



Міністерство розвитку  
громад та територій



## ХАРЧОВІ БЛОКИ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

# Спроможна освітня мережа

До відання **виконавчих органів сільських, селищних, міських рад** належать власні (самоврядні) повноваження з управління закладами освіти, організації їх матеріально-технічного та фінансового забезпечення та **організація харчування у закладах освіти, які належать територіальним громадам** або передані їм



<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280/97-%D0%B2%D1%80#Text>





# Комплексний підхід при реалізації проєктів ремонту харчоблоків



01

**Комплексний підхід** щодо здійснення робіт (капітального ремонту обідньої зали, кухні, мийної посуду, охолоджувальної камери, комори сухих продуктів, завантажувальної, інвентарної, тощо)

02

Врахування **оновлення інвентарної бази кухні** (гарячого та холодного цехів; різання хлібу; м'ясного та рибного цехів; овочевого цеху)

03

**Площа та специфіка** приміщень визначається залежно від потужності навчального закладу

# Комплексний підхід при реалізації проєктів ремонту харчоблоків



їдальня в школі має позиціонуватись як **просте унітарне приміщення** з єдиною функцією – прийом їжі

зайві деталі не повинні відволікати під час їжі, тому **рекомендована мінімальна кількість кольорових сполучень** та аскетичний дизайн



необхідно звертати увагу на **практичність меблів**: стільниці білого кольору з металевим чорним каркасом – просте та довговічне рішення.

# Концептуальний підхід при реалізації проєктів ремонту харчоблоків



**лаконічне освітлення** – лампи Едісона на підвісах з плетеного кабелю, недорого та функціонально, створює ефект затишного кафетерію

пріоритетом є **натуральність і екологічність** використовуваних оздоблювальних матеріалів

вдале рішення в цьому контексті – **розміщення фіто-стіни з живих рослин**, що безумовно позитивно вплине на мікроклімат та атмосферу в приміщенні



# Вимоги до реалізації ремонту кухонних просторів харчоблоків



**Для обслуговування в харчоблоці 100 і більше осіб, необхідно передбачити повноцінну лінію роздачі. Обов'язково до використання приладдя з нержавіючої сталі. Укомплектовувати кухні рекомендується:**

**Тепловим обладнанням**  
(жарочні шафи, марміти, електроплити)

\*Меблі та всі види теплового обладнання для шкільної кухні можуть розміщуватися самостійно або ж як технологічна лінія. Для випічки хліба, булочок, пиріжків і кондитерських виробів у шкільній їдальні може бути встановлена пекарська шафа з числом камер, відповідним виробничій програмі для випікання здобних виробів

# Вимоги до реалізації ремонту кухонних просторів харчоблоків

## **ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ** (холодильники та морозильні камери)

\*Навіть якщо шкільна їдальня зовсім невелика, а цикл приготування їжі в ній не є повним, без холодильного обладнання, в якому будуть зберігатися заготовки з м'яса і риби, а також овочі і фрукти, вона просто не зможе функціонувати

## **ТЕХНОЛОГІЧНЕ ПРОМИСЛОВЕ КУХОННЕ ОБЛАДНАННЯ** (овочечистки, м'ясорубки, слайсери, міксери, тощо)

оптимізують та значно полегшують працю кухарів і скорочують час на приготування страв з різних продуктів

## **НЕЙТРАЛЬНЕ І ПОСУДОМИЙНЕ ОСНАЩЕННЯ ЇДАЛЬНІ** від мийки, витяжки до спеціальних меблів

\*Окремою категорією обладнання для шкільної їдальні часто стає лінія роздачі. До її складу входять марміти для супів і других страв, прилавки, вітрини, теплові та холодильні столи, касове місце

# Рекомендації щодо об'ємно-планувальних рішень

## ОБ'ЄМНО-ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ

приміщення адміністративного корпусу, їдальні повинні передбачати потоковий технологічний процес, виключати зустрічні потоки сировини, напівфабрикатів і готової продукції, використання чистого та використаного посуду, а також виключати перетин шляхів руху відвідувачів і персоналу

## ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ВІДВІДУВАЧІВ АДМІНІСТРАТИВНОГО КОРПУСУ

їдальні розділити на дві функціональні підгрупи: обідня зала з естрадою, аванзалом і тому подібне та допоміжні приміщення (туалети, вестибюль тощо)

## ПРИМІЩЕННЯ ДЛЯ ВИГОТОВЛЕННЯ КУЛІНАРНОЇ ПРОДУКЦІЇ АДМІНІСТРАТИВНОГО КОРПУСУ

їдальні розділити на три функціональні єдині зони: основні виробничі приміщення, складські приміщення та службово-побутові приміщення

**ПЛАНУВАЛЬНІ РІШЕННЯ РОЗМІЩЕННЯ ОБІДНЬОГО ЗАЛУ ТА ОСНОВНИХ ВИРОБНИЧИХ ПРИМІЩЕНЬ** бажано здійснити в місцях з природнім освітленням

## КОНСТРУКЦІЇ ПІДЛОГИ ПОВИННІ ПЕРЕДБАЧАТИ

відсутність пустот для запобігання накопичення речовин та бактерій

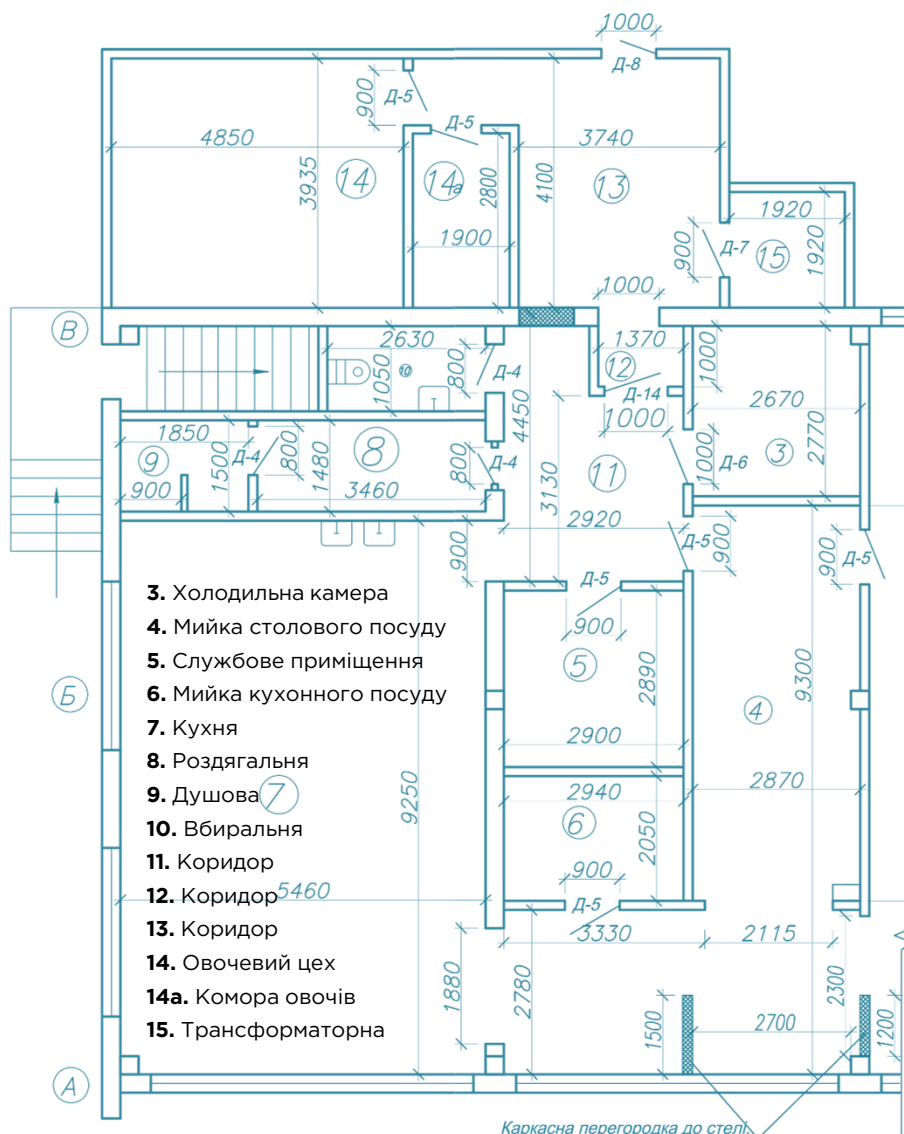
недопущання перепадів рівнів підлоги у складських та виробничих приміщеннях

створення безпорогового рівня для безперешкодного руху рухомого обладнання

захист від проникнення гризунів



# Вимоги до виробничих, складських та службово-побутових приміщень



**МІНІМАЛЬНИЙ РОЗМІР** виробничого приміщення повинен бути **не менше 7 м<sup>2</sup>**

**РОЗМІЩЕННЯ ЦЕХІВ** повинно забезпечувати послідовність технологічних процесів обробки зв'язків і відсутності перетину технологічних транспортних потоків

**ПРИМІЩЕННЯ ЗБЕРІГАННЯ ПРОДУКТІВ** повинні мати безпосередній зв'язок з завантажувальною та не мають бути прохідними

**СЛІД ПЕРЕДБАЧИТИ ТЕХНОЛОГІЧНИМИ РІШЕННЯМ** роздільне зберігання продуктів з прийнятими умовами зберігання

**СТІНИ І КОЛОНИ В ПРИМІЩЕННЯХ** приймання і зберігання продуктів з вологим режимом повинні мати вологостійке опорядження на висоту **не менше 1.8 м**

# Приклади харчових блоків



Вінницька область, місто Вінниця – ЗОШ  
"Поділля"



# Приклади харчових блоків



Донецька обл., м. Маріуполь,  
ЗОШ №15



# Приклади харчових блоків



Київська область,  
місто Буча – гімназія

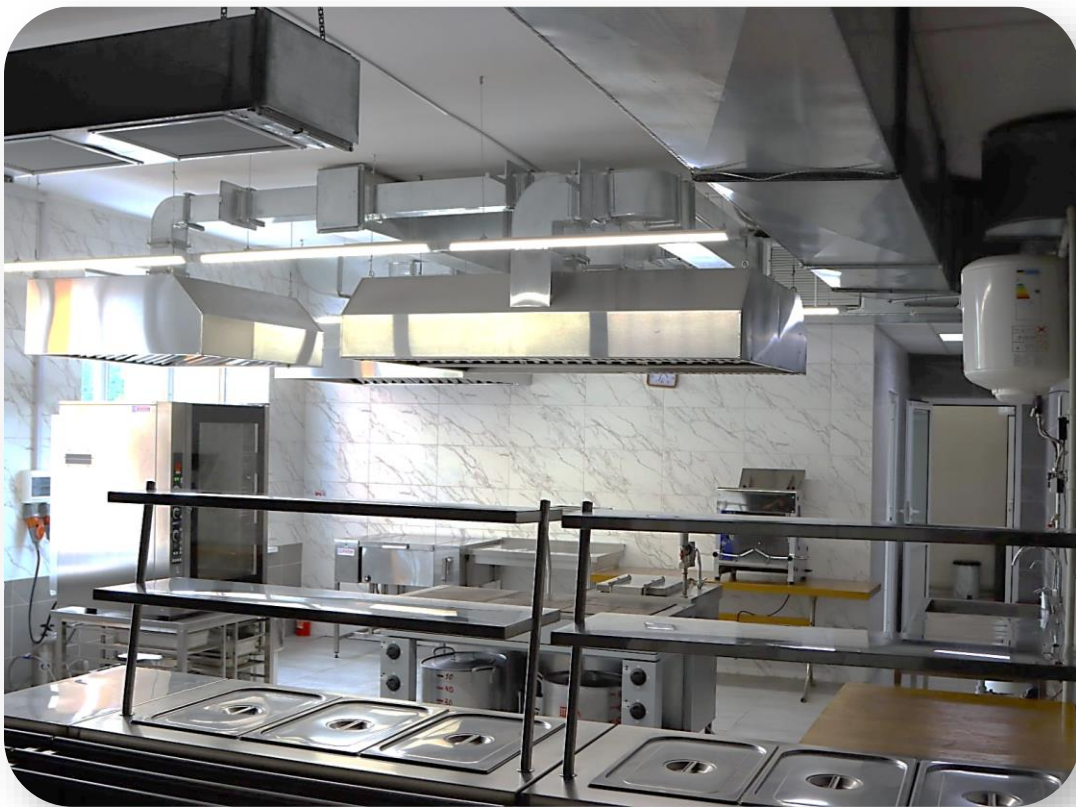
# Приклади харчових блоків



Харківська область, с. Пісочин –  
Навчально-виховний комплекс "Надія"



# Приклади харчових блоків



Харківська область, с. Наталино –  
будівництво школи



# Приклади харчових блоків



Донецька обл., м. Маріуполь,  
ЗОШ №15



Донецька обл., м. Маріуполь,  
ЗОШ №15