



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

НАКАЗ

14 05 2024

м. Київ

№ 674

Про затвердження Типової освітньої програми підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування»

Відповідно до абзацу п'ятнадцятого пункту 10 Порядку підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21.08.2019 № 800, пункту 8 Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630, враховуючи Стратегічну ціль 3 Стратегії реформування шкільного харчування на період до 2027 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р,

НАКАЗУЮ:

1. Затвердити Типову освітню програму підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування» (далі – Програма підвищення кваліфікації), що додається.

2. Рекомендувати Інститутам післядипломної освіти, що мають ліцензію на провадження освітньої діяльності з підвищення кваліфікації керівників закладів освіти, розробляти робочі навчальні плани/освітні програми з підвищення кваліфікації на основі Програми підвищення кваліфікації.

3. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра з питань цифрового розвитку, цифрових трансформацій і цифровізації Завгороднього Д.

Міністр

Оксен ЛІСОВИЙ

ЗАТВЕРДЖЕНО

наказ Міністерства освіти і науки України

14 05 2024 № 674

Типова освітня програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування»

Розробник: Навчально-методичний центр професійно-технічної освіти у Волинській області, за участі Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Полтавській області, закладів професійної (професійно-технічної) освіти Волинської та Полтавської областей.

Цільова група: керівники закладів освіти.

Осяг: 15 год.

Кредит ЄКТС: 0,5

Форма навчання: очна/дистанційна/змішана.

Мета:

- надати керівникам закладів освіти чітке розуміння цілей, завдань та очікуваних результатів реформи шкільного харчування; підтримку та мотивацію успішного її впровадження;
- ознайомити з нормативними документами, що регулюють організацію харчування в закладах освіти;
- надати знання та розвинути навички, необхідні для розробки та впровадження оновленого меню;
- навчити контролювати якість харчування в шкільній їдальні; підвищити відповідальність за організацію здорового харчування;
- налагодити співпрацю з батьками та громадськістю з питань шкільного харчування;
- створення команди однодумців, які поділяють цінності здорового харчування.

Розміщення:

- онлайн-платформи;
- вебсайти Інститутів післядипломної освіти, що мають ліцензію на провадження освітньої діяльності з підвищення кваліфікації керівників закладів освіти.

Очікувані результати:

- розуміння керівниками закладів освіти цілей та завдань реформи шкільного харчування;
- знання принципів здорового харчування;

- знання та застосування нормативних документів, що регулюють організацію харчування в закладах освіти, кращих практик організації шкільного харчування в Україні;
- уміння організувати процес впровадження реформи шкільного харчування в закладі освіти;
- уміння впровадити в закладі освіти оновлене меню, розроблене з урахуванням останніх наукових рекомендацій;
- уміння контролювати якість харчування в шкільній їдальні та дотримання санітарних норм;
- налагодження конструктивної співпраці з постачальниками продуктів харчування;
- залучення додаткових коштів на покращення харчування в школі;
- налагодження співпраці з батьками та громадськістю з питань шкільного харчування;
- здійснення постійного моніторингу та оцінки результатів реформи у закладі освіти.

Типова освітня програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування» розроблена відповідно до:

- Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р;
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305;
- Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394;
- Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджених наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 03 грудня 2020 року № 2532, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 22 грудня 2020 року за № 1275/35558;
- вимог системи НАСРР (система управління безпечністю харчування);
- стандарту ISO 22000 (міжнародний стандарт, розроблений Міжнародною організацією зі стандартизації, пов'язаний з безпекою харчових продуктів);
- Порядку підвищення кваліфікації педагогічних і науково-педагогічних працівників, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 21 серпня 2019 року № 800.

Типова освітня програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування» може застосовуватися під час підвищення їхньої кваліфікації в закладах післядипломної освіти.

Після завершення навчання керівники закладів освіти, які успішно пройшли тестування, одержують сертифікат закладу післядипломної освіти про підвищення кваліфікації за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування».

Дана типова освітня програма навчання визначає мету та результати навчання, розділи та теми програми, порядок їх вивчення, загальний обсяг годин.

Результат навчання сформовано через аналіз необхідних компетентностей для роботи у закладі освіти та впроваджені/реалізації реформи шкільного харчування.

Ключові компетентності, що формуються під час навчання керівників закладів освіти з впровадження реформи шкільного харчування:

Менеджерська компетентність:

-уміння організувати процес впровадження реформи шкільного харчування в закладі освіти;

- уміння планувати, координувати та контролювати діяльність персоналу, пов'язану з організацією харчування;

-уміння делегувати повноваження та відповідальність.

- уміння вирішувати конфлікти та проблеми.

Комунікативна компетентність:

-уміння чітко й лаконічно пояснювати персоналу, учням та їхнім батькам суть реформи та її переваги;

- уміння мотивувати персонал до змін та заохочувати їх до творчого підходу до організації харчування.

-уміння налагодити конструктивну співпрацю з батьками та громадськістю з питань шкільного харчування.

Фінансова компетентність:

-уміння раціонально використовувати бюджетні кошти, виділені на харчування.

- уміння знаходити та залучати додаткові кошти на покращення харчування в школі.

- уміння організувати ведення бухгалтерського обліку та звітності.

Інноваційна компетентність:

- готовність до змін та інновацій;

- уміння генерувати нові ідеї та впроваджувати їх у практику;

-уміння використовувати сучасні технології для покращення організації харчування;

- прагнення до саморозвитку та вдосконалення своїх навичок.

Опанування цими компетентностями допоможе керівникам закладів освіти успішно впровадити реформу шкільного харчування та забезпечити дітей якісним та здоровим харчуванням. Результати навчання: розробляти та реалізувати типову освітню програму професійного самовдосконалення. Здійснювати оцінювання результатів власної діяльності.

Типова освітня програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування»

№ з/п	Назва розділу	Кількість годин
1	Організація виробництва	4
2	Гігієна та санітарія виробництва	5
3	Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти	2
4	Облік, калькуляція і звітність	1
5	Закупівлі у сфері шкільного харчування	2
	Тестування*	1
	Усього	15

***Примітка.** Тестування для визначення рівня засвоєння програми підвищення кваліфікації може бути проведено в очній або заочній формі.

Очне тестування може бути організовано на базі закладу підвищення кваліфікації. Заочне – проведено онлайн за допомогою спеціальних платформ.

Розділ 1 «Організація виробництва»

№ з/п	Теми	Кількість годин
1.1	Вступ. Організація харчування в закладі загальної середньої освіти	1
1.2	Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць	2
1.3	Складання шкільного меню	1
	Усього годин	4

Тема 1.1 Вступ. Організація харчування в закладі освіти

Покращення культури харчування в школах України. Реформа шкільного харчування. Нові підходи в організації харчування в закладах освіти (школи, спецшколи). Режим харчування.

Способи та форми організації шкільного харчування (комплексні обіди, харчування на основі дабл-меню, мультипрофільне харчування (шведський стіл), харчування на основі напівфабрикатної кулінарної лінійки, через організацію централізованих «фабрик-кухонь» із подальшим кейтерингом.

Орієнтовний перелік документів з організації харчування в закладі загальної середньої освіти.

Тема 1.2 Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць

Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць в залежності від способу організації харчування учнів у закладі освіти та відповідно до Державних будівельних норм (ДБН), санітарних регламентів.

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

Вимоги до облаштування шкільної їдальні для харчування дітей з особливими освітніми потребами.

Особливості організації робочих місць для приготування безглютенних та безлактозних страв. Лінії роздачі.

Організація шкільного харчування під час карантину.

Тема 1.3 Складання шкільного меню

Вимоги до шкільного меню відповідно до норм харчування, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 2 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», а також Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394.

Розділ 2 «Гігієна та санітарія виробництва»

№ з/п	Теми	Кількість годин
2.1	Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти	1
2.2	Упровадження системи НАССР	2
2.3	Норми харчування в закладах освіти	1
2.4	Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів	1
	Усього годин	5

Тема 2.1. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти

Норми та порядок організації харчування учнів в закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.

Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю.

Гігієнічні вимоги до питної води.

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

Умови та заходи щодо постачання виробництва та зберігання харчових продуктів.

Тема 2.2 Упровадження системи НАССР

Програма та передумови системи НАССР: конструкція та планування цехів, інженерні комунікації (повітря, вода, електрика), утилізація відходів, відповідність обладнання вимогам стандартів, обслуговування обладнання, управління закупівлею сировини, запобігання перехресному забрудненню, миття та прибирання, боротьба з шкідниками, особиста гігієна працівників та побутові

приміщення, управління зворотними відходами, процедури повернення продукції, складування, інформація про продукт та інформування споживачів, захист продуктів харчування та біотероризм.

Сім принципів системи НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікація, документування.

Система НАССР: оцінка ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, встановлення процедур моніторингу КТК (комплексний технічний контроль).

Упровадження системи НАССР у закладах освіти.

Тема 2.3 Норми харчування в закладах освіти

Рациональне харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Норми та основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування. Норми споживання основних груп продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах. Добова потреба у воді.

Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами.

Формування принципів здорового харчування.

Тема 2. 4. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів

Бракераж готової продукції та правила його проведення. Послідовність оцінки якості страв. Журнал бракеражу готової продукції.

Розділ 3 «Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти»

№ з/п	Теми	Кількість годин
3.1	Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування	1
3.2	Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування	1
	Усього годин	2

Тема 3.1. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми організації шкільного харчування

Нове в області механізації та автоматизації трудоміких робіт у їдальнях закладів загальної середньої освіти.

Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні.

Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування.

Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми шкільного харчування.

Тема 3.2. Малогабаритне спеціалізоване та комбіноване механічне, теплове та холодильне сучасне устаткування

Сучасні види малогабаритного устаткування для закладів загальної середньої освіти.

Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду.

Види миючих засобів, їх використання.

Пристрої для приготування страв за технологією су-від.

Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи.

Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічні та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЕ та ISO) до показників якості холодильної техніки. Камери шокowego заморожування, холодильний преп-стіл: їх призначення.

Розділ 4 «Облік, калькуляція і звітність»

№ з/п	Тема	Кількість годин
4.1	Ознайомлення та робота із збірниками рецептур	1
	Усього годин	1

Тема 4.1 Ознайомлення та робота із збірниками рецептур

Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах загальної середньої освіти. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, його структура.

Розділ 5 «Закупівлі у сфері шкільного харчування»

№ з/п	Тема	Кількість годин
5.1	Організація та проведення процедури закупівлі у сфері шкільного харчування	2
	Усього годин	2

Тема 5.1 Організація та проведення процедури закупівлі у сфері шкільного харчування

Призначення уповноважених осіб за організацію та проведення процедури закупівлі/спрощеної закупівлі.

Складання тендерної документації, планування закупівель, укладання, зміни, виконання та розірвання договору про закупівлю. Інструменти рамкових угод.

Примірна тендерна документація на закупівлю послуг їдалень та кейтерингові послуги.

Основні функції ДУ «Професійні закупівлі», напрямки роботи, переваги.

Спрощена закупівля.

Електронний каталог. Укладання електронних договорів у PROZORRO MARKET.

Звіт про договір про закупівлю, укладений без використання електронної системи.

**Генеральний директор
директорату професійної освіти**



Ірина ШУМІК

Пояснювальна записка
до проєкту наказу Міністерства освіти і науки України
«Про затвердження Типової освітньої програми підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»

1. Мета

Проєкт акта розроблено з метою підвищення кваліфікації керівників закладів освіти, надання їм чіткого розуміння цілей, завдань та очікуваних результатів реформи шкільного харчування в рамках реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування в частині забезпечення повноцінного, збалансованого харчування учнів в закладах освіти.

2. Обґрунтування необхідності прийняття акта

Пунктом 4 розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках» Міністерство освіти і науки України уповноважено інформувати Кабінет Міністрів України про стан виконання та хід реалізації Стратегії.

Стратегічною ціллю 3 Стратегії реформування системи шкільного харчування є забезпечення органів місцевого самоврядування та закладів освіти достатнім штатом кваліфікованих працівників, які якісно та безпечно організовують харчування і сприяють формуванню у здобувачів освіти здорових харчових навичок.

На виконання завдання 28 операційного плану заходів щодо реалізації Стратегії реформи системи шкільного харчування Міністерство освіти і науки України має затвердити програми з підвищення кваліфікації керівників закладів освіти щодо якісної організації харчування в закладах освіти відповідно до вимог законодавства.

З огляду на потребу у підвищенні кваліфікації керівників закладів освіти, Міністерство освіти і науки України виходить з необхідністю затвердити Типову освітню програму підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування».

3. Основні положення проєкту акта

Типова освітня програма підвищення кваліфікації керівників закладів освіти за напрямом «Впровадження реформи шкільного харчування» містить мету та результати навчання, розділи та теми програми, порядок їх вивчення, загальний обсяг годин.

4. Правові аспекти

У даній сфері правового регулювання діють такі нормативно-правові акти: Закон України «Про професійну (професійно-технічну) освіту», розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 року № 990-р «Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках», Положення про Міністерство освіти і науки України, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 16 жовтня 2014 року № 630.

5. Фінансово-економічне обґрунтування

Реалізація наказу не потребує додаткових фінансових чи інших витрат з державного чи місцевих бюджетів.

6. Позиція заінтересованих сторін

Проект акта не стосується питань функціонування місцевого самоврядування, прав та інтересів територіальних громад, місцевого та регіонального розвитку, соціально-трудової сфери, прав осіб з інвалідністю, функціонування і застосування української мови як державної.

Проект акта не стосується сфери наукової та науково-технічної діяльності.

7. Оцінка відповідності

У проекті акта відсутні положення, що стосуються зобов'язань України у сфері європейської інтеграції.

У проекті акта відсутні положення, що стосуються прав та свобод, гарантованих Конвенцією про захист прав людини і основоположних свобод.

У проекті акта відсутні положення, що впливають на забезпечення рівних прав та можливостей жінок і чоловіків.

У проекті акта відсутні положення, що містять ризики вчинення корупційних правопорушень та правопорушень, пов'язаних з корупцією.

У проекті акта відсутні положення, що створюють підстави для дискримінації.

Громадська антикорупційна, громадська антидискримінаційна та громадська гендерно-правова експертизи проекту акту не проводилися.

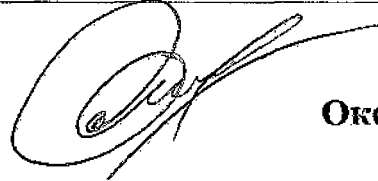
8. Прогноз результатів

Прийняття наказу врегулює питання щодо підвищення кваліфікації керівників закладів освіти, надання їм чіткого розуміння цілей, завдань та очікуваних результатів реформи шкільного харчування, навчить контролювати якість харчування в шкільній їдальні, підвищить відповідальність за організацію здорового харчування.

Очікуваний позитивний вплив від реалізації проекту акта – покращення якості харчування учнів у закладах освіти, налагодження співпраці з батьками та громадськістю з питань шкільного харчування. На інші сфери суспільних відносин реалізація проекту акта не матиме впливу.

Заінтересована сторона	Вплив реалізації акта на заінтересовану сторону	Пояснення очікуваного впливу
Керівники закладів освіти	Позитивний	Забезпечення підвищення кваліфікації за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти»

Міністр освіти і науки України



Оксен ЛІСОВИЙ

_____ 2024 року