.

При перебуванні дітей у дошкільному навчальному закладі   
більше 12 годин необхідно організовувати обов'язкове чотириразове   
харчування, при цьому вечерю передбачити о 19.00-19.30. Для дітей,   
які перебувають у закладі цілодобово (інтернатна група), перед   
нічним сном необхідно організувати додатковий п'ятий прийом їжі   
(склянка кефіру, ряжанки, нарине, йогурту з хлібом або печивом   
тощо).

1.3. У дошкільних навчальних закладах компенсуючого типу   
(групах) залежно від профілю закладу, для дітей, народжених від   
батьків, які постраждали під час аварії на Чорнобильській АЕС,   
режим харчування повинен бути 4- або 5-разовим за призначенням   
лікаря.

*{ Пункт 1.3 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки,   
молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.4. Під час оздоровчого періоду необхідно організувати   
додатковий прийом їжі - другий сніданок з 10.00 до 11.00 у вигляді   
фруктів, соків, які видаються під час прогулянки.

1.5. Для організації оптимального питного режиму потрібно   
забезпечити дітей водою за індивідуальною потребою. Кип'ячену воду   
дають після охолодження до кімнатної температури. Її зберігають у   
добре вимитому посуді і міняють не рідше ніж 1 раз на добу.

1.6. Розподіл їжі за калорійністю протягом дня повинен бути   
таким: сніданок - 25%, обід - 35%, підвечірок і вечеря - по 20%.   
Тривалість сніданку, підвечірку і вечері - по 20 хв., обіду -   
25-30 хв. Об'єм їжі повинен відповідати віку дитини.

**Орієнтовний об'єм готових страв та окремих продуктів   
 для дітей різних вікових груп (у грамах)**

------------------------------------------------------------------

| Назва страви | Об'єм їжі для дітей (вікові групи) |

| |-------------------------------------|

| | до |від 1 до|від 3 до | від 5 до |

| |1 року|3 років |5 років |6(7) років |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Каші або овочеві страви | 100 |150-180 |180-200 | 200-250 |

|(на сніданок або вечерю) | | | | |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Чай, кава злакова, какао, | 100 |150-180 |150-180 | 150-180 |

|молоко або кисломолочний | | | | (200) |

|напій тощо | | | | |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Супи, бульйон | 100 | 150 |150-200 | 200-250 |

| | | | | (280) |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|М'ясні або рибні страви |40-50 | 50-60 | 60-70 |70-80(100) |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Компоти, киселі | 100 |100-120 |120-150 | 150-180 |

| | | | | (200) |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Гарніри, у т.ч. | 90 | 100 | 120 | 130 (150) |

|комбіновані | | | | |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Фрукти, соки |50-80 | 50-80 | 80-100 | 100-130 |

| | | | | (150) |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Салати із свіжих фруктів і| 40 | 40-50 | 40-50 | 50-60 |

|овочів | | | | |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Хліб житній (на день) | 10 | 30 | 50 | 60 |

|--------------------------+------+--------+---------+-----------|

|Хліб пшеничний (на день) | 60 | 70 | 100 | 110 |

------------------------------------------------------------------

Примітка. При розподілі страв на порції враховується вік   
дитини і індивідуальні особливості: апетит, стан здоров'я,   
сприймання продуктів (не сприймає молоко, рибу, полуниці, яйця   
тощо).

*{ Пункт 1.6 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.7. Вихователі, помічники вихователів, які беруть участь в   
організації харчування дітей, повинні бути ознайомлені з питаннями   
гігієнічного та естетичного виховання дітей. Починаючи з раннього   
віку дитини, необхідно приділяти увагу вихованню   
культурно-гігієнічних навичок під час вживання їжі. За дитиною   
необхідно закріпити постійне місце за столом, при цьому розмір   
стола та стільця підбирається відповідно до зросту дитини.

Перед кожним прийомом їжі стіл сервірують згідно з меню.   
З двохрічного віку дітей привчають користуватися серветкою.   
На четвертому році життя навчають користуватися виделкою, а на   
п'ятому році - негострим ножем.

Дітей привчають сідати за стіл охайними, з чистими руками,   
сидіти за столом правильно і користуватися столовими приборами   
(згідно з вимогами навчальної програми). Руки необхідно мити   
безпосередньо перед тим, як дітей садять за обідні столи, і після   
приймання їжі. З чотирьохрічного віку дітей навчають чергувати у   
групі під час приймання їжі з використанням санітарного одягу   
(фартушки, косинки або ковпаки), сервірувати столи і збирати   
використаний посуд.

1.8. Дітям потрібно давати страви у тому вигляді, що   
допомагає процесу їх вживання: довгі макаронні вироби перед   
варінням переламують; мандарин, апельсин надрізають; хліб   
нарізають невеликими шматочками. Масло дітям молодшого віку   
намазують на хліб, старші діти роблять це самі.

1.9. При організації харчування необхідно додержуватися   
принципів наступності, єдності вимог в дошкільному навчальному   
закладі і в родині. Питання раціонального харчування дітей слід   
включати у тематику батьківських зборів, консультацій для батьків,   
висвітлювати у інформаційних куточках. Для правильної організації   
годування дитини вдома, особливо у вихідні і святкові дні, батьки   
повинні знати режим і специфіку харчування у дошкільному   
навчальному закладі. Тому щодня в інформаційних куточках необхідно   
вивішувати меню із зазначенням виходу страв.

1.10. Для частування дітей у дні народження, інші свята можна   
використовувати приготовлені у закладі пиріг, пиріжки або   
принесені батьками фрукти, ягоди, цукерки, печиво (промислового   
виробництва). З метою попередження захворюваності гострими   
кишковими інфекціями та харчових отруєнь дітей суворо   
забороняється приносити у дошкільний навчальний заклад кремові   
вироби (торти, тістечка), морозиво, напої, у тому числі солодкі   
газовані тощо.

1.11. Для збереження апетиту не рекомендується годувати   
дитину вдома вранці, перед відвідуванням дошкільного навчального   
закладу. Винятком можуть бути яблуко, морква, овочевий сік у   
кількості 50-100 г. Якщо дитина поснідала вдома, її і не слід   
примушувати снідати вдруге.

1.12. Раціональне харчування в дошкільному навчальному   
закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневе   
меню складається на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року   
або на кожен сезон року окремо та погоджується з територіальним   
органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України і   
затверджується керівником навчального закладу (додаток 1). У разі   
внесення змін примірне двотижневе меню повторно погоджується з   
територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби   
України. Примірне двотижневе меню складається з урахуванням   
забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими,   
квашеними) овочами, ягодами, фруктами (сухофруктами), соками,   
варенням тощо. Як приправи і спеції у літній і зимовий періоди   
року дозволяється використовувати зелень петрушки, кропу, селери,   
цибулі, часнику тощо, лавровий лист, сік лимона або лимонну   
кислоту. Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому   
ґрунті. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту,   
натуральної кави, напоїв з неї.

*{ Пункт 1.12 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і   
науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.13. Харчування дітей здійснюється відповідно до норм,   
затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004   
N 1591 ( [1591-2004-п](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-%D0%BF) ) "Про затвердження норм харчування у   
навчальних та оздоровчих закладах".

Розподіл продуктового набору за основними групами та видами   
продуктів (у відсотках) наведено у додатку 2. { Абзац другий   
пункту 1.13 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
( [z0440-13](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

1.14. Частота та обсяг завозу продуктів харчування і   
продовольчої сировини повинні залежати від терміну їх реалізації   
та кількості дітей, які відвідують заклад, при цьому частота   
завозу повинна становити 2-3 рази на тиждень (м'ясні страви   
готуються - 4 рази, сирні та рибні - 2-3 рази на тиждень). Важливо   
правильно поєднувати продукти і страви. При видачі на перше   
розсольнику, овочевого супу, борщу на друге необхідно давати   
гарнір із крупів, макаронних виробів, комбінований гарнір, а також   
овочевий салат або овочі. При видачі на перше круп'яного супу на   
друге рекомендується гарнір з овочів. Перед обідом дітям слід   
давати свіжі овочі або соління (морква, цибуля, часник, помідор,   
огірок тощо) у кількості 10-50 г для підвищення апетиту, засвоєння   
їжі.

1.15. Відповідно до примірного двотижневого меню повинно   
надаватися попереднє щомісячне замовлення на продукти до суб'єктів   
підприємницької діяльності, постачальників продуктів харчування і   
продовольчої сировини (дрібнооптова база, споживча кооперація,   
плодоовочева база, фірма, приватні підприємці тощо). Регулярно,   
один раз у 2-3 дні необхідно надавати заявки на продукти   
(додаток 3), які зберігаються у суб'єктів підприємницької   
діяльності, постачальників продуктів харчування і продовольчої   
сировини, копії заявок - у керівників дошкільних навчальних   
закладів з відміткою про їх виконання. Частота завезення   
продуктів, у тому числі продуктів, що швидко та особливо швидко   
псуються (м'ясо, риба, сир, сметана тощо), повинна суворо   
відповідати термінам реалізації та умовам зберігання продуктів, що   
швидко та особливо швидко псуються (додаток 4).

1.16. Ураховуючи можливі перебої у постачанні продуктів   
харчування, у дошкільному навчальному закладі повинен бути   
двотижневий запас рибних, м'ясних консервів, молочних продуктів   
тривалого терміну зберігання, фруктів. Запас овочів у дошкільному   
навчальному закладі повинен бути не більше ніж на 20 діб, круп,   
бобових - 30 діб.

1.17. Консерви м'ясні, рибні та овочеві можуть   
використовуватися як виняток при відсутності м'яса, риби, свіжих   
овочів, але тільки після їх термічної обробки при приготуванні   
перших і других страв. При цьому необхідно закуповувати натуральні   
консерви без додавання олії, томату, оцту. Із консервованих   
фруктових компотів промислового виробництва можна готувати страви   
тільки після розведення та обов'язкового повторного кип'ятіння. У   
харчуванні дітей, крім свіжих овочів, рекомендується   
використовувати солоні (огірки, капусту, яблука). Для кожного   
конкретного дошкільного навчального закладу за погодженням з   
територіальною санепідстанцією при наявності необхідних умов   
допускається заготівля овочів, зелені тощо - висушування, соління,   
квашення овочів без їх герметичного закупорювання.

1.18. Щодня на кожний наступний день відповідно до наявності   
продуктів харчування та з урахуванням примірного двотижневого   
меню, картотеки страв необхідно складати меню-розклад.   
Меню-розклад складається окремо для двох вікових груп - дітей   
віком до 3 років та дітей віком від 3 до 6(7) років відповідно до   
затверджених норм харчування. В меню-розкладі зазначається   
кількість порцій для дітей до 3 років, дітей віком від 3 до 6(7)   
років та дітей, на яких поширюються пільги. Кількість продуктів   
(вага брутто), що використовуються, записується у меню-розкладі у   
вигляді дробу: у чисельнику - на одну дитину, у знаменнику - на   
всіх дітей. Обов'язково указується повна назва страв та їх   
теоретичний вихід для кожної вікової групи.

1.19. У меню-розкладі обов'язково указують кількість   
працівників дошкільного навчального закладу, які харчуються згідно   
із заявами на ім'я керівника, які включають у себе замовлення на   
комплексний обід або тільки першу і третю страви; для них   
виписується харчування за нормами для дітей старшої вікової групи.   
Вартість обіду персонал сплачує щомісяця за окремою відомістю.   
Меню-розкладка складається медичним працівником, комірником,   
кухарем, підписується керівником дошкільного навчального закладу.   
{ Абзац перший пункту 1.19 глави 1 із змінами, внесеними згідно з   
Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
( [z0440-13](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

Харчування дітей віком від 2 місяців до 1 року здійснюється   
за призначенням лікаря. Для цих дітей медичним працівником   
складається окрема меню-розкладка.

1.20. У разі, якщо до дошкільного навчального закладу не   
прийшло 4 і більше дітей, продукти довгострокового зберігання   
(цукор, олія, цукерки, печиво), які були виписані на обід,   
підвечірок і вечерю, кухар повинен повернути до комори, а продукти   
з обмеженим терміном придатності до споживання (молоко, м'ясо,   
риба, сметана, масло вершкове тощо) розподілити на присутніх у   
закладі дітей. Якщо прийшло на 4 і більше дітей від кількості   
дітей, на яких було розраховано меню, то для них необхідно   
додатково виписати продукти, що обов'язково оформляється   
відповідним актом, накладною та записом у додатковій   
меню-розкладці за підписами медсестри, кухаря, комірника,   
керівника навчального закладу. { Абзац перший пункту 1.20 глави 1   
із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства освіти і   
науки, молоді та спорту N 202/165 ( [z0440-13](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

Меню-розкладка складається відповідно до картотеки страв, яка   
затверджується керівником закладу. Картотека страв - це набір   
карток-розкладів страв для Картотеки страв (додаток 5) за групами   
страв: перші, другі, треті страви, салати, гарніри тощо.

1.21. Для встановлення фактичної кількості відходів після   
завезення у дошкільний навчальний заклад свіжих овочів необхідно   
провести їх контрольну зачистку. Фактична кількість відходів   
встановлюється зважуванням продукту до і після холодної обробки.   
Кількість відходів ділиться на масу продукту до очищення   
(у г брутто) та помножується на 100% (наприклад: картопля до   
очищення - 1000 г, після очищення - 700 г, відходи - 300 г   
(1000 г - 700 г); питома вага відходів складає   
(300 г : 1000 г) x 100% = 30%). У разі надходження продуктів   
харчування, продовольчої сировини, в якій питома вага відходів   
перевищує стандартну, здійснюється контрольна кулінарна обробка,   
під час якої встановлюється фактична кількість відходів. Якщо   
питома вага неїстівної частини харчових продуктів (додаток 6)   
перевищує стандартні відходи, то у Зошиті обліку відходів   
(додаток 7) указується фактична кількість відходів (у відсотках),   
наприклад: картопля - 32% відходів, морква - 28%. За результатами   
обробки складається акт або робиться відповідний запис у Зошиті   
обліку відходів за підписом трьох осіб (медсестри, кухаря і   
незалежної особи), який засвідчується підписом керівника закладу.   
До Зошиту обліку відходів заноситься також інформація щодо   
відходів після холодної обробки або до другої термічної обробки   
риби, м'яса, які використовуються для приготування котлет,   
биточків та інших страв. При цьому відходи м'яса, риби, яєць тощо   
зберігаються до вечора, тобто закінчення робочого дня кухарів.

1.22. Видача готових страв дозволяється тільки після зняття   
проби медпрацівником (лікар, медсестра, дієтсестра) або при його   
відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування   
(вихователь, методист тощо), призначеною за наказом керівника   
закладу (кухар не може бути відповідальним за зняття проб).   
Медпрацівник або особа, відповідальна за організацію харчування   
дітей, знімає пробу безпосередньо з казана за 30 хвилин до видачі   
їжі для груп після рівномірного перемішування страви в об'ємі   
не більше однієї порції відповідно до переліку страв, які наведено   
у меню-розкладці, і при тій температурі, при якій уживається   
страва. При цьому визначають фактичний вихід страв, їх   
температуру, смакові якості, консистенцію, запах. Кожну частину   
страви оцінюють за такими критеріями: готовність, форма нарізки,   
відповідність рецептурі (наявність складових частин страви, у тому   
числі моркви, цибулі тощо, в котлетах - хліба), наявність   
сторонніх домішок (погано перебрана крупа, погано почищені овочі   
тощо).

1.23. Зняттю проби не підлягають продукти промислового   
виробництва - сосиски, тверді сири, кондитерські вироби (цукерки,   
вафлі, печиво тощо), хліб, масло вершкове, фрукти, ягоди.   
Оцінюється тільки вага порції цих продуктів.

Фактичний об'єм перших, третіх страв встановлюється виходячи   
з місткості каструлі, казана тощо, що вказується зовні на   
каструлі, казані. Для визначення фактичного виходу порційних   
виробів (котлети, птиця, пиріжки тощо) їх зважують у кількості   
5-10 порцій і розраховують середню вагу однієї порції.

Результати зняття проби вносяться до Журналу бракеражу   
готової продукції (додаток 8) особою, яка знімала пробу, під   
особистий підпис. Видача їжі дозволяється тільки після підпису у   
наведеному журналі щодо можливості реалізації кожної страви   
окремо. Журнал бракеражу готової продукції повинен бути   
пронумерований, прошнурований, завірений підписом керівника і   
печаткою закладу.

1.24. Щодня необхідно залишати добові проби кожної страви   
раціону. Добова проба страв є показником якості роботи кухарів   
закладу. Тому її відбирає кухар з казана у присутності   
медпрацівника або при відсутності медпрацівника - особи,   
відповідальної за організацію харчування дітей (визначеною   
наказом), в чистий посуд з кришкою (попередньо помиті та   
перекип'ячені) до видачі їжі дітям. Проби відбирають в об'ємі   
порцій для дітей молодшої вікової групи (від 1 до 3 років),   
зберігають на харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8   
град.С із зазначенням дати та часу відбирання. Проби страв кожного   
прийому їжі зберігаються протягом доби до закінчення аналогічного   
прийому їжі наступного дня, наприклад сніданок до закінчення   
сніданку наступного дня, обід до закінчення обіду наступного дня   
тощо. { Абзац перший пункту 1.24 глави 1 із змінами, внесеними   
згідно з Наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту   
N 202/165 ( [z0440-13](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

Добові проби, а також проби, які відбираються при здійсненні   
бракеражу, не оплачуються особою, яка проводила зняття проб.

1.25. Поруч з вікном видачі їжі з харчоблоку обов'язково   
вивішується графік видачі їжі та денне меню із зазначенням виходу   
кожної страви, яке завірено керівником і медичним працівником   
закладу. Перед харчоблоком і в групах повинні бути вивішені   
таблиці, в яких визначається об'єм порції, що мають отримати діти   
кожної з вікових груп.

1.26. Казани, каструлі на харчоблоці, а також відра,   
каструлі, ополоники у групах, їдальнях повинні бути виготовлені із   
матеріалів, які мають позитивний висновок державної   
санітарно-епідеміологічної експертизи для контакту з продуктами   
харчування, виміряні і відповідно промарковані. Не рекомендується   
використовувати емальований та алюмінієвий кухонний посуд.   
Столовий посуд може бути фаянсовий, порцеляновий або з нержавіючої   
сталі. Забороняється застосування пластмасового посуду   
багаторазового використання, пощербленого посуду та емальованого з   
пошкодженою емаллю. Кількість столового посуду у групі повинна   
відповідати кількості дітей за списком.

*{ Пункт 1.26 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.27. З метою охорони здоров'я і життя дітей видача готових   
страв здійснюється безпосередньо після закінчення їх приготування   
та бракеражу готової продукції. Працівники груп у чистому   
санітарному одязі (халат, фартух, хустка), чистими руками   
доставляють їжу у групи лише у промаркованих, закритих кришками   
відрах і каструлях. Час видачі готових страв з харчоблоку повинен   
збігатися з графіком видачі їжі та режимами дня груп.   
При наявності у дошкільному навчальному закладі груп подовженого   
або цілодобового перебування дітей робота харчоблоку повинна бути   
організована, щоб готові страви на останній прийом їжі видавались   
безпосередньо після їх приготування або проміжок часу між   
закінченням приготування страви та вживанням її дітьми   
не перевищував 30 хвилин.

1.28. Не дозволяється садити дітей за столи до закінчення   
сервірування. В ясельних групах годування дітей, які можуть їсти   
самостійно, організують так, щоб вони не чекали їжу. Їх годують   
невеликими групами, одночасно по 3-4 дитини за столом. Після   
вживання першої страви дітям необхідно відразу подавати другу   
страву тощо.

1.29. Велика кількість залишків їжі на тарілках (понад 15%   
від об'єму порції) може свідчити про погане самопочуття дитини,   
низьку смакову якість страви, про нераціонально складене меню,   
помилки у режимі харчування (скорочені інтервали між прийомами   
їжі) тощо.

1.30. Для контролю за дотриманням норм харчування,   
затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22   
листопада 2004 року N 1591 ( [1591-2004-п](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-%D0%BF) ) "Про затвердження норм   
харчування у навчальних та оздоровчих закладах", медсестра веде   
журнал обліку виконання норм харчування (додаток 9), який   
заповнюється лише після внесення змін у щоденне меню-розклад або   
написання додаткового. На підставі даних цього журналу кожні   
десять днів проводиться аналіз якості харчування, а при   
необхідності - його корекція. При підрахунках норм харчування   
використовуються норми заміни деяких продуктів (додаток 10). При   
повному дотриманні норм харчування не проводиться розрахунок   
хімічного складу раціонів харчування, оскільки затверджені норми   
харчування мають хімічний склад, що відповідає фізіологічним   
потребам дітей в основних харчових речовинах та енергії. При   
недотриманні норм харчування до кінця місяця з метою подальшої   
корекції харчування необхідно проводити розрахунок основних   
інгредієнтів їжі (білків, жирів і вуглеводів) у раціонах   
харчування дітей відповідно до таблиці хімічного складу та   
енергетичної цінності деяких продуктів харчування (додаток 11).

*{ Пункт 1.30 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і   
науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

*{ Пункт 1.31 глави 1 виключено на підставі Наказу   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

*{ Пункт 1.32 глави 1 виключено на підставі Наказу   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.31. Проведення вітамінізації в дошкільних навчальних   
закладах полівітамінними препаратами можливе лише за призначенням   
лікаря-педіатра в умовах ускладнення епідемічної ситуації:   
епідемія грипу, спалахи респіраторно-вірусних інфекцій.   
Полівітаміни видають дітям віком від 2-х років під час сніданку чи   
обіду.

*{ Пункт 1.31 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і   
науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.32. З метою нормалізації функціонального стану   
мікробіоценозу організму, особливо у тих дітей, у яких були   
захворювання або порушення функції шлунково-кишкового тракту   
(гастрити, дискінезії жовчовивідних шляхів, холецистити,   
панкреатити, ентероколіти тощо), необхідно включати у раціони   
кисломолочні напої (кефір, нарине, ряжанку, йогурти тощо).

*{ Пункт 1.32 глави 1 в редакції Наказу Міністерства освіти і   
науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.33. Загальне керівництво організацією харчування здійснює   
керівник дошкільного навчального закладу. Постачальники продуктів   
харчування і продовольчої сировини разом з керівником закладу   
складають графіки і маршрути постачання та обсяги завозу.

1.34. Лікар контролює додержання санітарно-протиепідемічного   
режиму на харчоблоці, виконання меню, якість та безпеку страв,   
проводить санітарно-освітню роботу серед персоналу і батьків з   
питань раціонального харчування, особливо в оздоровчий період.   
Лікар дає оцінку ефективності харчування, призначає індивідуальне   
харчування дітям першого року життя і дієтхарчування для дітей   
диспансерної групи, проводить заняття з персоналом щодо питань   
гігієни харчування, профілактики харчових отруєнь і гострих   
кишкових інфекцій.

1.35. Медична сестра під час приймання комірником (кухарем)   
продуктів харчування та продовольчої сировини, які надходять до   
закладу, контролює їх безпечність та якість у Журналі бракеражу   
сирої продукції (додаток 12) за термінами реалізації і умовами   
зберігання. Медсестра веде документацію з харчування, складає   
примірне двотижневе меню, меню-розклад, проводить антропометричні   
вимірювання (дітей ясельних груп - 1 раз на місяць, садових - 1   
раз на квартал; в період оздоровлення - щомісяця), контролює   
вихід, безпеку і якість страв (бракераж готової продукції),   
дотримання технології їх приготування, санітарний стан харчоблоку,   
дотримання правил особистої гігієни персоналом, наявність   
гнійничкових захворювань і гострих респіраторних інфекцій у   
працівників харчоблоку (Журнал здоров'я працівників харчоблоку,   
додаток 13), своєчасність проходження медоглядів (особисті медичні   
книжки). Медсестра проводить заняття з гігієни харчування й основ   
дитячого дієтичного харчування, санітарно-освітню роботу, у тому   
числі бесіди щодо харчування дітей у колективі і родині (вечеря   
дитини вдома, харчування у вихідні дні тощо).

*{ Пункт 1.35 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.36. Комірник (завгосп) контролює умови доставки продуктів   
харчування та продовольчої сировини до закладу, відповідає за   
якість та асортимент продуктів харчування та продовольчої   
сировини, які прийнято до закладу, за додержання вимог санітарного   
законодавства при їх зберіганні, здійснює їх облік у Книзі   
складського обліку (додаток 14), бере участь у складанні меню.

При централізованій доставці продуктів харчування приймання   
продуктів підтверджується не тільки розпискою комірника у   
супровідному документі постачальника, але і штампом (печаткою)   
закладу.

*{ Пункт 1.36 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

1.37. Кухар бере участь у складанні меню, відповідає за   
зберігання та використання денного запасу продуктів, за повноту   
закладки продуктів і вихід страв (додаток 15), за якість і   
своєчасне приготування їжі, за дотримання технології виготовлення,   
за відбір та зберігання добової проби страв, за додержання правил   
особистої гігієни, за санітарний стан приміщень харчоблоку.   
Санітарний одяг (халати, фартухи, хустки, ковпаки) замінюється при   
забрудненні.

Кухар та інші працівники харчоблоку особисто розписуються у   
Журналі здоров'я працівників харчоблоку про відсутність дисфункції   
кишечнику та гострих респіраторних інфекцій. Кухарю підпорядковані   
кухонні робітники, які у роботі також повинні дотримуватися   
вищенаведених санітарних вимог.

Працівники дошкільного навчального закладу, у тому числі   
харчоблоку, проходять медичні огляди відповідно до чинного   
законодавства.

*{ Пункт 1.37 глави 1 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

2. Оцінка ефективності харчування

2.1. Показниками правильної організації харчування в   
дошкільних навчальних закладах є показники здоров'я дітей (ступінь   
фізичного розвитку дітей за результатами антропометричних   
вимірювань, поширеність захворювань, у тому числі   
шлунково-кишкових, індекс здоров'я тощо). В закладах необхідно   
здійснювати постійний контроль за харчуванням дітей, станом їх   
здоров'я, систематично аналізувати перелічені показники і   
відповідно до цього проводити корекцію харчування.

2.2. Для оцінки ефективності харчування необхідно проводити   
аналіз фізичного розвитку дітей. Оцінка рівня фізичного розвитку   
проводиться з використанням стандартних таблиць: для дітей   
до 3 років - 1 раз на місяць, від 3 до 6(7) років - 1 раз на   
квартал. Одночасно з цим враховуються й абсолютні показники   
приросту маси тіла за певні проміжки часу - за місяць чи за   
квартал, які заносяться у Журнал антропометрії (додаток 16).   
Особливо важливо стежити за динамікою цих показників у дітей груп   
ризику (діти диспансерної групи, діти з надлишком або з дефіцитом   
маси тіла).

*{ Пункт 2.2 глави 2 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

2.3. Нервово-психічний розвиток дітей оцінюється за віковими   
показниками. При цьому звертається увага на правильність розвитку   
статичних і моторних функцій, мови, навичок самообслуговування,   
особистої і загальної гігієни, ігрової і трудової діяльності,   
готовність до навчання у школі.

Серед результатів лабораторних досліджень, що можуть служити   
критеріями оцінки ефективності харчування, важливе значення мають   
результати дослідження крові, що дозволяють вчасно виявити   
наявність анемії (низький рівень гемоглобіну, кольорового   
показника, кількості еритроцитів), алергії (лейкопенія,   
еозинофілія, уповільнена ШОЕ, гіповітаміноз).

Оцінкою адекватності харчування є рівень захворюваності   
дітей, особливо гострими респіраторними інфекціями і   
шлунково-кишковими захворюваннями, тому, що при неправильному   
харчуванні знижується імунітет і зменшується опірність дитячого   
організму.

2.4. Питання організації харчування у дошкільному навчальному   
закладі необхідно заслуховувати на загальних зборах (конференціях)   
колективу закладу, засіданнях ради дошкільного навчального   
закладу.

3. Організація дієтичного харчування

3.1. Дієтичне харчування дітям призначається лікарем закладу   
або відповідного профілю закладу охорони здоров'я: дітям, які   
часто і тривало хворіють, мають хронічні захворювання (в період   
загострення хвороби). Списки дітей на дієтхарчування складаються   
при відборі дітей на курс протирецидивного лікування і уточнюються   
лікарем упродовж періоду перебування на дієті.

*{ Пункт 3.1 глави 3 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

3.2. Дітям з надлишковою масою тіла й ожирінням, крім   
дієтичного харчування, необхідно підвищити рухову активність   
шляхом залучення їх до рухливих ігор, а також призначенням занять   
лікувальної фізкультури.

3.3. Лікар і медсестра повинні проводити роз'яснювальну   
роботу з батьками щодо характеру дієти і надавати рекомендації з   
харчування вдома, дотримання режиму харчування у вихідні і   
святкові дні, повинні роз'яснювати батькам правила застосування   
мінеральних вод, відварів лікувальних трав, вітамінів тощо.

3.4. Основними критеріями ефективності застосування   
дієтхарчування є:

- видужання, зниження частоти хронічних захворювань;

- поліпшення загального самопочуття дитини (зниження   
стомлюваності, підвищення настрою і загального тонусу організму);

- поліпшення показників морфологічного стану крові;

- поліпшення інших клініко-біохімічних фізіологічних   
показників.

3.5. Дієтичне харчування передбачає зміну технології   
приготування страв (готуються тушковані, варені, протерті страви).

Для дітей диспансерної групи найбільш прийнятною дієтою є   
дієта N 5, що може бути використана як основа для дієт N 7   
(з обмеженням солі) і N 8.

**Продукти і страви, що рекомендуються для різних дієт**

------------------------------------------------------------------

|Продукти | Дієта N 5 | Дієта N 7 | Дієта N 8 |

|і страви | | | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Хліб |Пшеничний не |Пшеничний не |Житній |

| |свіжоспечений, але |свіжоспечений, | |

| |не із закінченим |але не із | |

| |терміном |закінченим | |

| |придатності, печиво |терміном | |

| |галетне |придатн., | |

| | |дієтичний, | |

| | |безсольовий | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Супи |З овочами, крупами, |Вегетаріанські з |Овочеві, 1-2 |

| |з вермішеллю, |різних овочів, |рази в тиждень |

| |молочні, фруктові |борщі; з круп, | |

| | |молочні, фруктові| |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Страви з |Нежирні сорти м'яса,|Нежирні сорти |Нежирні сорти |

|м'яса |птиця, кролик у |м'яса, птиця, |м'яса, птиця, |

| |відвареному вигляді |кролик у |кролик |

| |і страви з рубленого|відвареному |переважно у |

| |м'яса. Після |вигляді і страви |відвареному |

| |відварювання можна |з рубленого |вигляді |

| |тушити і запікати |м'яса. | |

| | |Допускається | |

| | |наступне легке | |

| | |обсмажування | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Страви з |Риба варена, |Риба варена, |Нежирні сорти |

|риби |запечена після |допускається |риби у |

| |відварювання |після |відвареному, |

| | |відварювання |паровому |

| | |легке |вигляді |

| | |обсмажування | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Страви і |Картопля, різні |Овочі варені і |Овочі у сирому |

|гарніри з|овочі у вигляді |сирі не |і вареному |

|овочів |салатів або |подрібнені, |вигляді, |

| |відварні, запечені. |картопля у |картопля і |

| |Виключити: редьку, |"мундирі". |буряк через |

| |редис, щавель, |Виключити: |день, солоні |

| |шпинат, бобові (крім|редьку, редис, |овочі 1-2 рази |

| |зеленого горошку) |щавель, шпинат, |на тиждень |

| | |бобові (крім | |

| | |зеленого горошку)| |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Страви і |Різні каші, пудинги,|Див. дієту N 5 |Каші |

|гарніри з|запіканки з круп, |плюс круп'яні |розсипчасті |

|круп і |вермішель, локшина |котлети | |

|макарон- |домашня | | |

|них | | | |

|виробів | | | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Яйця і |Яйця варені, омлет |Яйця варені, |Яйця варені, |

|страви з | |омлет |омлет |

|них | | | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Фрукти, |Ягоди і фрукти |Різні фрукти і |Фрукти і ягоди |

|ягоди, |солодких сортів у |ягоди у свіжому |у свіжому |

|соки |свіжому вигляді, |вигляді й у |вигляді, |

| |киселі, компоти, |стравах, |солодкі сорти |

| |яблука сирі і печені|сухофрукти |обмежують |

| | |(курага, родзинки| |

| | |тощо) | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Кондитер.|Цукор, варення, |Цукор, варення, |Цукор, варення,|

|вироби |джем, мед, мармелад,|джем, карамель |джем обмежено |

| |зефір, вершкова |фруктова, | |

| |карамель |мармелад, зефір, | |

| | |льодяники | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Молочні |Молоко, кисломолочні|Див. дієту N 5 |Молоко, кефір, |

|продукти |продукти, у тому | |кисле молоко |

|і страви |числі сир | |промислового |

| |кисломолочний в | |виробництва, |

| |стравах (запіканки, | |сир |

| |ліниві вареники) | |кисломолочний у|

| | | |стравах |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Жирні |Олія, масло |Див. дієту N 5 |Масло вершкове,|

|продукти |вершкове, вершки, | |олія, сметана |

| |сметана | | |

|---------+--------------------+-----------------+---------------|

|Напої |Чай, чай з молоком, |Див. дієту N 5 |Чай, фруктові і|

| |кава злакова з | |овочеві соки, |

| |молоком, ягідні, | |відвар шипшини |

| |овочеві соки, настій| | |

| |шипшини | | |

------------------------------------------------------------------

4. Санітарно-гігієнічні вимоги до постачання, безпеки,   
якості, умов зберігання і реалізації продуктів харчування і   
продовольчої сировини, технології приготування страв

4.1. Обсяг та частота завозу продуктів харчування та   
продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх   
реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, і повинні   
бути не рідше 2-3 разів на тиждень.

4.2. Маршрути, графіки та обсяг завозу продуктів харчування і   
продовольчої сировини у дошкільні навчальні заклади   
відпрацьовуються суб'єктами підприємницької діяльності та   
погоджуються з засновником (власником), керівником дошкільного   
навчального закладу.

4.3. Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини   
повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням   
"Продукти". Кузови машин ізсередини повинні бути покриті   
оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, які   
мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної   
експертизи до контакту з продуктами харчування, і обладнані   
стелажами, що можуть зніматися. Територіальною   
санітарно-епідеміологічною станцією на кожну автомашину видається   
санітарний паспорт терміном на один рік. Водій цього транспорту, а   
також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують   
вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову   
медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних   
оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

4.4. Продукти харчування та продовольча сировина приймаються   
комірником (завгоспом), кухарем дошкільного навчального закладу   
або особою, яка визначена наказом керівника, відповідальною за   
приймання продуктів, із залученням медпрацівника (склад комісії з   
бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини   
затверджується керівником закладу). Оцінка якості продуктів   
харчування і продовольчої сировини проводиться за зовнішнім   
виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією. Вони повинні   
прийматися лише за наявності супровідних документів, що   
підтверджують їх походження, безпечність і якість, повинні   
відповідати вимогам державних стандартів та мати позитивний   
висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи.   
Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів -   
ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін   
реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються,   
термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах).   
Терміни реалізації визначаються підприємством-виробником або   
підприємством-постачальником (дрібнооптова база, торговельна   
організація, спонсор, що надав гуманітарну допомогу тощо). Перелік   
постачальників продуктів харчування та продовольчої сировини   
визначається рішенням тендерних комітетів (комісій) або на   
підставі укладених договорів за погодженням з територіальною   
установою санітарно-епідеміологічної служби. Закупівлю або   
придбання продуктів харчування (овочів, фруктів, молочних   
продуктів, м'яса, меду тощо) з індивідуальних або фермерських   
господарств, фірм, кооперативів, садових товариств проводять за   
погодженням із територіальною санітарно-епідеміологічною станцією.   
{ Пункт 4.4 глави 4 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
( [z0440-13](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

4.5. При встановленні недоброякісності будь-якого продукту   
комісією з бракеражу продуктів харчування і продовольчої сировини   
складається акт бракеражу у 3-х примірниках, аналогічно, як і на   
продукти з великим (понад стандартний) відсотком відходів.   
Недоброякісна продукція разом із актом, що підтверджує   
недоброякісність, повертається постачальнику. При невиконанні   
заявки на продукти харчування та продовольчу сировину або при   
надходженні продуктів низької якості до постачальника надсилається   
претензійний лист, копії цього листа - до управління освіти і   
науки місцевої державної адміністрації, територіального органу   
Державної санітарно-епідеміологічної служби. У листі вказуються   
вага продуктів, нестачу яких встановлено, перелік продуктів, які   
не завезено, або наводяться відомості щодо продуктів низької   
якості (до листа обов'язково додається акт бракеражу).

4.6. При виявленні нестачі або надлишку одного з видів   
продуктів матеріально відповідальна особа зобов'язана припинити   
приймання продуктів харчування та продовольчої сировини. Подальше   
приймання продуктів харчування здійснюється комісією з бракеражу   
за участю працівника бухгалтерії (якщо він є у штаті закладу),   
представника постачальника, а також представника органу   
громадського самоврядування (від колективу закладу або від   
батьків). Результати оформлюються актом приймання   
у 2-х примірниках: один - для обліку прийнятих продуктів   
харчування, другий - для направлення претензійного листа   
постачальникові. Акт складають того ж дня, коли було виявлено   
нестачу або надлишок.

4.7. Забороняється замовляти, приймати та використовувати у   
дошкільному навчальному закладі м'ясо та яйця водоплавної птиці,   
м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю, м'ясні обрізки,   
субпродукти (діафрагму, кров, легені, нирки, голови тощо), за   
виключенням печінки та язика, а також свинину жирну, свинячі баки,   
річкову та копчену рибу, гриби, соуси, перець, майонез, вироби у   
фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування,   
газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби,   
вершково-рослинні масла та масла з доданням будь-якої іншої   
сировини (риби, морепродуктів тощо). В дошкільних навчальних   
закладах забороняється використовувати продукти, що містять   
синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі   
смаку, консерванти. Сардельки, сосиски, варені ковбаси повинні   
прийматися не нижче 1 ґатунку. Забороняється приймати продукти   
недоброякісні або сумнівної якості із закінченим терміном   
придатності або на межі його закінчення.

4.8. Відомості про якість продуктів, що швидко псуються, у   
тому числі молока, реєструються медичною сестрою у Журналі   
бракеражу сирих продуктів. Тара, в якій надходять продукти, що   
швидко псуються (м'ясо, риба, молочні продукти тощо), повинна мати   
кришки. Тара і кришки повинні бути виготовлені з матеріалів, які   
мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної   
експертизи для контакту з продуктами харчування; тару необхідно   
відповідно промаркувати - "м'ясо", "сметана", "риба", "сир   
кисломолочний" тощо і використовувати за призначенням. Після   
кожного використання тара підлягає обов'язковому миттю гарячим 2%   
розчином кальцинованої соди (20 г на 1 л води) з наступним   
ошпарюванням окропом і просушуванням. Обмінну тару необхідно   
зберігати в спеціально відведених місцях, що виключає її   
забруднення.

4.9. Комірник(завгосп) несе повну матеріальну   
відповідальність за приймання, зберігання та видачу продуктів   
харчування і тари, додержання умов зберігання і термінів   
реалізації продуктів харчування та продовольчої сировини. Облік   
продуктів та продовольчої сировини, а також тари здійснюється у   
Книзі складського обліку, де вказується дата їх надходження, номер   
накладної, постачальник, об'єм поставки, дата та об'єм щоденної   
реалізації. При відсутності у штаті комірника (завгоспа) наказом   
керівника закладу відповідальність покладається на працівника, з   
яким укладається угода щодо повної матеріальної відповідальності.   
За продукти харчування, що знаходяться на харчоблоці, повну   
матеріальну відповідальність несе шеф-кухар або кухар.

4.10. Продукти харчування, продовольчу сировину і тару   
необхідно зберігати у спеціально обладнаних коморах,   
овочесховищах, де забезпечено дотримання санітарних норм і правил,   
у тому числі умови товарного сусідства, температурний режим.   
Комори повинні бути оснащені необхідним обладнанням, меблями,   
посудом, інвентарем, у тому числі для відкривання тари, засобами   
вимірювання, гирями, тарою тощо. Стелажі, шафи, рундуки для   
зберігання продуктів харчування повинні бути підняті від підлоги   
на 15 см для забезпечення можливості прибирання. При зберіганні   
продуктів у тарі на підтоварниках або стелажах їх необхідно   
встановлювати на відстані 20 см від стіни. Сіль, цукор, яйця   
необхідно зберігати у сухих приміщеннях, окремо від продуктів, які   
сильно пахнуть.

4.11. Для зберігання продуктів, які особливо швидко псуються,   
необхідно використовувати холодильне обладнання (холодильники   
побутові, холодильні шафи, прилавки, морозильні камери).   
Для молочних та м'ясних продуктів необхідно передбачити окреме   
холодильне обладнання. У випадках зберігання їх разом слід   
забезпечити товарне сусідство.

4.12. Продукти харчування (суміші) для дітей 1 року життя   
необхідно зберігати в окремих холодильниках. У холодильному   
обладнанні повинні бути термометри, температурний режим   
контролюють комірник(завгосп), кухар і медсестра. Терези товарні,   
гастрономічні (промарковані окремо для сирої та готової   
продукції), а також гирі підлягають метрологічній перевірці 1 раз   
на рік, про що свідчить тавро на них. При зважуванні продуктів   
забороняється класти їх безпосередньо на ваги - для цього   
використовуються тара, чистий папір або клейонка. Термін   
зберігання продукту обчислюється з моменту закінчення його   
виготовлення на виробництві, що зазначений в накладній.

4.13. Молоко, як продукт, що особливо швидко псується,   
необхідно приймати безпосередньо на кухню, минаючи комору, за   
виключенням молока тривалого терміну зберігання у пакетах. Для   
дітей до 3-х років необхідно використовувати молоко жирністю 3,2%,   
для дітей старше 3-х років - від 2,5 до 3,2%. При прийманні   
фляжного молока спочатку проводять пробне кип'ятіння у кількості   
200-300 мл, потім кип'ятиться решта молока. Час постачання молока   
необхідно відрегулювати так, щоб воно доставлялося рано-вранці,   
для забезпечення його рівномірної реалізації протягом дня. Сире   
молоко повинне зберігатися у холодильнику і кип'ятитися при   
необхідності його використання. Якщо це не можливо, то молоко   
кип'ячене після зберігання у холодильнику перед використанням   
необхідно повторно перекип'ятити.

4.14. Кисломолочні напої у дрібній розфасовці необхідно   
давати дітям безпосередньо у групах. Не допускається їх   
переливання і змішування в одній ємності.

4.15. Масло вершкове необхідно використовувати жирністю не   
нижче 72,5%, сир кисломолочний - жирністю від 9%(напівжирний) до   
18%, сметана - жирністю 15%, 20%. Масло вершкове повинно   
зберігатися у холодильному обладнанні у тарі виробника або   
брусками у пергаменті на чистому розносі окремо від продуктів, які   
сильно пахнуть.

*{ Пункт 4.15 глави 4 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

4.16. Сир твердий необхідно зберігати без тари на чистих   
дерев'яних дошках, які періодично протирають серветкою, що   
просочена 3% розчином кухонної солі. Якщо сир розрізаний, його   
зберігають загорнутим у серветку, що змочена 3% розчином кухонної   
солі.

4.17. Картопля, соління та інші овочі вимагають особливих   
умов зберігання. Склади і комори для них повинні бути сухими, без   
природного освітлення та мати достатню вентиляцію. Висота шару   
картоплі або інших овочів у засіках не повинна перевищувати 1,5 м.   
Стан овочів при зберіганні необхідно контролювати 1-2 рази на   
тиждень, при цьому зіпсовані овочі слід негайно видаляти.   
Для заготівлі квашених овочів (огірки, помідори, капуста тощо)   
необхідно використовувати сіль понад добової норми згідно з   
рецептурою за технологією.

4.18. Житній і пшеничний хліб зберігаються окремо один від   
одного. Дверцята шафи для хліба повинні бути з отворами для   
вентиляції. Хлібні полиці або лотки для зберігання хліба один раз   
на тиждень протирають білою тканиною, що змочена 1% розчином   
столового оцту.

4.19. Яйця зберігають у сухому прохолодному приміщенні. Перед   
приготуванням страв яйця обов'язково замочують на 30 хвилин у 2%   
розчині питної соди, після чого миють проточною водою. Для миття   
яєць повинна бути окрема ємність з маркіруванням "для миття яєць".

4.20. Облік продуктів харчування і тари в закладі включає:

а) повний облік надходження і своєчасну реєстрацію у   
документах руху продуктів харчування і тари (прийняття, видача,   
передача, повернення і т.д.);

б) контроль за правильним використанням коштів, що   
виділяються на харчування;

в) контроль за зберіганням продуктів харчування, дотриманням   
установлених правил щодо оформлення приймання й видачі їх, за   
проведенням інвентаризацій (переобліку).

4.21. Безпека і якість продуктів харчування та продовольчої   
сировини залежить від умов їх зберігання, у тому числі від   
температури, вологості. При тривалому зберіганні у несприятливих   
умовах, а також при недодержанні товарного сусідства, вони   
псуються, гниють, висихають, частково втрачають вагу, збільшується   
відсоток відходів. Норми натуральних втрат продуктів харчування   
при зберіганні у коморах та складських приміщеннях (додаток 17) у   
залежності від сезону року.

*{ Пункт 4.21 глави 4 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

4.22. У разі псування продуктів у коморі або на складі   
дошкільного навчального закладу, комісією з бракеражу складається   
акт. В акті необхідно зазначати:

- час складання акта, назву закладу, прізвища і посади осіб,   
які брали участь у вибраковуванні недоброякісних продуктів   
харчування;

- реквізити постачальника, вид, номер і дату супровідних   
документів, разом з якими надійшли продукти харчування;

- інші дані, що необхідні для більш докладної характеристики   
продуктів;

- причини псування продуктів.

4.23. Під час приготування страв необхідно суворо   
дотримуватися поточності виробничого процесу. Обробку сирих і   
готових продуктів необхідно проводити на різних столах з   
відповідним маркуванням. Забороняється розморожування   
(дефростація) м'яса дрібними шматками, а також у воді або поруч із   
плитою. Не допускається його повторне заморожування. Місця, які   
мають згустки крові, клейма, а також забиті місця, повинні   
ретельно зачищатися і видалятися. Рибу розморожують на повітрі або   
у воді. При цьому для зменшення втрат мінеральних речовин у воду   
додають сіль кухонну у розрахунку 7-10 г на 1 л води. Рибне філе   
не дозволяється розморожувати у воді.

4.24. Кулінарна обробка продуктів включає холодну і термічну   
обробки, які необхідно проводити із максимальним збереженням   
смакової якості і поживної цінності, зокрема вітамінів.   
Плодоовочеві продукти, що призначені для споживання у сирому   
вигляді, повинні після ретельного миття обдаватися крутим окропом   
у друшляку. З метою зберігання вітаміну С овочі необхідно очищати   
і нарізати безпосередньо перед приготуванням страв, закладати у   
підсолену воду, що кипить, варити в посуді з нержавіючої сталі   
під закритою кришкою, не допускаючи бурхливого кипіння. Норми   
втрати маси продуктів і страв при термічній обробці наведено у   
додатку 18 до цієї Інструкції.

*{ Пункт 4.24 глави 4 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

4.25. З метою профілактики псевдотуберкульозу з 1 березня у   
дошкільних навчальних закладах забороняється приготування салатів   
із свіжих овочів врожаю минулого року. Такі овочі підлягають   
обов'язковій термічній обробці. Для профілактики спалахів гострих   
кишкових інфекцій та харчових отруєнь з 15 квітня до 15 жовтня   
забороняється готувати вінегрет. Упродовж холодного періоду року   
вінегрет дозволяється готувати лише на обід або вечерю, що   
виключає можливість варіння овочів на наступний день. Салати і   
вінегрети необхідно готувати з дотриманням санітарних норм,   
заправляти безпосередньо перед видачею.

4.26. Кулінарна обробка продуктів повинна максимально   
зберігати харчову цінність, підвищувати засвоєння їжі, надавати їй   
приємного зовнішнього вигляду, смаку й запаху.

Мікробне забруднення продуктів, що виникає при їх первинній   
обробці, ліквідується наступною термічною обробкою. З метою   
профілактики спалахів гострих кишкових захворювань та харчових   
отруєнь не допускається використання несправного технологічного   
обладнання, недостатній температурний режим приготування страв,   
скорочення часу термічної обробки продуктів. Під час холодної і   
термічної обробки продуктів необхідно суворо дотримуватися вимог   
санітарних правил і норм, контролювати роботу технологічного   
обладнання (терморегуляторів духових шаф, духовок). Варити і   
тушкувати продукти слід при температурі 100 град.С, смажити - при   
195-200 град.С. Висока температура сприяє знищенню мікроорганізмів   
та забезпеченню бактеріологічної безпеки готових страв. Тривалість   
термічної обробки продуктів наведено у додатку 19. { Абзац другий   
пункту 4.26 глави 4 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
( [z0440-13](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) ) від 26.02.2013 }

4.27. Найбільш небезпечними щодо виникнення кишкових інфекцій   
є вироби з м'ясного або з рибного фаршу (котлети, тюфтельки,   
зрази, битки тощо). Тому ці вироби повинні двічі проходити   
термічну обробку: смаження в жиру на плиті впродовж 10 хвилин, з   
наступним смаженням у духовій шафі 10 хвилин, при температурі   
220-250 град.С. Аналогічно готують сирники, смажену рибу шматками,   
печінку. При використанні відвареного м'яса, птиці, риби для   
приготування других страв їх після розподілу на порції необхідно   
обов'язково повторно кип'ятити у бульйоні. Для обробки сирого та   
вареного м'яса потрібно мати окремі м'ясорубки.

4.28. У дошкільних навчальних закладах забороняється   
виготовлення кислого молока ("самоквасу"), холодців, м'ясних і   
рибних салатів, холодників, паштетів, зельців, форшмаку, виробів у   
фритюрі, макаронів "по-флотськи" з сиром м'яким або м'ясом,   
млинців з сиром м'яким або м'ясом, кремів, морсів, напоїв з   
штучними барвниками та ароматизаторами. Забороняється використання   
газованих напоїв, а також напоїв і соків непромислового   
виготовлення.

4.29. Не допускається використання пастеризованого фляжного   
молока без кип'ятіння, сиру м'якого (за винятком сиру, який   
виготовлено на дитячій молочній кухні) і сметани без термічної   
обробки. Перекисле молоко (простоквашу) дозволяється   
використовувати лише для приготування тіста.

4.30. Включення до асортименту нових продуктів та страв   
проводиться тільки за умови отримання позитивного висновку   
Міністерства охорони здоров'я України.

4.31. З метою здійснення поточного державного   
санітарно-епідеміологічного нагляду за якістю харчування   
представники установи санітарно-епідеміологічної служби у   
присутності представника адміністрації закладу (керівник, медичний   
працівник тощо) повинні проводити відбір проб для лабораторного   
дослідження на калорійність. Проби відбираються на харчоблоці або   
у групі. Перед відбором проби першої страви вміст казана ретельно   
перемішують, відбирають 5 або 10 порцій в окрему каструлю, ще раз   
перемішують і розливають у тарілки, після чого відбирають одну   
порцію, ретельно збираючи ложкою з тарілки всі дрібні часточки   
страви, і приєднують їх до проби. Під час відбору проби у групі   
візуально визначають і беруть для лабораторного дослідження   
середню порцію зі столу.

4.32. При відборі проби другої страви, в тому числі   
приготованих з січеного м'яса, риби, птиці, кроля з наповнювачами   
або без них окремо відбирають для дослідження основний виріб   
(котлету, биток, сирник тощо), окремо - гарнір і соус. Основний   
виріб зважують у кількості 5-10 порцій, установлюють фактичну   
середню вагу, після чого відбирають одну порцію. Вироби з   
натурального м'яса, риби, птиці, печінки (шматком) для дослідження   
не відбирають, проте визначають тільки їх фактичний вихід і   
порівнюють його з рецептурою у меню-розкладці (з урахуванням втрат   
при холодній та тепловій обробці). Пробу гарніру відбирають згідно   
з меню-розкладкою після ретельного перемішування гарніру з центру   
казана і на відстані 3 см від його стінки. Соус ретельно   
перемішують шумівкою не менше 6-7 разів, після чого відбирають   
середню пробу. Під час відбору проби у групі візуально визначають   
і беруть для лабораторного дослідження середню порцію зі столу.

4.33. Відбір проби третьої страви (компот із фруктів, кисіль   
із ягід тощо) здійснюється аналогічно до відбору проб перших   
страв. При відборі проб гарячих напоїв з молоком, молочних супів   
тощо паралельно можуть бути взяті проби молока з бідона (фляги).   
Проби готових страв відбираються у чистий скляний посуд,   
герметично закривають та пломбують.

4.34. Булочні і борошняні вироби, які виготовлено у   
дошкільному навчальному закладі, загортають у поліетиленові пакети   
(кожен вид виробу окремо), обв'язують і також пломбують.   
До відібраних проб додається акт відбору кулінарних виробів.   
Розкладка оформлюється окремо на кожну страву, з відомостями щодо   
виходу страви за меню-розкладкою, кількості кожного з продуктів   
харчування, які використано у процесі приготування вказаної   
страви, якості кожного з продуктів: фірмова назва, ґатунок,   
категорія, % відходів. Якщо відходи відрізняються від стандартних,   
то указуються ті, які зареєстровані у Зошиті обліку відходів,   
тобто фактичні.

4.35. При оцінці результатів лабораторних досліджень проб   
необхідно враховувати, що точність методів лабораторних досліджень   
складає +(-)10%. Коефіцієнт вкладання (КВ) продуктів харчування у   
страви повинен складати 1,0. Допускається відхилення КВ не більше   
+(-)0,1. Відхилення вмісту вітаміну С у третій страві може   
складати до +(-)20-30%. Копії про результати лабораторних   
досліджень (за статистичною формою 345/о) направляються керівнику   
установи.

4.36. Якість харчування може бути оцінена як за лабораторними   
дослідженнями одного прийому їжі, так і денного раціону. При цьому   
для лабораторних досліджень відбираються страви одного прийому   
їжі, а страви інших прийомів їжі цього дня оцінюються теоретично   
за меню-розкладкою.

5. Санітарно-гігієнічний режим на харчоблоці, вимоги до   
устаткування і інвентарю

5.1. Харчоблок дошкільного навчального закладу у залежності   
від проектної місткості закладу включає: кухню (цех для варіння),   
окремі приміщення для зберігання продуктів (овочі, фрукти, сипучі   
продукти, хліб), холодильні камери, приміщення для первинної   
обробки овочів, для миття кухонного посуду тощо. Якщо на   
харчоблоці не вистачає приміщень, то за погодженням з установою   
державної санітарно-епідеміологічної служби для миття кухонного   
посуду, первинної обробки овочів можна виділити окремі частини   
кухні, відокремивши їх перегородками, екранами. На харчоблоці не   
повинно бути зустрічних потоків сирої і готової продукції. Над   
плитою повинна бути витяжна вентиляція. Харчоблок повинен бути   
забезпечений достатньою кількістю холодної і гарячої проточної   
води. Санітарний одяг для працівників харчоблоку (халати, фартухи,   
хустки, ковпаки тощо) необхідно замінювати при забрудненні.

5.2. Кухня обладнується і оснащується:

- технологічним обладнанням: плитою; електричними котлами для   
води, приготування перших страв, молока тощо, відповідно   
маркованими щодо їх об'єму і призначення; духовою шафою;   
електричною сковородою; м'ясорубкою; картоплечисткою; пристроєм   
для протирання; овочерізкою; електрокип'ятильником для   
забезпечення резервного гарячого водопостачання; столами для   
обробки продуктів харчування; шафами; стелажами; підтоварниками;   
колодою для розрубування м'яса тощо. Виробничі столи повинні мати   
покриття із нержавіючої сталі, дюралюмінію, алюмінію, оцинкованого   
заліза (без швів на робочій поверхні із закругленими краями), а   
також маркірування - окремо для сирої і готової продукції (для   
м'яса, риби, овочів тощо). Столи, які покриті оцинкованим залізом,   
допускаються лише для обробки сирого м'яса або риби. Для   
виготовлення виробів з борошна допускаються столи з дерев'яною   
гладкою поверхнею без щілин. Колода для розрубування м'яса повинна   
бути виготовлена із дерева твердих порід (без тріщин), пофарбована   
з боків і встановлена на металеву підставку або дерев'яну   
хрестовину заввишки 20 см. При появі глибоких зарубин та при   
значному зношенні поверхню колоди періодично спилюють;

- холодильним обладнанням (холодильники побутові, холодильні   
шафи, холодильні камери, прилавки, морозильні камери) з   
термометрами для контролю температурного режиму під час збереження   
продуктів харчування;

- посудом різного розміру і призначення (каструлі, сковороди,   
казани, відра, ополоники розливні, лопатки дерев'яні, веселки,   
ложки, мірний посуд тощо), виготовленим з нержавіючої сталі,   
алюмінію, чавуну, дерева тощо. Емальований посуд може бути   
використано лише для зберігання продуктів та для доставки готових   
страв у групи, але при умові відсутності пошкодження емалі.   
На зовнішню стінку казанів, каструль, ручки ополоників наносять   
фарбою маркування щодо їх об'єму і призначення. Листи повинні бути   
із заліза нелудженого. Баки і відра для зберігання запасу питної   
води, посуд для перевезення сипучих продуктів (крупи, борошна)   
допускаються із оцинкованого заліза;

- засобами вимірювання (терези товарні, гастрономічні), що   
повинні бути промарковані окремо для сирої та готової продукції;

- інвентарем: наборами дощок, виготовлених з твердих порід   
дерева, з гладкою поверхнею та ножів, що марковані відповідно до   
призначення ("МС" - м'ясо сире, "МВ" - м'ясо варене, "РС" - риба   
сира, "РВ" - риба варена, "РОс" - риба оселедець, "ОС" - овочі   
сирі, "ОВ" - овочі варені, "Салат" - для салату з сирих або   
квашених овочів, "Г" - гастрономія - для гастрономічних виробів:   
сир твердий, ковбаса тощо, "Х" - хліб, "Т" - тісто).

5.3. У приміщенні харчоблоку, їдальні, буфетних груп повинні   
бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та   
обладнання. Мийні засоби, які використовуються у дошкільних   
навчальних закладах, повинні мати позитивний висновок державної   
санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування в   
навчальних закладах.

*{ Пункт 5.3 глави 5 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки,   
молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

5.4. Пристрій для протирання, овочерізки, м'ясорубки та інше   
обладнання після приготування їжі розбирають, ретельно промивають   
гарячою водою з миючим засобом, прополіскують окропом, висушують.   
Металеві частини машин після миття необхідно просушувати у духовій   
шафі. Холодильне обладнання розморожується і миється за   
необхідності.

5.5. Колоду для розрубування м'яса одразу після використання   
промивають гарячою водою, насухо зачищають ножем і посипають   
сіллю.

5.6. Інвентар (дошки, ножі, веселки, качалки тощо), кухонний   
посуд після використання очищають, миють водою (50 град.С) з   
миючим засобом і ополіскують гарячою водою (температура   
65 град.С), просушують на гратчастих полицях. Металевий інвентар   
після миття прожарюють у духовій шафі.

5.7. Столи, ванни для миття кухонного посуду після закінчення   
роботи миють миючими засобами.

5.8. Мочалки, ганчірки, щітки, йоржики після миття посуду,   
кухонного інвентарю і столів промивають, перуть з миючим засобом,   
прополіскують і висушують, при зношенні своєчасно замінюють на   
нові.

5.9. Столовий посуд у групах після приймання їжі дітьми   
замочують у воді (50-60 град.С) з миючим засобом, ополіскують   
гарячою проточною водою. Спочатку обробляються чашки, потім   
тарілки й в останню чергу миються столові прибори. Замочування з   
миючим засобом здійснюють у першому відділенні мийної ванни, де   
відмічено рівень заповнення водою, ополіскування проводиться у   
другому відділенні під проточною водою. Чистий столовий посуд   
просушують на гратчастих полицях на ребрі (забороняється витирати)   
і зберігають у закритих шафах, а столові прибори - в ємностях,   
ручками догори. Ємності для столових приборів, розноси для   
зберігання чистих чашок необхідно мити не рідше 1 разу на день.   
У період карантину за епідемічними показаннями посуд після миття   
дезінфікують кип'ятінням після закипання впродовж 25 хвилин при   
гострих кишкових інфекціях або 45 хвилин - при вірусному гепатиті.   
Замість кип'ятіння можна використовувати знезаражування митого   
посуду у духовій шафі.

5.10. Соски, пустушки після використання промивають і   
кип'ятять впродовж 15 хвилин з моменту закипання води і зберігають   
у скляному або емальованому посуді без води під кришкою.

5.11. Пляшечки від молочних сумішей промивають теплою   
проточною водою йоржиком, знежирюють гірчицею, содою питною, після   
чого кип'ятять 15 хвилин з моменту закипання і зберігають у   
маркованому закритому кришкою посуді (емальованому, з нержавіючої   
сталі).

5.12. Сита, серветки, марлю для проціджування і віджимання   
після використання промивають у гарячій воді з миючими засобами,   
після чого серветки і марлі кип'ятять і просушують.

5.13. Харчові відходи, що лишаються після приготування їжі на   
харчоблоці, недоїдки після харчування дітей у групах необхідно   
збирати у спеціально маркіровані ємності, які наповнюються не   
більше ніж на 2/3 об'єму. Незалежно від обсягу наповнювання   
відходи виносять, їх випорожнюють наприкінці кожного дня,   
промивають 2% розчином кальцинованої соди, ополіскують гарячою   
водою і висушують.

5.14. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати   
(витирати пил, мити підлогу тощо) з використанням мийних засобів,   
які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної   
експертизи та дозволені до застосування у навчальних закладах.   
Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних   
приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і   
дезінфекційних засобів, дозволених до застосування у навчальних   
закладах в установленому законодавством порядку.

*{ Пункт 5.14 глави 5 в редакції Наказу Міністерства освіти і   
науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

5.15. Інвентар для прибирання приміщень (тази, відра, щітки,   
швабри, йоржики, ганчірки) необхідно маркувати. Тази, відра,   
швабри підписуються масляною фарбою і закріплюються за кожним з   
цехів, складами, туалетом. Інвентар для прибирання туалету   
підписується червоною (жовтогарячою) фарбою або на край ганчірки   
пришивається ґудзик червоного (жовтогарячого) кольору.

5.16. У приміщенні харчоблоку, їдальні, буфетних груп не   
допускається наявність комах і гризунів, дозволяється використання   
тільки механічних засобів боротьби з ними, хімічних препаратів   
(принад), зареєстрованих в установленому законодавством порядку та   
дозволених державною санітарно-епідеміологічною експертизою до   
застосування в навчальних закладах лише за наявності захисних   
контейнерів. На вікнах харчоблоку повинні бути сітки від мух.   
Необхідно забезпечити недоступність приміщень для гризунів.

*{ Пункт 5.16 глави 5 із змінами, внесеними згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

5.17. Стояки побутової каналізації не дозволяється проводити   
через приміщення харчоблоку за виключенням побутових приміщень   
харчоблоку (роздягальня, душова, туалет), де вони закриваються   
оштукатуреним коробом і забезпечуються устаткуванням для ревізії.

5.18. Вхід до приміщень харчоблоку заборонено стороннім   
особам, за виключенням осіб, які здійснюють контроль або нагляд   
відповідно до законодавства за умови використання ними санітарного   
одягу. На харчоблоці категорично забороняється виготовляти харчову   
продукцію не для потреб дошкільного навчального закладу та   
використовувати приміщення не за призначенням (святкування весіль,   
днів народжень тощо). Під час роботи харчоблоку категорично   
забороняється проведення ремонтних робіт. Після проведення   
будь-яких ремонтних робіт на харчоблоці необхідно проводити   
генеральне прибирання приміщень (незалежно від графіка прибирань).

5.19. Уся документація з організації харчування повинна бути   
пронумерована, прошнурована, завірена підписом керівника і   
печаткою закладу та зберігатися 1 рік. Книга складського обліку   
продуктів харчування та журнал обліку відходів продуктів   
харчування зберігаються 2 роки.

*{ Главу 5 доповнено новим пунктом згідно з Наказом Міністерства   
освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від   
26.02.2013 }*

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 1   
 до пункту 1.12 Інструкції

**ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ   
 (для дітей санаторних дошкільних   
 навчальних закладів (груп))**

*(при триразовому харчуванні)*

**Назва страви Вихід страви**

ясла сад

**ПОНЕДІЛОК**

СНІДАНОК

Салат з огірків та помідорів 50 50   
Картопляна запіканка з яйцем 90 150   
Булка з маслом, твердим сиром 30/5/10 40/5/15   
Чай з молоком 150 200   
Свіжі фрукти 60 100

ОБІД

Ікра овочева збірна 50 60   
Борщ український 180 250   
Хліб житній 30 50   
Плов з м'ясом 130 150   
Компот із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Молочна пшенична каша 180 250   
Булка з маслом 25/4 30/5   
Домашня булочка з родзинками 50 80   
Какао 150 180

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Салат з моркви, яблук з родзинками 50 60   
Вареники ліниві з сметанним соусом 100/25 130/30   
Булка з медом 25/7 30/8   
Кефір 150 180   
Свіжі фрукти 50 80

ОБІД

Ікра баклажанна 50 60   
Суп овочевий з сметаною 180 250   
Хліб житній 30 50   
Биточок м'ясний в молочному соусі 60/50 80/60   
Гречана каша (в'язка) 100 130   
Компот із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Салат з капусти, моркви 50 60   
Сосиска (ковбаса) 40 60   
Тушкована картопля 80 150   
Булка з маслом 20/5 25/5   
Кава з молоком 150 180   
Печиво 20 40

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Салат з помідорів і солодкого перцю 50 50   
Рибна тюфтеля 60 -   
Риба по-польськи з овочами - 90   
Картопляне пюре 80 150   
Булка з маслом 20/5 -   
Булка з маслом, твердим сиром - 40/5/15   
Чай з лимоном 150 180   
Свіжі фрукти 50 80

ОБІД

Суп рисовий з сметаною,   
м'ясними фрикадельками 180 250/20   
Хліб житній 30 50   
Рулет м'ясний, фарширований   
яйцем з молочним соусом 80/40 90/50   
Тушкована капуста 80 130   
Компот з сухофруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Молочна геркулесова каша 180 250   
Булка з маслом 15/5 -   
Булка з медом - 20/7   
Пиріжки з яблуками - 80   
Какао 150 180

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Салат з моркви і яблук 40 50   
Сирна запіканка з родзинками   
в молочному соусі 120/40 150/50   
Булка з маслом 25/5 40/5   
Ряжанка 150 180   
Свіжі фрукти 60 90

ОБІД

Ікра кабачкова 50 50   
Розсольник 180 250   
Хліб житній 30 50   
М'ясна тюфтеля 60 -   
Гуляш з соусом - 50/40   
Картопля, запечена в сметані 100 150   
Кисіль із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Салат з огірків 40 50   
Голубці з рису і м'яса 130 150   
Булка з маслом 20/5 30/5   
Молоко 150 180   
Ватрушка з сиром 50 80

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Рибна котлета 60 100   
Овочева запіканка 100 130   
Булка з маслом, твердим сиром 25/5/10 30/5/15   
Чай з лимоном 150 180   
Печене яблуко 30 60

ОБІД

Салат з капусти, моркви, яблук 50 50   
Капусняк український 180 250   
Хліб житній 30 50   
Картопляні зрази (картопляники)   
з м'ясом із сметанним соусом 130/15 150/20   
Компот із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Варене яйце - 1   
Молочна манна каша 180 250   
Булка з маслом 25/5 25/5   
Молочний кисіль 150 180   
Вафлі 20 40

ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Салат з помідорів 50 50   
Омлет 60 70   
Макарони відварені, сир твердий 100/10 150/15   
Булка з маслом 30/5 40/5   
Какао 150 180   
Свіжі фрукти 60 100

ОБІД

Ікра баклажанна 50 60   
Суп рисовий 180 250   
Хліб житній 30 50   
Картопля тушкована з м'ясом 130 150   
Компот із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Молочні макарони 180 250   
Булка з маслом 25/5 30/5   
Чай з молоком 150 180   
Оладки з родзинками 50 90

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Салат з моркви, яблук 40 50   
Запіканка манно-сирна з родзинками 120 150   
Булка з маслом 25/5 30/5   
Ряжанка 150 180   
Печене яблуко з медом 80/7 100/8

ОБІД

Салат з капусти, солодкого перцю 50 50   
Борщ буряковий з сметаною 180 250   
Хліб житній 30 50   
Котлета 60 80   
Картопля, запечена в молочному соусі 100 150   
Компот з сухофруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Тушкована капуста з м'ясом (бігос) 130 150   
Булка з маслом 20/5 25/5   
Ватрушка з родзинками 50 80   
Кава з молоком 150 180

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Салат з помідорів і огірків 50 50   
Рибні кнелі 60 -   
Оселедець, варене яйце - 50/1/2   
Картопляне пюре 80 150   
Булка з маслом 25/5 -   
Булка з маслом, твердим сиром - 40/5/15   
Чай з лимоном 150 180   
Свіжі фрукти 60 90

ОБІД

Ікра овочева збірна 50 60   
Суп з вермішеллю 180 -   
Суп з вермішеллю і м'ясними   
фрикадельками - 250/20   
Тюфтеля м'ясна з рисом в томатному соусі 80/40 100/40   
Овочі, тушковані в сметані 100 130   
Компот із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Молочна гречана каша 180 250   
Булка з маслом 20/5 30/5   
Молоко 150 180   
Пиріжки з сливами - 80

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Салат з моркви, яблук з родзинками 50 60   
Сирники в сметанному соусі 100/20 130/25   
Булка з маслом 25/5 -   
Булка з медом - 40/8   
Кефір 150 180   
Свіжі фрукти 50 80

ОБІД

Ікра кабачкова 50 50   
Суп овочевий 180 250   
Хліб житній 30 50   
М'ясна фрикадель в томатному соусі 60/30 -   
Бефстроганов - 80/40   
Пшенична каша 100 130   
Кисіль із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Салат з буряків, цибулі 40 50   
Сосиска (ковбаса) 40 60   
Картопляні зрази з овочами 130 150   
Булка з маслом 20/5 30/5   
Кава з молоком 150 180

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Рибна котлета 60 -   
Риба смажена - 100   
Перець, фарширований овочами 100 130   
Булка з маслом, твердим сиром 25/5/10 40/5/15   
Чай з лимоном 150 180   
Свіжі фрукти 55 85

ОБІД

Салат з капусти, цибулі 50 50   
Суп гречаний з сметаною 180 250   
Хліб житній 30 50   
Рагу овочеве з м'ясом 130 150   
Компот із свіжих фруктів 150 200

ВЕЧЕРЯ

Сік 60 100   
Варене яйце - 1   
Молочна рисова каша 180 250   
Кисіль молочний 150 180   
Печиво 20 40

**ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ   
 (для дітей санаторних дошкільних   
 навчальних закладів (груп))**

*(при чотириразовому   
 харчуванні)*

**Назва страви Вихід страви**

**ПОНЕДІЛОК**

Ясла Сад

СНІДАНОК

Омлет натуральний 30 30   
Молочна рисова каша 180 250   
Чай з лимоном 150 180   
Булка з маслом і сиром 35/5/10 55/5/10   
Фрукти 140 190

ОБІД

Салат з помідорів 45 50   
Суп гороховий на м'ясній тушонці 150 200   
Вареники з картоплею 120 140   
Яблучний сік з медом 100 150   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Сосиска відварна 50 70   
Запіканка з капусти і картоплі 170 190   
Какао на молоці 150 200   
Булка з маслом 35/5 55/5

ВЕЧЕРЯ

Йогурт 125 125   
Печиво 20 30

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Запіканка з сиром, родзинками,   
морквою і сметанним соусом 150/15 180/20   
Кава на молоці 150 180   
Булка з маслом 35/5 55/5   
Яблуко печене з медом 140 190   
Сік фруктовий 50 80

ОБІД

Салат з свіжої капусти   
та зеленого горошку 50 60   
Суп з рибними фрикадельками 150 200   
Оладки з печінки 70 90   
Картопляне пюре 80 100   
Фруктовий кисіль 150 180   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Пюре гарбузове 50 60   
Молочна геркулесова каша 200 250   
Чай з лимоном 150 200   
Булка з маслом і сиром 35/5/10 55/5/10

ВЕЧЕРЯ

Нарине 100 100   
Ватрушка 90 100

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Ікра кабачкова 40 50   
Фрикаделі з риби парові 50 90   
Картопляне пюре 80 100   
Сік фруктовий 90 180   
Булка з маслом 35/5 55/5

ОБІД

Салат із огірків та моркви 50 60   
Борщ український 150 200   
Тюфтель м'ясна у томатному соусі 100 120   
Гречана каша 60 80   
Компот з сухофруктів 150 180   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Котлета з сиру та м'яса 50 50   
Молочна манна каша 200 250   
Чай з лимоном 150 180   
Булка з маслом 35/5 55/5   
Фрукти свіжі 140 190

ВЕЧЕРЯ

Какао на молоці 180 180   
Вафлі 20 30

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Запіканка з сиру і моркви 120 180   
Молоко цільне 150 180   
Булка з маслом 35/5 55/5   
Яблуко печене з медом 100 150

ОБІД

Сік фруктовий 40 80   
Салат з моркви з часником 30 35   
Суп з м'ясними фрикадельками 150 200   
Тушкована капуста з м'ясом (бігос) 150 180   
Компот з яблук 150 180   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Омлет з овочами 75 75   
Молочна гречана каша з маслом 180 220   
Чай з лимоном 130 150   
Булка з маслом і сиром 35/5/10 55/5/10

ВЕЧЕРЯ

Ряжанка 100 100   
Сир 80 100

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Кнелі рибні 120 150   
Бурякова ікра 120 150   
Чай 100 180   
Хліб пшеничний з маслом 35/5 55/5

ОБІД

Салат з огірків та моркви 30 40   
Капусняк 150 200   
Запіканка картопляна з відварним м'ясом 150 170   
Мус з яблук 130 150   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Яйце відварне 21 21   
Котлета з м'яса та сиру 30 50   
Молочний суп з вермішеллю 200 250   
Булка з маслом 35/5 55/5

ВЕЧЕРЯ

Кефір 200 200   
Печиво 20 30

ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Сирники з морквою і сметанним соусом 100/15 150/20   
Какао на молоці 150 180   
Булка з маслом 35/5 55/5   
Фрукти свіжі 140 190

ОБІД

Салат з солоних огірків та моркви 50 60   
Суп з геркулесом на м'ясному бульйоні 150 200   
Запіканка з капусти та відварного м'яса 150 170   
Сік фруктовий 90 150   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Котлета з м'яса та сиру 50 50   
Молочна рисова каша 200 250   
Чай з лимоном 150 180   
Булка з маслом 35/5 55/5

ВЕЧЕРЯ

Кефір 120 120   
Ватрушка з сиром 80 100

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Бурякова ікра 30 50   
Картопляне пюре 60 80   
Фрикадельки рибні з підливою 50 100   
Сік овочевий 70 130   
Булка з маслом 35/5 55/5

ОБІД

Салат з зеленого горошку та огірків 30 40   
Суп овочевий на м'ясному бульйоні   
з сметаною 150 200   
Плов з м'ясом 160 180   
Компот з фруктів 130 150   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Омлет з овочами 60 60   
Молочна манна каша 200 250   
Чай з лимоном 150 180   
Булка з маслом і сиром 35/5/10 55/5/10   
Яблуко печене з медом 140 190

ВЕЧЕРЯ

Какао на молоці 200 250   
Пиріжок з м'ясом 70 90

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Запіканка з сиру 120 180   
Кавовий напій на молоці 150 150   
Булка з маслом 35/5 55/5   
Фрукти 140 190

ОБІД

Салат з квашеної капусти та цибулі 50 60   
Борщ український на м'ясному бульйоні 150 200   
Биточки з вареного м'яса у молочному соусі 115 135   
Картопляне пюре 60 80   
Сік фруктовий 70 120   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Котлета з м'яса та сиру 50 50   
Яйце варене 21 21   
Молочна гречана каша 200 250   
Чай з лимоном 150 180   
Булка з маслом і сиром 35/5 55/5

ВЕЧЕРЯ

Ряжанка 110 110   
Булка з сиром 60 80

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Бурячки тушковані 120 150   
Рибна парова котлета 50 90   
Сік овочевий 70 140   
Булка з маслом 35/5 55/5   
Фрукти 140 190

ОБІД

Оселедець з цибулею 25 45   
Капусняк на маслі з сметаною 150 200   
Рулет м'ясний, фарширований омлетом 125 145   
Картопляне пюре 60 80   
Компот з яблук 150 180

ПІДВЕЧІРОК

Молочна геркулесова каша 200 210   
Булка з маслом і сиром 35/5/10 55/5/10   
Чай з лимоном 150 180

ВЕЧЕРЯ

Молочний кисіль 200 250   
Вафлі 20 30

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Фрукти 100 130   
Кнелі рибні 120 150   
Бурякова ікра 120 150   
Сік овочевий 100 180   
Хліб пшеничний з маслом 35/5 55/5

ОБІД

Салат з огірків та моркви 30 40   
Капусняк український на м'ясному бульйоні 150 200   
Запіканка картопляна з відварним м'ясом 150 170   
Мус з яблук 130 150   
Хліб житній 30 50

ПІДВЕЧІРОК

Яйце відварне 21 21   
Котлета з м'яса та сиру 30 50   
Суп молочний з вермішеллю 200 250   
Булка з маслом 35/5 55/5

ВЕЧЕРЯ

Кефір 200 200   
Печиво 20 30

ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ   
 (для дітей дошкільних навчальних закладів (груп)   
 загального типу)

*(при триразовому харчуванні)*

**Назва страви Вихід страви**

ясла сад   
 ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Молочна манна каша 180 200   
Булка з маслом, твердим сиром 30/3/9 45/5/14   
Чай з лимоном 150 170   
Свіжі фрукти 70 120

ОБІД

Салат вітамінний 35 50   
Суп гороховий 180 200   
Хліб житній 20 40   
Омлет 30 58   
Тушкована картопля з м'ясними консервами 120 150   
Компот з сухофруктів 150 180

ВЕЧЕРЯ

Оладки з яблуками, згущеним молоком 100/10 130/15   
Булка 30 45   
Молоко 150 180

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Сосиска (ковбаса) 30 60   
Тушковані овочі 120 150   
Булка 30 45   
Кава з молоком 180 200

ОБІД

Салат з капусти і моркви 35 50   
Суп з галушками 180 200   
Хліб житній 20 40   
Биточки м'ясні в молочному соусі 100 135   
Вермішель 80 100   
Сік томатний 125 175

ВЕЧЕРЯ

Запіканка сирна з сметанним соусом 122/5 122/12   
Вафлі 15 40   
Кефір 180 200

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Риба тушкована з овочами 40 90   
Картопляне пюре 100 150   
Булка 30 45   
Компот з яблук 150 180

ОБІД

Суп овочевий 180 200   
Хліб житній 20 40   
Кнелі м'ясні з рисом 75 100   
Буряк, припущений з сметаною 80 100   
Компот з сухофруктів 150 180

ВЕЧЕРЯ

Молочна вермішель 180 200   
Булка з маслом, твердим сиром 30/3/9 45/5/14   
Молоко 150 170   
Свіжі фрукти 90 150

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Молочна рисова каша 180 200   
Булка з маслом 30/3 45/5   
Чай з лимоном 150 180   
Свіжі фрукти 80 140

ОБІД

Капусняк український 180 200   
Хліб житній 20 40   
Зрази м'ясні з гречаною кашею 90 110   
Ікра буряково-моркв'яна 100 120   
Сік томатний 125 175

ВЕЧЕРЯ

Сирники з сметанним соусом 110 110   
Булка з медом 30/5 45/10   
Ряжанка 170 200

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Котлета рибна 38 85   
Ікра бурякова 80 120   
Булка з маслом 30/3 45/5   
Чай 150 180   
Свіжі фрукти 55 100

ОБІД

Салат з зеленого горошку 45 55   
Суп з вермішеллю 180 200   
Капуста з м'ясом тушкована 150 170   
Хліб житній 20 40   
Компот з свіжих фруктів 150 180

ВЕЧЕРЯ

Молочна вівсяна каша 180 200   
Пиріжок з рисом, яйцем 80 110   
Молоко 150 180

ПОНЕДІЛОК

СНІДАНОК

Вермішель з твердим сиром 70/9 90/14   
Булка з маслом 30/5 45/7   
Молоко 200 200

ОБІД

Салат з моркви і капусти 35 50   
Суп вівсяний 180 200   
Хліб житній 20 40   
Овочеве рагу з м'ясних консервів 150 200   
Сік 125 175

ВЕЧЕРЯ

Омлет 30 58   
Ікра з буряка та моркви 80 120   
Булка 30 45   
Какао 200 200   
Свіжі фрукти 90 150

ВІВТОРОК

СНІДАНОК

Сирно-морквяна запіканка 170 170   
Печиво 15 40   
Кефір 200 200   
Свіжі фрукти 90 150

ОБІД

Салат вітамінний 30 40   
Розсольник 180 200   
Хліб житній 20 40   
Зрази картопляні з м'ясом 130 190   
Компот з сухофруктів 150 180

ВЕЧЕРЯ

Рулет м'ясний, фарширований яйцем 96 120   
Капуста тушкована 60 75   
Булка з маслом 30/3 45/5   
Кава з молоком 180 200

СЕРЕДА

СНІДАНОК

Салат з солоних огірків 30 40   
Тюфтелі рибні 54 126   
Картопляне пюре 100 150   
Булка 30 45   
Чай з лимоном 150 180

ОБІД

Салат з квашеної капусти 30 50   
Борщ український 180 200   
Хліб житній 20 40   
Плов з м'ясом 125 200   
Сік томатний 125 175

ВЕЧЕРЯ

Молочна ячна каша 180 200   
Пиріжок з яблуками 80 100   
Какао 180 200   
Свіжі фрукти 50 90

ЧЕТВЕР

СНІДАНОК

Молочна манна каша 200 200   
Булка з маслом 30/3 45/5   
Чай 150 180   
Свіжі фрукти 90 150

ОБІД

Суп картопляний з м'ясними фрикадельками 180 200   
Хліб житній 20 40   
Тушкована капуста з м'ясом 150 170   
Компот з сухофруктів 150 180

ВЕЧЕРЯ

Ліниві вареники 143 143   
Булка з медом 30/5 45/10   
Ряжанка 150 200

П'ЯТНИЦЯ

СНІДАНОК

Риба в тісті 53 120   
Картопляне пюре 100 150   
Булка 30 45   
Чай з лимоном 150 180

ОБІД

Салат з зеленого горошку та цибулі 30 40   
Борщ буряковий з сметаною 180 200   
Хліб житній 20 40   
Тюфтелі в томатному соусі 80 120   
Гречана каша 80 100   
Компот з яблук 150 180

ВЕЧЕРЯ

Молочна рисова каша 200 200   
Булка 30 45   
Кава з молоком 150 200   
Свіжі фрукти 80 140

*{ Додаток із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства   
освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від   
26.02.2013 }*

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 2   
 до пункту 1.13 Інструкції

**РОЗПОДІЛ   
 продуктового набору за основними   
 групами та видами продуктів (у відсотках)**

------------------------------------------------------------------

|1. Крупи, макарони, бобові: |5. Фрукти, ягоди свіжі: |

|макарони - 20 |яблука - 50 |

|бобові - 14 |ягоди різні - 15 |

|крупи - 66 |цитрусові - 10 |

|у тому числі: |кісточкові - 10 |

| гречана - 22 |груші - 5 |

| рисова - 12 |виноград - 5 |

| манна - 8 |горіхи - 5 |

| пшенична - 15 | |

| вівсяна - 16 |6. Кондитерські вироби: |

|інші (перлова, пшоно) - 27 |цукерки, зефір, мармелад - 20 |

| |печиво, вафлі - 40 |

|2. Овочі різні: |повидло, джеми, варення - 40 |

|капуста - 20 | |

|помідори - 20 |7. Кисломолочні продукти: |

|морква - 10 |кефір, нарине, |

|буряки - 8 |ацидофільне молоко - 60 |

|огірки - 8 |йогурти - 40 |

|цибуля - 8 | |

|ін. овочі, зелень, |8. М'ясо та м'ясні продукти: |

|баштанні - 26 |м'ясо - 80 |

| |у тому числі: |

|3. Соки: |яловичина, телятина - 30 |

|плодово-ягідні натуральні - 25 |свинина пісна - 10 |

|плодово-ягідні з м'якоттю - 25 |птиця, кріль, індик - 40 |

|овочеві натуральні - 25 |субпродукти (печінка, |

|овочеві з м'якоттю - 25 |язик) - 20 |

| |м'ясні продукти |

|4. Фрукти сухі: |(сосиски, сардельки, |

|фруктова суміш (яблука, |ковбаса варена) - 20 |

|груші) - 50 | |

|чорнослив - 25 |9. Риба та рибні |

|родзинки - 13 |продукти: |

|курага - 12 |риба свіжоморожена - 80 |

| |рибні продукти |

| |(оселедець, консерви) - 20 |

------------------------------------------------------------------

*{ Додаток із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства   
освіти і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від   
26.02.2013 }*

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 3   
 до пункту 1.15 Інструкції

**ЗАЯВКА НА ПРОДУКТИ**

Постачальнику \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
 на продукти харчування та продовольчу   
 сировину   
 на "\_\_\_\_\_"\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року   
 Заклад \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

------------------------------------------------------------------

|N |Продукти |Кількість| Заміна | Видано | Повнота | Примітка |

| | |продукту |продукту| продукту |виконання| |

| | | | |(кількість)| заявки | |

| | | | | | (%) | |

------------------------------------------------------------------

Керівник дошкільного Постачальник (керівник)   
 навчального закладу

*(підпис) (підпис)*

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 4   
 до пункту 1.15 Інструкції

**ТЕРМІНИ   
 реалізації та умови зберігання продуктів,   
 що швидко та особливо швидко псуються**

------------------------------------------------------------------

| Найменування продукту | Термін |Температура |

| |зберігання| зберігання |

|----------------------------------------+----------+------------|

|М'ясні напівфабрикати великими шматками\*|Не більше |Від +2 град.|

| |48 годин |до +6 град. |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Печінка: охолоджена |24 години | -"- |

| заморожена |48 годин | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|М'ясо птиці: охолоджене |48 годин | -"- |

| заморожене |72 години | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Ковбаси варені: вищого ґатунку |72 години | -"- |

| першого ґатунку |48 годин | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Сосиски, сардельки |48 годин | -"- |

|вищого і першого ґатунку | | |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Риба всіх найменувань охолоджена |24 години |від 0 град. |

| | |до -2 град. |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Риба і рибні продукти всіх |48 годин | -"- |

|найменувань морожені\*\* | | |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Молоко пастеризоване, вершки, |36 годин |від +2 град.|

|ацидофілін\*\*\* | |до +6 град. |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Кефір |36 годин | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Сметана (фляжна) |72 години | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Сметана фасована |згідно з |від 0 град. |

| |терміном |до -2 град. |

| |на | |

| |упаковці | |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Сир жирний і напівжирний |36 годин | -"- |

| | | |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Масло вершкове (брусочками)\*\*\*\* |6 годин | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Яйця |21 добу | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Продукція дитячих молочних кухонь |24 години | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Капуста білокачанна свіжа зачищена |12 годин |від +2 град.|

| | |до +6 град. |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Петрушка, селера оброблені | | |

|(напівфабрикат): | | |

| зелень |18 годин | -"- |

| корінь |24 години | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Цибуля зелена оброблена |18 години | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Кріп оброблений |18 годин | -"- |

|----------------------------------------+----------+------------|

|Овочі відварені неочищені |6 годин | -"- |

------------------------------------------------------------------

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
 \* Морожене м'ясо зберігають у низькотемпературних холодильних   
шафах або у морозильних камерах при t град. нижче 0 град.С -   
до 5 діб.

\*\* Морожену рибу зберігають у низькотемпературних холодильних   
шафах або у морозильних камерах при t град. - 4 град. - 6 град.С   
до 14 діб.

\*\*\* Молоко тривалого терміну зберігання у пакетах зберігають   
відповідно до умов і термінів зберігання, які вказано на упаковці.

\*\*\*\* Масло вершкове (упаковка) - згідно з терміном та   
умовами, які вказано на упаковці.

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 5   
 до пункту 1.20 Інструкції

ЗАТВЕРДЖЕНО   
 Керівник дошкільного   
 навчального закладу   
 М.П.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ підпис

**КАРТКА-РОЗКЛАД СТРАВИ   
 (для картотеки страв)**

Найменування страви

------------------------------------------------------------------

|Продукти | Маса | Маса | Хімічний склад | Енергетична |

| |брутто |нетто |------------------------| цінність |

| | | |білки |жири |вуглеводи| |

|---------+--------+------+-------+------+---------+-------------|

|1. | | | | | | |

|---------+--------+------+-------+------+---------+-------------|

|2. тощо | | | | | | |

|---------+--------+------+-------+------+---------+-------------|

|Вихід | | | | | | |

|страви: | | | | | | |

------------------------------------------------------------------

Технологія приготування страви:

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 6   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах

**ПИТОМА ВАГА   
 неїстівної частини харчових продуктів   
 при їх холодній кулінарній обробці**

------------------------------------------------------------------

| Продукти | Неїстівна частина |

| |(% загальної товарної маси |

| | продукту) |

|------------------------------------+---------------------------|

|Крупи |1 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Бобові |0,5 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Картопля |з 01.08 по 30.10 - 25 |

| |з 31.10 по 31.12 - 30 |

| |з 01.01 по 28.02 - 35 |

| |з 29.02 по 01.08 - 40 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Буряк, морква |до 01.01 - 20 |

| |з 01.01 - 25 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Овочі свіжі: | |

|------------------------------------+---------------------------|

|баклажани |10 |

|------------------------------------+---------------------------|

|цибуля ріпчаста |16 |

|------------------------------------+---------------------------|

|часник |16 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кабачки, перець солодкий, капуста |25 |

|цвітна, корінь пертушки, ревінь | |

|черешковий | |

|------------------------------------+---------------------------|

|капуста білокачанна, цибуля зелена, |20 |

|петрушка | |

|------------------------------------+---------------------------|

|зелень, салат, щавель, редис |25 |

|------------------------------------+---------------------------|

|корінь селери |20 |

|------------------------------------+---------------------------|

|гарбуз |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кавун |40 |

|------------------------------------+---------------------------|

|диня |36 |

|------------------------------------+---------------------------|

|помідори (ґрунтові, парникові) |5 |

|------------------------------------+---------------------------|

|огірки (ґрунтові, парникові) |7 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Огірки, помідори квашені |20 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Капуста квашена |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Горошок зелений консервований |35 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Фрукти свіжі (у середньому) |12 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Цитрусові (у середньому) |30-40 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Банани |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|М'ясо: | |

|------------------------------------+---------------------------|

|яловичина I категорії |25 |

|------------------------------------+---------------------------|

|яловичина II категорії |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|свинина м'ясна |15 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кріль |27 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кури I категорії напівпатрані |39 |

|------------------------------------+---------------------------|

|стегенця курячі |24 |

|------------------------------------+---------------------------|

|печінка (яловича, свиняча) |7-3 |

|------------------------------------+---------------------------|

|язик яловичий |8 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Риба: | |

|------------------------------------+---------------------------|

|окунь морський |49 |

|------------------------------------+---------------------------|

|мойва, скумбрія, хек, щука, путасу |42-45 |

|------------------------------------+---------------------------|

|минтай, льодяна риба, пікша |52-54 |

|------------------------------------+---------------------------|

|ставрида, тріска, оселедець солений |51 |

|------------------------------------+---------------------------|

|сайда, мерлуза (філе) |10-15 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Сосиски молочні, ковбаса варена |1-1,5 |

|вищого та першого ґатунків | |

|------------------------------------+---------------------------|

|Сардельки вищого та першого ґатунків|0 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Ковбаса варена вищого або першого |1 |

|ґатунку | |

|------------------------------------+---------------------------|

|Сир твердих сортів |3 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Яйце куряче |13 |

------------------------------------------------------------------

*{ Додаток 6 в редакції Наказу Міністерства освіти і науки, молоді   
та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 7   
 до пункту 1.21 Інструкції

**ЗОШИТ   
 обліку відходів**

------------------------------------------------------------------

|Продукт | Дата | Дата | Вага | Вага | % |Підпис: |

| | надход- |викорис- |брутто | нетто |відходів|кухаря, |

| | ження | тання | | | |медсестри,|

| | | | | | |керівника |

------------------------------------------------------------------

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 8   
 до пункту 1.23 Інструкції

**ЖУРНАЛ   
 бракеражу готової продукції**

------------------------------------------------------------------

| Дата | Назва | Вихід страви | Підпис | Примітка |

| |страв за |---------------------|медпраців-|(відмітки у |

| |прийомами|теоретичний|фактичний|ника про |разі заміни) |

| | їжі, |(за меню- | |доброякіс-| |

| | з них |розкладом) | |ність та | |

| |дієтичних| | |дозвіл до | |

| | страв | | | видачі | |

| | | | | кожної | |

| | | | | страви | |

| | | | | окремо | |

------------------------------------------------------------------

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 9   
 до пункту 1.30 Інструкції

**ЖУРНАЛ   
 обліку виконання норм харчування**

------------------------------------------------------------------

| N |Продукт|Норма | Видано на 1 дитину (число, місяць) |

|з/п| |на 1 | |

| | |дитину | |

|---+-------+-------+--------------------------------------------|

|1. |Хліб | |1,2...9,|у серед-|аналіз |у серед-|аналіз |

| |пшенич-| |10 (за |ньому |дефіцит |ньому за|дефіцит |

| |ний | |кожне |за |(-) або |місяць |(-) або |

| | | |число |10 днів |надлишок| |надлишок|

| | | |окремо) | |(+) | |(+) |

------------------------------------------------------------------

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 10   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах

**НОРМИ   
 заміни деяких продуктів**

------------------------------------------------------------------

| Продукт |Маса (г)| Продукт-замінник |Маса (г)|

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|М'ясо яловиче |100 |М'ясо кролика |96 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Печінка яловича |116 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Печінка свиняча |107 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Кури I категорії |110 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Кури II категорії |97 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |125 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир кисломолочний |120 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Молоко нормалізоване |100 |Молоко сухе цільне в |11 |

| | |герметичній упаковці | |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Молоко сухе знежирене |7.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Молоко згущене з цукром |40 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир кисломолочний 9% |17 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |М'ясо (яловичина I кат.)|14 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |М'ясо |17 |

| | |(яловичина II кат.) | |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |17.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир твердий |12.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Яйце куряче |22 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Сир кисломолочний 9% |100 |М'ясо яловиче |83 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |105 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Яйце куряче (1 шт.) |41 |Сир кисломолочний |31 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |М'ясо (яловичина) |26 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |30 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Молоко цільне |186 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир твердий |20 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Яєчний порошок |11.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Риба (тріска) |100 |М'ясо (яловичина) |87 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир кисломолочний |105 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Картопля |100 |Капуста білокачанна |111 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Капуста цвітна |80 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Морква |154 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Буряк |118 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Бобові |33 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Горошок зелений |40 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Горошок зелений |64 |

| | |консервований | |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Кабачки |300 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Яблука свіжі |100 |Яблука консервовані |200 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сік яблучний |90 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сік виноградний |133 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сік сливовий |133 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сухофрукти: | |

| | |яблука, |12 |

| | |чорнослив, |17 |

| | |курага, |8 |

| | |родзинки |22 |

------------------------------------------------------------------

*{ Інструкцію доповнено новим Додатком 10 згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

Додаток 11   
 до пункту 1.30 Інструкції

ТАБЛИЦЯ   
 хімічного складу та енергетичної цінності   
 деяких продуктів харчування

*(у перерахунку на 100 г   
 їстівної частини продукту)\**

------------------------------------------------------------------

| Найменування | Білки (г) | Жири (г) |Вуглеводи|Енергетична|

| продукту | | | (г) | цінність |

| | | | | (ккал) |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Горох | 20,5 | 2,0 | 54,3 | 298 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Борошно | 10,6 | 1,3 | 73,2 | 331 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Крупа манна | 10,3 | 1,0 | 67,9 | 328 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Крупа гречана | 12,6 | 3,3 | 63,2 | 335 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Рис | 7,0 | 1,0 | 71,8 | 330 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Пшоно | 11,5 | 3,3 | 67,2 | 348 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Крупа вівсяна | 11,0 | 6,1 | 52,5 | 303 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Крупа "Геркулес" | 11,0 | 6,2 | 51,4 | 305 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Крупа перлова | 9,3 | 1,1 | 67,5 | 320 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Крупа ячна | 10,0 | 1,3 | 67,7 | 324 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Макаронні вироби | 10,4 | 1,1 | 69,8 | 337 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Хліб житній | 6,6 | 1,2 | 41,1 | 202 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Хліб пшеничний | 7,6 | 0,9 | 46,9 | 231 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Булка міська | 7,8 | 2,5 | 50,7 | 261 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сухарі | 10,9 | 1,5 | 69,6 | 341 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Цукор | - | - | 99,8 | 379 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Крохмаль | 0,1 | - | 79,6 | 327 |

|картопляний | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Какао | 24,2 | 17,5 | 33,4 | 380 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Карамель із | 0,1 | 0,1 | 92,2 | 357 |

|фруктовою | | | | |

|начинкою | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Помадка | 2,2 | 4,6 | 83,6 | 364 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Печиво | 8,3 | 8,8 | 75,6 | 418 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Молоко | 2,8 | 2,5 | 4,7 | 52 |

|нормалізоване | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сметана 15% жирн.| 2,9 | 15,0 | 3,05 | 158,8 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сметана 20% жирн.| 2,8 | 20,0 | 3,2 | 206 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сир кисломолочний| 18,0 | 9,0 | 2,0 | 159 |

|напівжирний | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сир кисломолочний| 14,0 | 18,0 | 2,8 | 232 |

|18% жирн. | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Масло вершкове | 1,3 | 72,5 | 0,9 | 661,3 |

|(селянське) | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Масло топлене | 0,3 | 98,0 | 0,6 | 887 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сир російський | 23,0 | 29,0 | - | 360 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Олія | - | 99,9 | - | 899 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Горошок зелений | 5,0 | 0,2 | 13,8 | 73 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Кабачки | 0,6 | 0,3 | 5,2 | 23 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Капуста | 1,8 | 0,1 | 5,7 | 27 |

|білокачанна | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Капуста цвітна | 2,5 | 0,3 | 5,4 | 30 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Картопля | 2,0 | 0,4 | 16,3 | 80 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Цибуля зелена | 1,3 | - | 4,4 | 19 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Цибуля ріпчаста | 1,4 | - | 9,8 | 41 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Морква | 1,3 | 0,1 | 8,4 | 34 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Огірки | 0,8 | 0,1 | 3,3 | 14 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Буряк | 1,5 | 0,1 | 10,0 | 42 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Томати | 1,1 | 0,2 | 4,6 | 23 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Яблука | 0,4 | 0,4 | 10,4 | 45 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Капуста солона | 1,8 | - | 3,2 | 19 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Огірки солоні | 0,8 | 0,1 | 2,3 | 13 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|М'ясо яловиче 1 | 18,6 | 16,0 | - | 183 |

|категорії | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Свинина м'ясна | 18,7 | 2,9 | - | 101 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Нирки | 13,6 | 2,5 | - | 77 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Ковбаса лікарська| 12,8 | 22,2 | 1,5 | 257 |

|не нижче 1 | | | | |

|ґатунку | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сосиски молочні | 11,0 | 23,9 | - | 266 |

|не нижче 1 | | | | |

|ґатунку | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сардельки не | 11,4 | 18,2 | 1,5 | 215 |

|нижче 1 ґатунку | | | | |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Кури 1 категорії | 18,2 | 18,4 | 0,7 | 241 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Яйце куряче | 12,7 | 11,5 | 0,7 | 157 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Риба тріска | 16,0 | 0,6 | - | 69 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сік яблучний | 0,5 | - | 9,1 | 38 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сік виноградний | 0,3 | - | 13,8 | 54 |

|-----------------+------------+-----------+---------+-----------|

|Сік томатний | 1,0 | - | 3,7 | 19 |

------------------------------------------------------------------

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_   
 \* Із книги "Хімічний склад харчових продуктів", книга 1, під   
ред. проф. Скуріхіна І.М. і проф. Волгарьова М.Н., 1987.

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 12   
 до пункту 1.37 Інструкції

**ЖУРНАЛ   
 здоров'я працівників харчоблоку**

------------------------------------------------------------------

| Дата | NN |Прізвище, ім'я,| Особистий підпис | Підпис |

| |з/п | по батькові | працівника про | медсестри |

| | | | відсутність | про |

| | | |дисфункції кишечнику|відсутність |

| | | | і гострих |гнійничкових|

| | | | респіраторних |захворювань |

| | | | інфекцій | |

|---------+----+---------------+--------------------+------------|

|1.02.2005|1 |Коваленко А.Н. |Підпис |Підпис |

------------------------------------------------------------------

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 13   
 до пункту 1.38 Інструкції

**КНИГА   
 складського обліку**

------------------------------------------------------------------

| Дата, |Вид та N |Від кого|Кількість|Видаток |Залишок | Підпис |

| час | супро- |отримано|отримано-|продукту|продукту| матер. |

| отри- | відного | |го | (кіль- | (кіль- |відпові-|

| мання |документа| |продукту | кість, | кість, |дальної |

|продукту| | | | дата) | дата) | особи |

------------------------------------------------------------------

Заповнює комірник (завгосп).

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 14   
 до пункту 2.2 Інструкції

**ЖУРНАЛ АНТРОПОМЕТРІЇ**

------------------------------------------------------------------

| N | П.І. |Вік (повних| Місяць січень | Місяць лютий |

|з/п | дитини | років, |-----------------+-------------------|

| | | місяців) |дов- |маса | + |дов- |маса | + |

| | | |жина |тіла |(-) |жина |тіла | (-) |

| | | |тіла |(кг) | |тіла |(кг) | |

| | | |(см) | | |(см) | | |

|----+---------+-----------+------+-----+----+------+------+-----|

|1. |Ткач Саша|6 років, | 110 |16,8 | - | 110 |17,1 |+0,3 |

| | |2 міс. | | | | | | |

------------------------------------------------------------------

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 15   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах

**НОРМИ   
 води та солі для варки каш на 1 кг крупи**

------------------------------------------------------------------

| Каша |Вода, л| Сіль,|Привар,|Вихід,|Вологість,|

| | | гр. | % | кг | % |

|-----------------------+-------+------+-------+------+----------|

|Гречана |Розсипчаста| 1,52 | 21 | 110 | 2,10 | 60 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,20 | 40 | 300 | 4,00 | 79 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Пшенична, |Розсипчаста| 1,80 | 25 | 150 | 2,50 | 66 |

|пшоняна | | | | | | |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,20 | 40 | 300 | 4,00 | 79 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 4,20 | 50 | 400 | 5,00 | 83 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Рисова |Розсипчаста| 2,10 | 28 | 180 | 2,80 | 70 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,70 | 45 | 350 | 4,50 | 81 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 5,70 | 65 | 550 | 6,50 | 87 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Манна |В'язка | 3,70 | 45 | 350 | 4,50 | 81 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 5,70 | 65 | 550 | 6,50 | 87 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|"Геркулес" |В'язка | 3,20 | 40 | 300 | 4,00 | 78 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 4,20 | 50 | 400 | 5,00 | 83 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Перлова, |Розсипчаста| 2,40 | 30 | 200 | 3,00 | 72 |

|ячна | | | | | | |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,70 | 45 | 350 | 4,50 | 80 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Макаронні | | 6,00 | 50 | 300 | 3,00 | 60 |

|вироби | | | | | | |

------------------------------------------------------------------

*{ Інструкцію доповнено новим Додатком 15 згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

Додаток 16   
 до пункту 4.21 Інструкції

**НОРМИ   
 натуральних втрат продуктів харчування при зберіганні   
 у коморах та складських приміщеннях**

------------------------------------------------------------------

|Найменування продуктів | Норми втрат, % |

| |---------------------------------|

| | осінь | зима | весна | літо |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Картопля пізня | 0,2 | 0,1 | 0,2 | 0,2 |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Картопля рання | 0,4 | - | - | 0,5 |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Капуста білокачанна середня і | 0,6 | 0,4 | 0,8 | 0,9 |

|пізня, червонокачанна | | | | |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Капуста білокачанна рання, | 1,0 | - | 1,0 | 1,2 |

|брюссельська і савойська | | | | |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Коренеплоди обрізні (буряк, | 0,5 | 0,3 | 0,4 | 0,5 |

|морква) | | | | |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Цибуля ріпчаста | 0,5 | 0,2 | 0,3 | 0,9 |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Баштанні: кавуни, дині, | 0,3 | 0,3 | 0,4 | 0,5 |

|гарбуз, кабачки | | | | |

|------------------------------+-------+-------+-------+---------|

|Цитрусові (апельсини, | - | 0,1 | 0,1 | 0,1 |

|мандарини) | | | | |

------------------------------------------------------------------

норми натуральних втрат протягом року (%)

Борошно і крупа, включаючи

зернобобові і саго 0,03

Макаронні вироби 0,02

Крохмаль і кисіль сухий 0,03

Цукор-пісок і цукор-рафінад 0,01

Сіль кухонна 0,10

Повидло 0,05

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 17   
 до пункту 1.37 Інструкції

**ЖУРНАЛ   
 бракеражу сирих продуктів**

------------------------------------------------------------------

| N | Назва | Дата, |Кіль- | Термін | Дата |Оцінка |Підпи |

|з/п|продук-| час |кість |реалізації|реалізації|якості | мед- |

| | ту, |надход- | про- |(у супро- |продукту і|продук-| пра- |

| |звідки |ження, |дукту | відному |кількість | ту |цівни-|

| | отри- |N супро-| (кг, |документі | | | ка |

| | мано |відного | л, |постачаль-| | | |

| | |докумен-| шт.) | ника або | | | |

| | | та | |виробника)| | | |

|---+-------+--------+------+----------+----------+-------+------|

|1. |Сир |15.01. |5 кг |36 годин |16.01.2006|Доброя-|Підпис|

| |кисло- |2006 | | |2,5 кг |кісний | |

| |молоч- |12.00 | | |17.01.06 | | |

| |ний |N 354 | | |2,5 кг | | |

------------------------------------------------------------------

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

Додаток 18   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах

**НОРМИ   
 втрати маси продуктів і страв   
 при термічній обробці (%)**

------------------------------------------------------------------

| Найменування продуктів і страв | Втрати при тепловій |

| | обробці (%) |

|----------------------------------------------------------------|

| М'ЯСО ТА М'ЯСНІ ПРОДУКТИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Відварна яловичина: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Відварювання великими шматками | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Відварювання дрібними шматками | 37 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Бефстроганов, тушкований, запечений | |

|у соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|М'ясо, тушковане в соусі | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Гуляш, тушкований з відвареного м'яса:| |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|М'ясо, смажене дрібними шматками | 37 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Запіканка картопляна з відвареним | |

|м'ясом: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2-3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 14 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) парові | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) смажені | 19 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Пудинг рисовий з відвареним протертим | |

|м'ясом, запечений | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2-3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 14 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле з відвареного м'яса парове: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання м'яса | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2-3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання суфле на пару | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Фрикадельки м'ясні парові | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Фрикадельки м'ясні (кнелі) відварні | 24 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сосиски, ковбаса відварені | 0 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сосиски, ковбаса смажені | 10 |

|----------------------------------------------------------------|

| ПТИЦЯ |

|----------------------------------------------------------------|

|Курка відварена (тушкою) | 28 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|видалення спинної кістки після | 6 |

|відварювання | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|порціювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) парові | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле парове з відвареної курки: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання тушкою | 28 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|видалення кісток | 6 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання суфле на пару | 8 |

|----------------------------------------------------------------|

| ПЕЧІНКА |

|----------------------------------------------------------------|

|Печінка смажена | 32 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Печінка тушкована | 32 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Печінка, тушкована в соусі | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Оладки з яловичої печінки смажені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|----------------------------------------------------------------|

| РИБА |

|----------------------------------------------------------------|

|Риба відварена | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Риба смажена | 16 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле рибне: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Риба, запечена в соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання в соусі | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Риба, тушкована в маринаді: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) рибні парові: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання на пару | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) рибні смажені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кнелі рибні відварені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 16 |

|----------------------------------------------------------------|

| МОЛОКО ТА МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Молоко кип'ячене | 5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле (пудинг) з кисломолочного сиру | |

|на пару: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сирники запечені | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сирники смажені | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Вареники ліниві з жирного | |

|кисломолочного сиру: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 9 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Вареники ліниві з н/жирного | |

|кисломолочного сиру: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Омлет паровий | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Омлет запечений | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Овочі, тушковані під молочним соусом | 7 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Рагу з овочів | 10 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З КАРТОПЛІ |

|----------------------------------------------------------------|

|Картопля відварена: | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Рагу з тушкованою картоплею: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 17 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля запечена: | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля, запечена в молочному соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля смажена: | 31 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопляне пюре: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети картопляні запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Оладки з сирої картоплі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|смаження | 24 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Зрази картопляні запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Запіканка картопляна, рулет: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 11 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля відварена молода | 6 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ 3 КАПУСТИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Капуста б/к, відварена великим шматком| 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста припущена | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста тушкована | 21 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста відварена, запечена в | |

|молочному соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста, тушкована в молоці | 13 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети з капусти смажені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети з капусти запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Голубці, фаршировані овочами та рисом:| |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 22 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 19 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста цвітна, запечена в молочному | |

|соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 16 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З МОРКВИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Морква відварена | 0.5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Морква тушкована | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Морква припущена | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Морква припущена; запечена | 32 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети з моркви запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З КАБАЧКІВ |

|----------------------------------------------------------------|

|Кабачки відварені; припущені до | 22 |

|готовності | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки, відварені до напівготовності | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки, смажені шматочками в сухарях| 33 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки тушковані | 22 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки, запечені в сметанному соусі | 25 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З БУРЯКА |

|----------------------------------------------------------------|

|Буряк тушений; запечений | 13 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Буряк відварений | 8 |

|----------------------------------------------------------------|

| ЗАПРАВКА З ЦИБУЛІ |

|----------------------------------------------------------------|

|Цибуля припущена | 50 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Цибуля, смажена для супів | 20 |

------------------------------------------------------------------

Примітка. При випіканні з дріжджового тіста виріб втрачає в   
середньому 11% (ватрушка з сиром - 15%, пиріжки з повидлом - 13%,   
пиріжки з відвареним м'ясом, випечені - 10%, оладки смажені -   
15%).

*{ Інструкцію доповнено новим Додатком 18 згідно з Наказом   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту N 202/165   
(* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

Додаток 19   
 до пункту 4.26 Інструкції

**ТРИВАЛІСТЬ   
 термічної обробки продуктів**

------------------------------------------------------------------

| Продукти | Вид обробки | Тривалість |

| | |теплової обробки, |

| | | години, хвилини |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Яловичина (шматки) |Варіння, тушкування |2 - 2,5 год |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Риба (шматки) |Варіння |5 - 10 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Вироби з січеного |Смаження і тушкування |20 хв. |

|м'яса і риби |до готовності | |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Печінка |Смаження і тушкування |15 - 20 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Сосиски, ковбаса |Варіння |3 - 5 хв. |

|варена (розділена на | | |

|порції) | | |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Кури молоді, |Варіння |50 - 60 хв. |

|старі |Варіння |3 - 4 год |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Риба (шматки) |Смаження і тушкування |20 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Картопля очищена |Смаження |15 - 20 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Буряк, нарізаний |Припускання |15 - 20 хв. |

|соломкою | | |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Морква, нарізана |Припускання |15 - 20 хв. |

|соломкою | | |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Капуста шаткована |Тушкування |1,5 год |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Картопля очищена |Варіння |30 хв. |

|(ціла) | | |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Картопля, нарізана |Варіння |20 хв. |

|кубиками | | |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Буряк неочищений |Варіння |1,5 год |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Морква неочищена |Варіння |25 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Капуста білокачанна |Варіння |10 - 12 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Шпинат |Варіння |8 - 10 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Щавель |Варіння |5 - 7 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Ревінь |Варіння |5 - 10 хв. |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Гарбуз, кабачки |Припускання |15 - 20 хв. |

|нарізані | | |

|----------------------+----------------------+------------------|

|Консерви - м'ясні, |Довести до кипіння |1 - 2 хв. |

|рибні | | |

------------------------------------------------------------------

Директор Департаменту загальної   
 середньої та дошкільної освіти П.Б.Полянський

Директор Департаменту державного   
 санітарно-епідеміологічного нагляду А.М.Пономаренко

*{ Додаток 20 виключено на підставі Наказу Міністерства освіти   
і науки, молоді та спорту N 202/165 (* [*z0440-13*](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0440-13) *) від 26.02.2013 }*

**МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ УКРАЇНИ   
 МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ**

**Н А К А З**

26.02.2013 N 202/165

Зареєстровано в Міністерстві   
 юстиції України   
 20 березня 2013 р.   
 за N 440/22972

**Про затвердження Змін до Інструкції   
 з організації харчування дітей   
 у дошкільних навчальних закладах**

Відповідно до підпункту 8 пункту 4 Положення про Міністерство   
освіти і науки, молоді та спорту України, затвердженого Указом   
Президента України від 08 квітня 2011 року N 410 ( [410/2011](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/410/2011) ), та   
підпункту 6 пункту 4 Положення про Міністерство охорони здоров'я   
України, затвердженого Указом Президента України від 13 квітня   
2011 року N 467 ( [467/2011](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/467/2011) ), **Н А К А З У Є М О**:

1. Затвердити Зміни до Інструкції з організації харчування   
дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом   
Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров'я   
України від 17 квітня 2006 року N 298/227 ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) ),   
зареєстрованої у Міністерстві юстиції України 05 травня 2006 року   
за N 523/12397, що додаються.

2. Департаменту загальної середньої та дошкільної освіти   
Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України   
(Єресько О.В.) забезпечити державну реєстрацію цього наказу в   
установленому законодавством порядку в Міністерстві юстиції   
України.

3. Міністерствам освіти і науки, молоді та спорту, охорони   
здоров'я Автономної Республіки Крим, управлінням освіти і науки,   
головним управлінням, департаментам освіти і науки (молоді та   
спорту), охорони здоров'я обласних, Київської та Севастопольської   
міських Державних адміністрацій, Державній   
санітарно-епідеміологічній службі України довести Зміни до   
Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних   
закладах до відома місцевих органів управління освітою,   
територіальних органів Державної санітарно-епідеміологічної служби   
України, керівників дошкільних навчальних закладів і забезпечити   
виконання цієї Інструкції з урахуванням внесених змін.

4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника   
Міністра освіти і науки, молоді та спорту України   
Жебровського Б.М., першого заступника Міністра охорони здоров'я   
України Качура О.Ю., Голову Державної санітарно-епідеміологічної   
служби України, головного державного санітарного лікаря України   
Пономаренка А.М.

5. Цей наказ набирає чинності з дня його офіційного   
опублікування.

Міністр освіти і науки,   
 молоді та спорту України Д.В.Табачник

Міністр охорони   
 здоров'я України Р.В.Богатирьова

ЗАТВЕРДЖЕНО   
 Наказ Міністерства освіти   
 і науки, молоді та спорту   
 України,   
 Міністерства охорони   
 здоров'я України   
 26.02.2013 N 202/165

Зареєстровано в Міністерстві   
 юстиції України   
 20 березня 2013 р.   
 за N 440/22972

**ЗМІНИ   
 до Інструкції з організації харчування дітей   
 у дошкільних навчальних закладах   
 (** [**z0523-06**](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) **)**

1. У главі 1:

1.1. Пункт 1.3 викласти в такій редакції:

"1.3. У дошкільних навчальних закладах компенсуючого типу   
(групах) залежно від профілю закладу, для дітей, народжених від   
батьків, які постраждали під час аварії на Чорнобильській АЕС,   
режим харчування повинен бути 4- або 5-разовим за призначенням   
лікаря".

1.2. У таблиці "Орієнтовний об'єм готових страв та окремих   
продуктів для дітей різних вікових груп (у грамах)" пункту 1.6   
слова і цифри "Від 2 до 3 років"; "Від 4 до 5 років" замінити   
словами і цифрами "Від 1 до 3 років"; "Від 3 до 5 років"   
відповідно.

1.3. Пункт 1.12 викласти в такій редакції:

"1.12. Раціональне харчування в дошкільному навчальному   
закладі передбачає обов'язкове складання меню. Примірне двотижневе   
меню складається на зимово-весняний і літньо-осінній періоди року   
або на кожен сезон року окремо та погоджується з територіальним   
органом Державної санітарно-епідеміологічної служби України і   
затверджується керівником навчального закладу (додаток 1). У разі   
внесення змін примірне двотижневе меню повторно погоджується з   
територіальним органом Державної санітарно-епідеміологічної служби   
України. Примірне двотижневе меню складається з урахуванням   
забезпечення сезонними продуктами: свіжими (консервованими,   
квашеними) овочами, ягодами, фруктами (сухофруктами), соками,   
варенням тощо. Як приправи і спеції у літній і зимовий періоди   
року дозволяється використовувати зелень петрушки, кропу, селери,   
цибулі, часнику тощо, лавровий лист, сік лимона або лимонну   
кислоту. Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому   
ґрунті. У харчуванні дітей забороняється застосування оцту,   
натуральної кави, напоїв з неї.".

1.4. В абзаці другому пункту 1.13 слово та цифру "додаток 1"   
замінити словом та цифрою "додаток 2".

У зв'язку з цим додаток 1 вважати додатком 2.

1.5. Перше речення абзацу першого пункту 1.19 після слів "які   
харчуються згідно із заявами на ім'я керівника" доповнити словами   
", які включають у себе замовлення на комплексний обід або тільки   
першу і третю страви".

1.6. Друге речення абзацу першого пункту 1.20 після слів   
"накладною та записом у" доповнити словом "додатковій".

1.7. Четверте речення абзацу першого пункту 1.24 викласти в   
такій редакції: "Проби відбирають в об'ємі порцій для дітей   
молодшої вікової групи (від 1 до 3 років), зберігають на   
харчоблоці у холодильнику при температурі +4 - +8 град.С із   
зазначенням дати та часу відбирання.".

1.8. Перше речення пункту 1.26 після слів "у групах"   
доповнити словом ", їдальнях".

1.9. Пункт 1.30 викласти в такій редакції:

"1.30. Для контролю за дотриманням норм харчування,   
затверджених постановою Кабінету Міністрів України   
від 22 листопада 2004 року N 1591 ( [1591-2004-п](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1591-2004-%D0%BF) ) "Про   
затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах",   
медсестра веде журнал обліку виконання норм харчування   
(додаток 9), який заповнюється лише після внесення змін у щоденне   
меню-розклад або написання додаткового. На підставі даних цього   
журналу кожні десять днів проводиться аналіз якості харчування, а   
при необхідності - його корекція. При підрахунках норм харчування   
використовуються норми заміни деяких продуктів (додаток 10). При   
повному дотриманні норм харчування не проводиться розрахунок   
хімічного складу раціонів харчування, оскільки затверджені норми   
харчування мають хімічний склад, що відповідає фізіологічним   
потребам дітей в основних харчових речовинах та енергії. При   
недотриманні норм харчування до кінця місяця з метою подальшої   
корекції харчування необхідно проводити розрахунок основних   
інгредієнтів їжі (білків, жирів і вуглеводів) у раціонах   
харчування дітей відповідно до таблиці хімічного складу та   
енергетичної цінності деяких продуктів харчування (додаток 11).".

1.10. Пункти 1.31, 1.32 виключити.

У зв'язку з цим пункти 1.33-1.39 вважати відповідно   
пунктами 1.31-1.37.

1.11. Пункти 1.31, 1.32 викласти в такій редакції:

"1.31. Проведення вітамінізації в дошкільних навчальних   
закладах полівітамінними препаратами можливе лише за призначенням   
лікаря-педіатра в умовах ускладнення епідемічної ситуації:   
епідемія грипу, спалахи респіраторно-вірусних інфекцій.   
Полівітаміни видають дітям віком від 2-х років під час сніданку чи   
обіду.

1.32. З метою нормалізації функціонального стану   
мікробіоценозу організму, особливо у тих дітей, у яких були   
захворювання або порушення функції шлунково-кишкового тракту   
(гастрити, дискінезії жовчовивідних шляхів, холецистити,   
панкреатити, ентероколіти тощо), необхідно включати у раціони   
кисломолочні напої (кефір, нарине, ряжанку, йогурти тощо).".

1.12. У пункті 1.35:

у першому реченні слово та цифри "додаток 15" замінити словом   
та цифрами "додаток 12";

у другому реченні слова "здійснює С-вітамінізацію" виключити;   
слово та цифри "додаток 11" замінити словом та цифрами   
"додаток 13";

1.13. У пункті 1.36 слово та цифри "додаток 12" замінити   
словом та цифрами "додаток 14".

1.14. Перше речення пункту 1.37 після слів "і вихід страв"   
доповнити словом і цифрами "(додаток 15)".

2. У третьому реченні пункту 2.2 глави 2 слово та цифри   
"додаток 13" замінити словом та цифрами "додаток 16".

3. Перше речення пункту 3.1 глави 3 після слів "лікарем   
закладу" доповнити словами "або відповідного профілю закладу   
охорони здоров'я".

4. У главі 4:

4.1. У пункті 4.4:

третє речення після слів "державних стандартів" доповнити   
словами "та мати позитивний висновок державної   
санітарно-епідеміологічної експертизи.";

шосте речення після слів "комітетів (комісій)" доповнити   
словами "або на підставі укладених договорів".

4.2. Перше речення пункту 4.15 після слів та цифр "сир   
кисломолочний - жирністю від 9% (напівжирний) до 18%" доповнити   
словами та цифрами "сметана - жирністю 15%, 20%".

4.3. У третьому реченні пункту 4.21 слово та цифри   
"додаток 14" замінити словом та цифрами "додаток 17".

4.4. Пункт 4.24 доповнити новим реченням такого змісту:   
"Норми втрати маси продуктів і страв при термічній обробці   
наведено у додатку 18 до цієї Інструкції.".

4.5. У шостому реченні абзацу другого пункту 4.26 слово та   
цифри "додаток 16" замінити словом та цифрами "додаток 19".

5. У главі 5:

5.1. Пункт 5.3 викласти в такій редакції:

"5.3. У приміщенні харчоблоку, їдальні, буфетних груп повинні   
бути інструкції щодо правил миття кухонного посуду, інвентарю та   
обладнання. Мийні засоби, які використовуються у дошкільних   
навчальних закладах, повинні мати позитивний висновок державної   
санітарно-епідеміологічної експертизи про дозвіл на застосування в   
навчальних закладах.".

5.2. Пункт 5.14 викласти в такій редакції:

"5.14. Усі приміщення харчоблоку необхідно щодня прибирати   
(витирати пил, мити підлогу тощо) з використанням мийних засобів,   
які мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної   
експертизи та дозволені до застосування у навчальних закладах.   
Один раз на місяць проводиться генеральне прибирання (опалювальних   
приладів, підвіконь, стін тощо) із застосуванням мийних і   
дезінфекційних засобів, дозволених до застосування у навчальних   
закладах в установленому законодавством порядку.".

5.3. Перше речення пункту 5.16 викласти в такій редакції: "У   
приміщенні харчоблоку, їдальні, буфетних груп не допускається   
наявність комах і гризунів, дозволяється використання тільки   
механічних засобів боротьби з ними, хімічних препаратів (принад),   
зареєстрованих в установленому законодавством порядку та   
дозволених державною санітарно-епідеміологічною експертизою до   
застосування в навчальних закладах лише за наявності захисних   
контейнерів.".

5.4. Доповнити главу новим пунктом такого змісту:

"5.19. Уся документація з організації харчування повинна бути   
пронумерована, прошнурована, завірена підписом керівника і   
печаткою закладу та зберігатися 1 рік. Книга складського обліку   
продуктів харчування та журнал обліку відходів продуктів   
харчування зберігаються 2 роки.".

6. У тексті Інструкції слова "територіальна установа   
державної санітарно-епідеміологічної служби" в усіх відмінках   
замінити словами "територіальний орган Державної   
санітарно-епідеміологічної служби" у відповідних відмінках.

7. У тексті Інструкції слова "дозволених Міністерством   
охорони здоров'я України" в усіх відмінках замінити словами "які   
мають позитивний висновок державної санітарно-епідеміологічної   
експертизи" у відповідних відмінках.

8. Додаток 6 викласти в новій редакції, що додається.

9. Доповнити Інструкцію ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) ) після додатка 9 новим   
додатком 10, що додається.

У зв'язку з цим додатки 10-17 вважати додатками 11-18.

10. Доповнити Інструкцію ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) ) після додатку 14 новим   
додатком 15.

У зв'язку з цим додатки 15-18 вважати додатками 16-19.

11. Доповнити Інструкцію ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) ) після додатка 17 новим   
додатком 18.

У зв'язку з цим додатки 18, 19 вважати додатками 19, 20.

12. Додаток 20 виключити.

Директор департаменту   
 загальної середньої   
 та дошкільної освіти О.В.Єресько

Начальник Управління   
 громадського здоров'я А.А.Григоренко

Додаток 6   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах   
 ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) )

**ПИТОМА ВАГА   
 неїстівної частини харчових продуктів   
 при їх холодній кулінарній обробці**

------------------------------------------------------------------

| Продукти | Неїстівна частина |

| |(% загальної товарної маси |

| | продукту) |

|------------------------------------+---------------------------|

|Крупи |1 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Бобові |0,5 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Картопля |з 01.08 по 30.10 - 25 |

| |з 31.10 по 31.12 - 30 |

| |з 01.01 по 28.02 - 35 |

| |з 29.02 по 01.08 - 40 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Буряк, морква |до 01.01 - 20 |

| |з 01.01 - 25 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Овочі свіжі: | |

|------------------------------------+---------------------------|

|баклажани |10 |

|------------------------------------+---------------------------|

|цибуля ріпчаста |16 |

|------------------------------------+---------------------------|

|часник |16 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кабачки, перець солодкий, капуста |25 |

|цвітна, корінь пертушки, ревінь | |

|черешковий | |

|------------------------------------+---------------------------|

|капуста білокачанна, цибуля зелена, |20 |

|петрушка | |

|------------------------------------+---------------------------|

|зелень, салат, щавель, редис |25 |

|------------------------------------+---------------------------|

|корінь селери |20 |

|------------------------------------+---------------------------|

|гарбуз |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кавун |40 |

|------------------------------------+---------------------------|

|диня |36 |

|------------------------------------+---------------------------|

|помідори (ґрунтові, парникові) |5 |

|------------------------------------+---------------------------|

|огірки (ґрунтові, парникові) |7 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Огірки, помідори квашені |20 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Капуста квашена |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Горошок зелений консервований |35 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Фрукти свіжі (у середньому) |12 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Цитрусові (у середньому) |30-40 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Банани |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|М'ясо: | |

|------------------------------------+---------------------------|

|яловичина I категорії |25 |

|------------------------------------+---------------------------|

|яловичина II категорії |30 |

|------------------------------------+---------------------------|

|свинина м'ясна |15 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кріль |27 |

|------------------------------------+---------------------------|

|кури I категорії напівпатрані |39 |

|------------------------------------+---------------------------|

|стегенця курячі |24 |

|------------------------------------+---------------------------|

|печінка (яловича, свиняча) |7-3 |

|------------------------------------+---------------------------|

|язик яловичий |8 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Риба: | |

|------------------------------------+---------------------------|

|окунь морський |49 |

|------------------------------------+---------------------------|

|мойва, скумбрія, хек, щука, путасу |42-45 |

|------------------------------------+---------------------------|

|минтай, льодяна риба, пікша |52-54 |

|------------------------------------+---------------------------|

|ставрида, тріска, оселедець солений |51 |

|------------------------------------+---------------------------|

|сайда, мерлуза (філе) |10-15 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Сосиски молочні, ковбаса варена |1-1,5 |

|вищого та першого ґатунків | |

|------------------------------------+---------------------------|

|Сардельки вищого та першого ґатунків|0 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Ковбаса варена вищого або першого |1 |

|ґатунку | |

|------------------------------------+---------------------------|

|Сир твердих сортів |3 |

|------------------------------------+---------------------------|

|Яйце куряче |13 |

------------------------------------------------------------------

Додаток 10   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах   
 ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) )

**НОРМИ   
 заміни деяких продуктів**

------------------------------------------------------------------

| Продукт |Маса (г)| Продукт-замінник |Маса (г)|

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|М'ясо яловиче |100 |М'ясо кролика |96 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Печінка яловича |116 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Печінка свиняча |107 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Кури I категорії |110 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Кури II категорії |97 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |125 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир кисломолочний |120 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Молоко нормалізоване |100 |Молоко сухе цільне в |11 |

| | |герметичній упаковці | |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Молоко сухе знежирене |7.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Молоко згущене з цукром |40 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир кисломолочний 9% |17 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |М'ясо (яловичина I кат.)|14 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |М'ясо |17 |

| | |(яловичина II кат.) | |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |17.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир твердий |12.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Яйце куряче |22 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Сир кисломолочний 9% |100 |М'ясо яловиче |83 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |105 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Яйце куряче (1 шт.) |41 |Сир кисломолочний |31 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |М'ясо (яловичина) |26 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Риба (тріска) |30 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Молоко цільне |186 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир твердий |20 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Яєчний порошок |11.5 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Риба (тріска) |100 |М'ясо (яловичина) |87 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сир кисломолочний |105 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Картопля |100 |Капуста білокачанна |111 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Капуста цвітна |80 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Морква |154 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Буряк |118 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Бобові |33 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Горошок зелений |40 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Горошок зелений |64 |

| | |консервований | |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Кабачки |300 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

|Яблука свіжі |100 |Яблука консервовані |200 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сік яблучний |90 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сік виноградний |133 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сік сливовий |133 |

|---------------------+--------+------------------------+--------|

| | |Сухофрукти: | |

| | |яблука, |12 |

| | |чорнослив, |17 |

| | |курага, |8 |

| | |родзинки |22 |

------------------------------------------------------------------

Додаток 15   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах   
 ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) )

**НОРМИ   
 води та солі для варки каш на 1 кг крупи**

------------------------------------------------------------------

| Каша |Вода, л| Сіль,|Привар,|Вихід,|Вологість,|

| | | гр. | % | кг | % |

|-----------------------+-------+------+-------+------+----------|

|Гречана |Розсипчаста| 1,52 | 21 | 110 | 2,10 | 60 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,20 | 40 | 300 | 4,00 | 79 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Пшенична, |Розсипчаста| 1,80 | 25 | 150 | 2,50 | 66 |

|пшоняна | | | | | | |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,20 | 40 | 300 | 4,00 | 79 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 4,20 | 50 | 400 | 5,00 | 83 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Рисова |Розсипчаста| 2,10 | 28 | 180 | 2,80 | 70 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,70 | 45 | 350 | 4,50 | 81 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 5,70 | 65 | 550 | 6,50 | 87 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Манна |В'язка | 3,70 | 45 | 350 | 4,50 | 81 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 5,70 | 65 | 550 | 6,50 | 87 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|"Геркулес" |В'язка | 3,20 | 40 | 300 | 4,00 | 78 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |Рідка | 4,20 | 50 | 400 | 5,00 | 83 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Перлова, |Розсипчаста| 2,40 | 30 | 200 | 3,00 | 72 |

|ячна | | | | | | |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

| |В'язка | 3,70 | 45 | 350 | 4,50 | 80 |

|-----------+-----------+-------+------+-------+------+----------|

|Макаронні | | 6,00 | 50 | 300 | 3,00 | 60 |

|вироби | | | | | | |

------------------------------------------------------------------

Додаток 18   
 до Інструкції з організації   
 харчування дітей   
 у дошкільних навчальних   
 закладах   
 ( [z0523-06](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0523-06) )

**НОРМИ   
 втрати маси продуктів і страв   
 при термічній обробці (%)**

------------------------------------------------------------------

| Найменування продуктів і страв | Втрати при тепловій |

| | обробці (%) |

|----------------------------------------------------------------|

| М'ЯСО ТА М'ЯСНІ ПРОДУКТИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Відварна яловичина: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Відварювання великими шматками | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Відварювання дрібними шматками | 37 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Бефстроганов, тушкований, запечений | |

|у соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|М'ясо, тушковане в соусі | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Гуляш, тушкований з відвареного м'яса:| |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|М'ясо, смажене дрібними шматками | 37 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Запіканка картопляна з відвареним | |

|м'ясом: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2-3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 14 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) парові | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) смажені | 19 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Пудинг рисовий з відвареним протертим | |

|м'ясом, запечений | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2-3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 14 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле з відвареного м'яса парове: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання м'яса | 38 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2-3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання суфле на пару | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Фрикадельки м'ясні парові | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Фрикадельки м'ясні (кнелі) відварні | 24 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сосиски, ковбаса відварені | 0 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сосиски, ковбаса смажені | 10 |

|----------------------------------------------------------------|

| ПТИЦЯ |

|----------------------------------------------------------------|

|Курка відварена (тушкою) | 28 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|видалення спинної кістки після | 6 |

|відварювання | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|порціювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) парові | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле парове з відвареної курки: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання тушкою | 28 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|видалення кісток | 6 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання суфле на пару | 8 |

|----------------------------------------------------------------|

| ПЕЧІНКА |

|----------------------------------------------------------------|

|Печінка смажена | 32 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Печінка тушкована | 32 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Печінка, тушкована в соусі | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Оладки з яловичої печінки смажені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|----------------------------------------------------------------|

| РИБА |

|----------------------------------------------------------------|

|Риба відварена | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Риба смажена | 16 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле рибне: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Риба, запечена в соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання в соусі | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Риба, тушкована в маринаді: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 18 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) рибні парові: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання на пару | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети (биточки) рибні смажені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кнелі рибні відварені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 2 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 16 |

|----------------------------------------------------------------|

| МОЛОКО ТА МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Молоко кип'ячене | 5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Суфле (пудинг) з кисломолочного сиру | |

|на пару: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сирники запечені | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Сирники смажені | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Вареники ліниві з жирного | |

|кисломолочного сиру: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 9 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Вареники ліниві з н/жирного | |

|кисломолочного сиру: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Омлет паровий | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Омлет запечений | 12 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Овочі, тушковані під молочним соусом | 7 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Рагу з овочів | 10 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З КАРТОПЛІ |

|----------------------------------------------------------------|

|Картопля відварена: | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Рагу з тушкованою картоплею: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 17 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля запечена: | 20 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля, запечена в молочному соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля смажена: | 31 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопляне пюре: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети картопляні запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Оладки з сирої картоплі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|смаження | 24 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Зрази картопляні запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Запіканка картопляна, рулет: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 3 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|протирання | 3-5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 11 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Картопля відварена молода | 6 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ 3 КАПУСТИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Капуста б/к, відварена великим шматком| 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста припущена | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста тушкована | 21 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста відварена, запечена в | |

|молочному соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста, тушкована в молоці | 13 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети з капусти смажені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети з капусти запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Голубці, фаршировані овочами та рисом:| |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 22 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|тушкування | 19 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Капуста цвітна, запечена в молочному | |

|соусі: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|відварювання | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 16 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З МОРКВИ |

|----------------------------------------------------------------|

|Морква відварена | 0.5 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Морква тушкована | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Морква припущена | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Морква припущена; запечена | 32 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Котлети з моркви запечені: | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|припускання | 8 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|запікання | 15 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З КАБАЧКІВ |

|----------------------------------------------------------------|

|Кабачки відварені; припущені до | 22 |

|готовності | |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки, відварені до напівготовності | 10 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки, смажені шматочками в сухарях| 33 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки тушковані | 22 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Кабачки, запечені в сметанному соусі | 25 |

|----------------------------------------------------------------|

| СТРАВИ З БУРЯКА |

|----------------------------------------------------------------|

|Буряк тушений; запечений | 13 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Буряк відварений | 8 |

|----------------------------------------------------------------|

| ЗАПРАВКА З ЦИБУЛІ |

|----------------------------------------------------------------|

|Цибуля припущена | 50 |

|--------------------------------------+-------------------------|

|Цибуля, смажена для супів | 20 |

------------------------------------------------------------------

Примітка. При випіканні з дріжджового тіста виріб втрачає в   
середньому 11% (ватрушка з сиром - 15%, пиріжки з повидлом - 13%,   
пиріжки з відвареним м'ясом, випечені - 10%, оладки смажені -   
15%).