

НАКАЗ

від 31 серпня 2026 року  
Про організацію харчування учнів  
у 2026/2027 навчальному році

№ 190-о/д

Відповідно до Законів України «Про освіту», «Про повну загальну середню освіту», «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (із змінами), рішення Рівненської міської ради від 23.12.2025 № 7694 «Про бюджет Рівненської міської територіальної громади на 2026 рік», на виконання наказу Управління освіти виконавчого комітету Рівненської міської ради від 27.08.2026 №247-осн. та з метою забезпечення якісного харчування учнів ліцею,

НАКАЗУЮ:

1. Доручити організацію харчування учнів у 2026/2027 навчальному році підприємцю Семенюк О. В.
2. Забезпечити безоплатним одноразовим харчуванням учнів 1-11 класів  
3 01.09.2026
3. Встановити граничну вартість одноразового харчування за рахунок коштів місцевого та державного бюджетів з 01 вересня 2026 року:
  - для учнів 1-4 класів з розрахунку 60,00 грн. на одну дитину в день;
  - для учнів 5-11 класів з розрахунку 65,00 грн. на одну дитину в день;
  - для вихованців груп продовженого дня – з розрахунку 60,00 грн. на одну дитину в день (100%), з розрахунку 30,00 грн. на одну дитину в день (50%).
4. Вартість пільгового харчування учнів, яке відшкодовується за рахунок коштів місцевого та державного бюджету, визначати згідно з договором № 58/26 «Про закупівлю послуг» від 31.08.2026 р., укладеними з ФОП Семенюк О. В.  
До 31.12.2026
5. Організацію харчування здобувачів освіти здійснювати з дотриманням Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та якість харчових продуктів  
2026/2027 н. р., директор ліцею
6. Організувати для учнів 1-11 класів одноразове гаряче харчування (сніданок до 12:00 або обід з 12:00) відповідно до норм харчування чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу у приміщенні обідньої зали. Для учнів груп продовженого дня (1-4 класи) організувати двохразове (сніданок, обід) харчування. Спосіб харчування – аутсорсинг, форма харчування – монопрофільне меню, що визначає набір страв та не передбачає самостійного вибору учнями його компонентів.

7. Призначити відповідальним за організацію харчування учнів у 2026/2027 навчальному році Зламан С. В. – заступника директора з навчально-виховної роботи. Відповідальна особа:

1) здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні та медичного працівника ліцею з питань організації харчування зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану їдальні (харчоблоку), буфету;

2) здійснює контроль за проходженням працівниками, які виконують посадові обов'язки, що пов'язані з організацією харчування здобувачів освіти/дітей, обов'язкових профілактичних медичних оглядів відповідно до законодавства та інформує директора ліцею;

3) надає директору ліцею пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні;

4) веде загальний облік учнів, що забезпечуються безоплатним одноразовим гарячим харчуванням, у а також учнів з особливими дієтичними потребами;

5) бере участь у роботі бракеражної комісії;

6) здійснює контроль за дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу.

8. Створити бракеражну комісію, яка є одночасно і комісією з громадського контролю для здійснення контролю за харчуванням учнів у складі:

- Зламан Світлани Василівна - заступника директора з навчально-виховної роботи;
- Доєнко Наталії Петрівни – кухаря;
- Примака Галини Пилипівни – сестри медичної;
- Бартицької Тетяни Петрівни - голови профкому;
- Прищепи Ольги Віталіївни – класного керівника 4-Б класу
- Душук Тетяни Володимирівни – члена батьківського комітету 5-Б класу

9. Затвердити графік харчування учнів, що забезпечуються безоплатним одноразовим гарячим харчуванням за рахунок коштів місцевого та державного бюджетів та гарячим харчуванням вихованців груп подовженого дня за рахунок коштів батьків (додаток 1).

10. Організувати чергування педагогів у їдальні під час перерв (додаток 2)

11. Вести облік учнів 1-11 класів, що забезпечуються безоплатним харчуванням, у Журналі щоденного обліку учнів, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням у 2026/2027 н. р.

Щоденно

12. Доручити ведення обліку учнів, що забезпечуються безоплатним гарячим харчуванням класним керівникам, які щодня (сьогодні на завтра) повинні надавати відповідну інформацію відповідальній особі, Зламан С. В., та уточнювати її зранку наступного дня.

2026/2027 н. р.

13. Затвердити асортимент шкільного буфету з урахуванням встановлених МОЗ вимог до організації харчування, переліку харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах (додаток 3)

14. Розміщувати меню їдальні та асортименту буфету на відведеному для цього стенді, батьківській групі у Viber та сайті ліцею.

Щоденно

15. Забезпечити питний режим учнів з допомогою використання індивідуальних ємкостей для рідини або фасованої питної продукції

2026/2027 н. р

16. Організувати харчування учнів з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози (за наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики – сімейним лікарем та лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти із встановленням діагнозу)

2026/2027 н. р, С. Зламан

17. Інформувати здобувачів освіти про правила поведінки під час прийому їжі, надавати інформацію щодо впливу харчування на здоров'я, доступну для сприйняття здобувачами освіти відповідного віку.

2026/2027 н. р.; класні керівники, сестра медична

18. Забезпечити контроль за роботою харчоблоку та організацією харчування учнів, передбачених Договором про закупівлю, якість яких повинна відповідати умовам тендерної документації, вимогам санітарно-гігієнічних і санітарно-протиепідемічних правил і норм.

2026/2027 н. р.; Меркотан Л. І., Семенюк О. В.

19. Посилити контроль за дотриманням санітарного законодавства, зокрема:

- за дотриманням протиепідемічних заходів щодо попередження спалахів гострих кишкових інфекцій і харчових отруєнь;
- не допускати в реалізацію продуктів харчування без супровідних документів про якість їх походження;
- посилити контроль за якістю продукції тваринного походження, яка реалізовується на харчоблоках.

2026/2027 н. р.; Л. Меркотан, Зламан С. В., сестра медична

20. Активізувати освітню роботу серед персоналу та батьків з питань профілактики гострих кишкових інфекцій та сальмонельозу.

2026/2027 н. р.; класні керівники, сестра медична

21. Спільно з приватним підприємцем, Семенюк О. В., забезпечувати впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР.

Меркотан Л. І., Семенюк О. В.; 2026/2027 н. р.

22. Провести опитування батьків щодо наявності у дітей харчової алергії на харчові алергени та довести до відома підприємця.

Зламан С. В., класні керівники; вересень 2026 р.

23. Забезпечити дотримання алгоритму дій за сигналом оповіщення «Повітряна тривога»

2026/2027 н. р., Зламан С. В., класні керівники, чергові вчителі

24. Сестрі медичній (щоденно):

24.1. Здійснювати контроль за дотриманням санітарно-гігієнічних вимог під час приготування та роздачі їжі (оцінка і прийняття рішень про придатність продукту до реалізації)

24.2. Організувати та контролювати виконання призначень із дієтичного харчування учнів.

2026/2026 н. р.

25. Харчування вихованців груп подовженого дня здійснювати за готівковим розрахунком.

26. Бухгалтерії ліцею здійснювати облік та звітність за використання коштів, які виділяються на безоплатне харчування здобувачів освіти, у порядку, передбаченому для бюджетних установ.

2026/2027 н. р. Висоцька О. О.

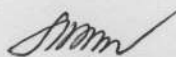
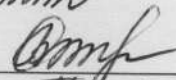
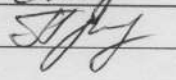
27. Контроль за виконанням наказу покласти на заступника директора з навчально-виховної роботи С. Зламан.

Додатки до наказу:

1. Графік організованого харчування учнів на 1 аркуші
2. Графік чергування педагогів у їдальні під час перерв на 1 аркуші
3. Асортимент буфету на 2 аркушах

Директор ліцею

З наказом ознайомлені:

Лариса МЕРКОТАН

Світлана ЗЛАМАН

Галина Примак

**ГРАФІК  
ОРГАНІЗОВАНОГО ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ**

| Час                    | Класи                                          |
|------------------------|------------------------------------------------|
| 8:40-9:00              | 4-Г                                            |
| 9:20-9:50<br>9:30-9:50 | 1-А, 1-Б, 1-В, 1-Г,<br>2-А, 2-Б, 2-В, 2-Г, 3-Д |
| 10:25-10:45            | 7-А, 7-Б, 7-В, 7-Г<br>8-А, 8-Б, 8-В, 8-Г       |
| 11:30-11:50            | 9-А, 9-Б, 9-Г, 9-Д<br>11-А, 11-Б               |
| 12:50-13:20            | ГПД                                            |
| 14:15-14:40            | 5-А, 5-Б, 5-В, 5-Г<br>6-А, 6-Б, 6-В, 6-Г       |
| 14:55-15:15            | 3-А, 3-Б, 3-В, 3-Г<br>4-А, 4-Б, 4-В            |

### ГРАФІК ЧЕРГУВАННЯ У ЇДАЛЬНІ

| Понеділок         |                   |                    |
|-------------------|-------------------|--------------------|
| 8:40-12:40        |                   | 13:25-16:20        |
| Киричук Р. В.     |                   | Невірковець О. І.  |
| 10:25-10:45       | 11:30-11:50       | 14:15-14:40        |
| Закревський С. Г. | Жуковська Н. Ю.   | Усик М. С.         |
| Вівторок          |                   |                    |
| 8:40-11:50        |                   | 12:35-16:20        |
| Гопанчук М. В.    |                   | Тригубець І. О.    |
| 10:25-10:45       | 11:30-11:50       | 14:15-14:40        |
| Клеванець А. О.   | Новак Д. О.       | Закревський С. Г.  |
| Середа            |                   |                    |
| 8:40-12:40        |                   | 13:25-16:20        |
| Гопанчук М. В.    |                   | Невірковець О. І.  |
| 10:25-10:45       | 11:30-11:50       | 14:15-14:40        |
| Закревський С. Г. | Закревський С. Г. | Рафаловський В. В. |
| Четвер            |                   |                    |
| 8:40-12:40        |                   | 13:25-16:20        |
| Душук Т. В.       |                   | Торчило Б. П.      |
| 10:25-10:45       | 11:30-11:50       | 14:15-14:40        |
| Новак Н. П.       | Скарбарчук І. П.  | Марченко С. О.     |
| П'ятниця          |                   |                    |
| 8:40-11:50        |                   | 12:35-16:20        |
| Торчило Б. П.     |                   | Безпалько Л. А.    |
| 10:25-10:45       | 11:30-11:50       | 14:15-14:40        |
| Міщенья М. Р.     | Кісенко В. Є.     | Новак Д. О.        |

## Асортимент буфету

### 1. Бутерброди:

- На основі житнього хліба або цільнозернового хліба з житнього, пшеничного та змішаного борошна, або безглютенового хліба;
- З сиром твердим, крім плавленого сиру;
- З яйцями, вершковим маслом, зеленню, свіжими або сухими прянощами;
- З переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- З овочами та/або фруктами.

(без сої і соусів, включаючи майонез, крім кетчупу, для виробництва якого використано не менше 120 г помідорів для отримання 100 г готового продукту; харчові продукти для приготування бутербродів містять не більше 10 г цукру на 100 г готового продукту, без додавання підсолоджувачів)

### 2. Хлібобулочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені на основі пшеничного, житнього або цільнозернового житнього, пшеничного та змішаного борошна, або безглютенового борошна:

- З сиром твердим, крім плавленого сиру;
- З яйцями, вершковим маслом, зеленню, свіжими або сухими прянощами;
- З переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- З овочами та/або фруктами.

(при приготуванні хлібо-булочних та борошняних кулінарних виробів у тісто додається не більше 5 г цукру та 0,45 г солі на 100 г готового продукту; без додавання підсолоджувачів)

### 3. Салати в порційній упаковці:

- З овочами та/або фруктами;
- З яйцями, сиром твердим, крім плавленого сиру, або з молочними продуктами, із зерновими продуктами, або з бобовими продуктами, сушеними овочами та фруктами або горіхами та насінням, з олією, зеленню або свіжими та/або сухими прянощами.

### 4. Молочні продукти: йогурти, кефір, ацидофільне молоко, сир кисломолочний або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів та мигдалю.

(що містять не більше 10 г цукру на 100г/мл готового продукту; без додавання підсолоджувачів; що містять не більше 10 г жиру на 100г/мл готового продукту; сир кисломолочний з масовою часткою жиру не менше 5%)

### 5. Зернові продукти:

(без підсолоджувачів, з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів, за винятком хліба, в якому вмісту солі не перевищує 0,45 г на 100 г готового продукту, з вмістом цукру не більше 10 г на 100 г готового продукту)

### 6. Овочі:

(в свіжому та переробленому вигляді, крім сушених овочів; без додавання підсолоджувачів; перероблені овочі із низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту; приготовлені для безпосереднього вживання в їжу; можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції).

### 7. Фрукти:

(в свіжому та переробленому вигляді, крім сушених фруктів; без додавання цукру і підсолоджувачів; приготовлені для безпосереднього вживання в їжу; можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції).

8. Сушені овочі, фрукти та ягоди, горіхи, насіння:  
(без додавання цукрі і підсолоджувачів; з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту)
9. Фруктові, фруктово-ягідні, овочеві та фруктово-овочеві пастеризовані соки.
10. Вода питна негазована в споживчій упаковці.
11. Напої, виготовлені на місці: чай, чай фруктовий, компоти, узвари, напої з обсмаженого зерна (ячменю, жита) цикорію, какао з молоком  
(без додавання цукрі або підсолоджувачів)
12. Кондитерські вироби: печиво, вафлі, зефір, мармелад промислового виробництва  
(з вмістом цукру не більше 10 грам на 100 грам готової продукції).