СХВАЛЕНО
на засіданні педагогічної ради
від 26.08.2026 №1

ПЛАН ЗАХОДІВ
з реалізації Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року у КЗ «Ситковецька спеціальна школа» Вінницької обласної Ради на 2026/2027 навчальний рік

1. Мета та основні завдання

Мета: забезпечення вихованців закладу якісним, безпечним, повноцінним і збалансованим харчуванням, формування здорових харчових звичок, удосконалення організації харчування дітей та створення умов для безперервного забезпечення вихованців харчуванням під час перебування в укритті.

Основні завдання:

удосконалення системи організації харчування відповідно до законодавства;

забезпечення збалансованого п'ятиразового харчування вихованців пансіону;

дотримання вимог до безпечності та якості харчових продуктів;

оновлення меню, технологічної документації та матеріально-технічної бази харчоблоку;

підвищення професійної компетентності працівників, залучених до організації харчування;

формування в учнів навичок здорового харчування та культури споживання їжі;

розроблення порядку організації харчування в укритті з урахуванням тривалості повітряної тривоги, санітарних умов і безпеки дітей.

2. План заходів

№	Зміст заходу	Термін виконання	Відповідальні	Відмітка про вик.
І. Організаційно-управлінська діяльність				
1	Оновити локальні документи закладу з питань організації харчування відповідно до чинного законодавства	Вересень-жовтень2026, далі за потреби	Цибуляк Р.М., сестра медична з дієтичного харчування	
2	Здійснити моніторинг якості та безпечності харчування та роботу шкільної їдальні	Листопад 2026 року	Директор, відповідальна за організацію харчування	
3	Видати наказ про організацію харчування, визначити склад бракеражної комісії	Початок вересня, далі - за потреби	Директор	
4	Забезпечити дотримання встановлених норм харчування, порядку надання харчування та визначених джерел фінансування	Постійно	Директор, бухгалтерська служба	

5	Проводити моніторинг виконання плану заходів, узагальнювати результати та визначати напрями подальшого вдосконалення	Щопівроку	Адміністрація закладу	
ІІ. Організація харчування здобувачів освіти				
6	Затвердити режим три- або п'ятиразового харчування з урахуванням віку, тривалості перебування дітей у закладі, розкладу занять, режиму дня та потреб вихованців	Щороку перед початком навчального року	Адміністрація, сестра медична з дієтичного харчування, відповідальна за харчування	
7	Забезпечити організацію п'яти прийомів їжі: сніданку, другого сніданку, обіду, підвечірку та вечері для вихованців пансіону; трьох прийомів їжі – другого сніданку, обіду, підвечірка для приходських учнів відповідно до затвердженого режиму	Щоденно	Відповідальна за харчування, кухарі, учителі, вихователі	
8	Розробити та затвердити перспективне сезонне меню з дотриманням установлених норм, енергетичної цінності, різноманітності та збалансованості раціону	Серпень 2026 року, далі - за потреби	Сестра медична з дієтичного харчування	
9	Забезпечити належний розподіл добової енергетичної цінності між п'ятьма прийомами їжі відповідно до чинних норм та особливостей режиму пансіону	Постійно	Сестра медична з дієтичного харчування	
10	Організувати облік фактичної кількості дітей, які харчуються, та своєчасне коригування обсягів приготування страв	Щоденно	Відповідальна за харчування, вихователі, кухарі	
11	Передбачити індивідуальні особливості харчування дітей за наявності медичних показань, харчових алергій та інших підтверджених потреб	Постійно	Медичні працівники, кухарі	
12	Забезпечувати належні умови приймання їжі вихованцями пансіону, дотримання режиму, правил особистої гігієни та формування культури поведінки за столом	Постійно	Педагоги, медичні працівники	
13	Забезпечення дітей питною водою протягом усього перебування в	Постійно	Адміністрація, педагоги	

	закладі, у тому числі – в укритті, відповідно до встановленого режиму			
III. Якість і безпечність харчування				
14	Забезпечити закупівлю харчових продуктів належної якості, контроль документів, термінів придатності, умов транспортування та зберігання	Постійно	Відповідальні за закупівлі та приймання продуктів	
15	Забезпечити функціонування процедур, заснованих на принципах HACCP, ведення необхідних записів та контроль критичних параметрів	Постійно	Група HACCP, відповідальні працівники	
16	Здійснювати контроль за дотриманням технології приготування, температурних режимів, правил товарного сусідства, маркування та умов зберігання продуктів і готових страв	Щоденно	Кухарі, медичні працівники в межах компетенції	
17	Контролювати санітарний стан харчоблоку, їдальні, обладнання, інвентарю та дотримання працівниками правил особистої гігієни	Постійно	Відповідальні працівники, група HACCP	
18	Проводити аналіз відходів, залишків страв, харчових уподобань дітей та причин відмови від окремих продуктів; за результатами вдосконалювати меню в межах установлених норм	Двічі на рік	Адміністрація, відповідальна за харчування, кухарі, вихователі	
IV. Організація харчування в укритті				
19	Розробити та затвердити алгоритм дій працівників щодо забезпечення харчування дітей під час повітряної тривоги з урахуванням тривалості перебування в укритті	Жовтень – листопад 2026 року	Директор, відповідальні особи за харчування, за цивільний захист	
20	Визначити відповідальних за підготовку, доставку, видачу та облік харчових продуктів і питної води в укритті	Жовтень 2026 року, надалі за потреби	Директор	
21	Визначити місця та порядок зберігання резерву питної води, продуктів тривалого зберігання, одноразового посуду, серветок, засобів гігієни й необхідного інвентарю	Жовтень 2026 року, надалі постійно	Лікар	
22	Організувати функціональне зонування місця видачі та	Вересень 2026 року	Адміністрація, відповідальний	

	споживання їжі в укритті з дотриманням санітарних вимог і вимог безпеки		за цивільний захист	
23	Визначити безпечний порядок доставки готових страв до укриття, використання відповідної тари та дотримання температурних режимів і строків реалізації	Жовтень 2026 року, надалі постійно	Директор, сестра медична з дієтичного харчування	
24	Передбачити альтернативний варіант харчування на випадок тривалої повітряної тривоги, блекауту або інших серйозних причин неможливості своєчасно доставити їжу в укриття	Жовтень 2026 року, перегляд за потреби	Адміністрація, сестра медична з дієтичного харчування	
25	Забезпечити дітей питною водою в укритті, організувати гігієну рук перед споживанням їжі та збір і видалення відходів	Постійно, під час кожного прийому їжі	Вихователі, медичні працівники	
26	Провести практичне відпрацювання алгоритму організації харчування в укритті та проаналізувати готовність персоналу до дій у разі тривалої тривоги	Грудень	Адміністрація	
27	Визначити необхідний обсяг резерву продуктів харчування з урахуванням кількості дітей і працівників, тривалості можливого перебування в укритті, строків придатності та умов зберігання.	жовтень	Адміністрація, сестра медична з дієтичного харчування	
V. Матеріально-технічне забезпечення та кадровий розвиток				
28	Провести обстеження харчоблоку, обладнання, холодильного устаткування, інвентарю та визначити першочергові потреби в оновленні	До кінця 2026 року	Директор, відповідальна за харчування	
29	Підготувати пропозиції щодо фінансування ремонту, модернізації харчоблоку та укриття (облаштування зони для прийому їжі), придбання обладнання та інвентарю	За результ. обстеження, у межах бюджетного планування	Директор, бухгалтерська служба	
30	Організувати підвищення кваліфікації кухарів та інших працівників з питань сучасних технологій приготування страв, здорового харчування, НАССР і безпеки харчових продуктів	За потребою, протягом 2026/2027н.р.	Директор	

VI. Формування культури здорового харчування				
31	Проводити виховні години, бесіди, ігри та практичні заняття про корисні продукти, питний режим, режим харчування та особисту гігієну	Протягом року	Класні керівники, вихователі, медичні працівники	
32	Організовувати тематичні заходи до Дня здорового харчування	Жовтень	Педагоги, медичні працівники	
33	Формувати в учнів навички самостійного вибору корисних продуктів, культури поведінки за столом та ощадливого ставлення до їжі	Постійно	Педагогічні працівники	
34	Проводити опитування або доступне для дітей оцінювання задоволеності харчуванням, враховуючи їхні вікові та індивідуальні можливості	Щопівроку	ЗДВР	
VII. Моніторинг і контроль				
35	Здійснювати внутрішній контроль за дотриманням меню, режимом п'ятиразового харчування, якістю страв та умовами харчування	Постійно, згідно з графіком контролю	Адміністрація, відповідальні працівники	
36	Перевіряти наявність і актуальність документів щодо організації харчування, процедур HACCP, обліку продуктів та виконання санітарних вимог	Згідно з графіком внутрішнього контролю	Адміністрація, група HACCP	
37	Узагальнювати результати виконання плану, визначати проблемні питання та розробляти коригувальні заходи	Грудень 2026, червень 2027 року	Директор, відповідальні працівники	

3. Очікувані результати

- забезпечено системну організацію трьох/п'ятиразового харчування здобувачів освіти;
- удосконалено меню та контроль за якістю й безпечністю страв;
- забезпечено готовність закладу до організації харчування в укритті;
- визначено відповідальних осіб і порядок дій під час тривалої повітряної тривоги;
- підвищено компетентність працівників, які організовують харчування;
- сформовано в учнів доступні їхньому віку навички здорового харчування;
-запроваджено систематичний моніторинг та вдосконалення організації харчування.