

Змінюємо підхід до організації закупівель продуктів і послуг харчування

**Мета: забезпечити виконання нових
норм харчування в закладах освіти**

*Постанова КМУ від 24.03.2021 р. № 305
«Про затвердження норм та Порядку організації
харчування у закладах освіти та дитячих закладах
оздоровлення та відпочинку»*

ПОРЯДОК організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (п.8 Постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 305):

Потреби закладів освіти на організацію гарячого харчування **задовольняються засновником (засновниками) таких закладів першочергово відповідно до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку**, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305.

З метою зменшення вартості порції рекомендується **мінімізувати розмір встановлених відповідно до законодавства граничних торговельних надбавок (націнок) на готові страви**, що реалізуються у закладах освіти.

Постанова КМУ від 25 грудня 1996 р. N 1548
«Про встановлення повноважень органів виконавчої
влади та виконавчих органів міських рад щодо
регулювання цін (тарифів)» (п. 12 додатку, абз.39)

Рада міністрів Автономної
Республіки Крим, обласні,
Київська та Севастопольська міські
державні адміністрації
**регулюють (встановлюють)
граничні торговельні надбавки*
(націнки)** на продукцію
громадського харчування, що
реалізується в загальноосвітніх,
професійно-технічних та вищих
навчальних закладах.

** торговельна надбавка (націнка)
відшкодовує суб'єкту господарювання
суму витрат, що пов'язані з обігом
товару та здійснюються в процесі
його продажу (реалізації) у роздрібній
торгівлі, та прибутку. Гранична
торговельна надбавка (націнка) є її
максимально допустимим рівнем, який
повинен враховуватися суб'єктом
господарювання під час реалізації
товару в роздрібній торгівлі
(п.13 частини першої статті 1 Закону України
"Про ціни і ціноутворення").*

ПОРЯДОК організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (п.8 Постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 305):

Вартість харчування в закладах дошкільної освіти **переглядається і встановлюється засновником (засновниками) таких закладів щороку відповідно до норм харчування** з урахуванням режиму (кратності) харчування.

Для забезпечення повноцінного раціону обсяги видатків на харчування здобувачів освіти закладів дошкільної освіти за рішенням засновника (засновників) можуть регулюватися встановленням відсотка батьківської доплати.

Вартість безоплатного гарячого харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, **встановлюється засновником (засновниками) таких закладів щороку відповідно до норм харчування** з урахуванням режиму (кратності) харчування.

ПОРЯДОК організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку

(п.11 Постанови КМУ від 24.03.2021 р. № 305):

Засновник (засновники), керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів та/або послуг з харчування несе відповідальність за:

- планування та організацію харчування в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку,
- матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку) та буфету,
- безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв,
- дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів,
- виконання норм харчування, відповідність меню та асортименту буфету.

Засновник (засновники) закладів забезпечує проведення закупівель харчових продуктів та/або послуг з харчування відповідно до встановленої вартості харчування.

Регулювання вартості харчування та торговельних надбавок в регіонах. 2021р.

Регіон	Граничний розмір надбавки, %*		Номер та дата розпорядження ОДА	Вартість харчування
	на продукцію власного виробництва	на покупні товари, що реалізуються через буфет або торговельні автомати		
Вінницька область	регулювання відсутнє	15-25 - залежно від групи товарів	№ 493 від 02.12.2008 (зі змінами)	12
Волинська область	регулювання відсутнє			18
Закарпатська область	30	10	№ 775 від 27.10.2008	19
Львівська область	50 - для закладів м. Львова; 35 - для закладів інших населених пунктів	20 - для закладів міста Львова; 15 - для закладів інших населених пунктів	№ 1549/0/5-08 від 23.12.2008	20
Рівненська область	50	50	№ 347 від 04.08.2010	21

Про фудкост

Закупівельні ціни на продукти харчування, що використовуються для приготування готових страв, та підлягають продажу через буфет або торговельні автомати, є вільними і визначаються за домовленістю сторін між засновником закладу та постачальником.

Виняток складають 10 найменувань продуктів харчування:

- крупа гречана,
- цукор-пісок,
- борошно пшеничне в/с,
- макаронні вироби вітчизняного виробництва,
- молоко пастеризоване жирн. 2,5% (у плівці),
- хліб житньо-пшеничний,
- яйця курячі категорії С1,
- птиця (тушки курячі),
- масло вершкове жирн. 72,5%
- вода мінеральна негазована,

щодо яких тимчасово (на період карантину) запроваджено державне цінове регулювання

шляхом декларування зміни роздрібних цін (Постанова КМУ від 22.04.2020 № 341 “Про заходи щодо стабілізації цін на товари, що мають істотну соціальну значущість, товари протиепідемічного призначення”).

Проте зазначений спосіб державного цінового регулювання має заявницький характер і не передбачає фіксацію ціни на однаковому для усіх суб’єктів господарювання рівні.

Інформація про рівень середніх споживчих цін на продукти харчування по Україні та в розрізі регіонів щомісяця розміщується офіційному веб-сайті Держстату (www.ukrstat.gov.ua) в розділі “Статистична інформація”/“Економічна статистика”/ “Ціни”/“Середні споживчі ціни на товари (послуги)”.

Забезпечення проведення закупівель аутсорсингу, послуг чи продуктів харчування (з 1 вересня 2021р.)

1. Беремо **норми в нетто** (Постанова КМУ від 24.03.2021р.№ 305).
2. Визначаємо **потребу по кожній CPV групі продуктів в брутто** (враховуємо кратність харчування, робочі дні і кількість дітей)
3. Обраховуємо **потребу у фінансовому забезпеченні харчування за новими нормами.**
4. **Аналіз ринку.** Попередні ринкові консультації з потенційним учасниками торгів.
4. Приймаємо рішення про **вартість харчування** (вартість фудкосту + витрати на процеси, логістику, зарплатню персоналу, спожиті енергоносії та ін. + торговельна надбавка(якщо потрібно). Цю суму закладаємо у ТД.
5. **Визначаємось з процедурою закупівлі,** технологічними картами і **меню** (санепідекспертизу проходять лише техкартки на власні розроблені страви).