

**Махнюк Валентина Михайлівна,**

доктор медичних наук, професор, магістр з державного управління, завідувачка лабораторії гігієни планування та забудови населених місць, Державна установа «Інститут громадського здоров'я ім. О. М. Марзєєва НАМН України», 02094, м. Київ, вул. Гетьмана Павла Полуботка, 50, e-mail: [valentyana2567@gmail.com](mailto:valentyana2567@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0001-6196-4370>

**Махнюк Володимир Володимирович,**

аспірант кафедри менеджменту та публічного управління, Державний податковий університет, 08205, м. Ірпінь, вул. Університетська 31, e-mail: [volod.mvv@gmail.com](mailto:volod.mvv@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0001-8757-9454>

**Васильєва Олександра Іллівна,**

доктор наук з державного управління, професор, професор кафедри менеджменту та публічного управління, Державний податковий університет, 08205, Київська область, м. Ірпінь, вул. Університетська 31, e-mail: [sandra\\_nadu@ukr.net](mailto:sandra_nadu@ukr.net), <https://orcid.org/0000-0003-1812-4557>

**Шпак Ірина Іллівна,**

кандидат біологічних наук, доцент, доцент кафедри громадського здоров'я та мікробіології, Київський медичний університет, 02099, Україна, м. Київ, вул. Бориспільська 2, e-mail: [i.shpak@kmu.edu.ua](mailto:i.shpak@kmu.edu.ua), <https://orcid.org/0009-0008-2304-7756>

**Makhnyuk Valentyna Mykhaulyivna,**

Doctor of Medical Sciences, Professor, Master's Degree in Public Administration, Head of the Hygiene Laboratory of Planning and Development of Populated Areas, State institution «O. M. Marzeev Institute of Public Health of the National Academy of Medical Sciences of Ukraine», 02094, Kyiv, 50, Hetmana Pavla Polubotka str., e-mail: [valentyana2567@gmail.com](mailto:valentyana2567@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0001-6196-4370>

**Makhniuk Volodymyr Volodymyrovych,**

Postgraduate Student of the Department of Management and Public Administration, State Tax University, 08205, Irpin, 31, University str., e-mail: [volod.mvv@gmail.com](mailto:volod.mvv@gmail.com), <https://orcid.org/0000-0001-8757-9454>

**Vasylieva Oleksandra Illivna,**

Doctor of Science in Public Administration, Professor, Professor of the Department of Management and Public Administration, State Tax University, 08205, Kyiv region, Irpin, 31, University str., e-mail: [sandra\\_nadu@ukr.net](mailto:sandra_nadu@ukr.net), <https://orcid.org/0000-0003-1812-4557>

**Shpak Iryna Illivna,**

Candidate of Biological Sciences, Associate Professor, Associate professor at the Department of Public Health and Microbiology, Kyiv Medical University, 02099, Kiev, 2, Borispilska str., e-mail: [i.shpak@kmu.edu.ua](mailto:i.shpak@kmu.edu.ua), <https://orcid.org/0009-0008-2304-7756>

## **РОЛЬ СТАНДАРТИЗАЦІЇ В ЗАСТОСУВАННІ ІНСТРУМЕНТІВ ДЕРЖАВНОГО РЕГУЛЮВАННЯ МІСТОБУДІВНОЇ ДІЯЛЬНОСТІ (НА ПРИКЛАДІ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ)**

**Анотація.** Метою роботи є аналіз відповідності проекту нормативного документу ДСТУ «Настанова з проектування при новому будівництві, реконструкції та капітальному ремонті приміщень харчоблоків закладів освіти (закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти) і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку. Моделі організації харчування» (розроб-

ник ДП «УКРНДПЦИВІЛЬБУД») міжнародним вимогам, чинній нормативно-правовій базі України з державного регулювання містобудівної діяльності. Наукова новизна. У роботі встановлено відповідність розробленого ДСТУ «Настанова з проектування при новому будівництві, реконструкції та капітальному ремонті приміщень харчоблоків закладів освіти (закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти) і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку. Моделі організації харчування» міжнародним вимогам, чинній нормативно-правовій базі України з державного регулювання містобудівної діяльності. Висновки. На тлі застарілої чинної нормативно-правової бази містобудівного, санітарного та освітнього законодавств, що регулює зазначену сферу і гальмує запровадження інноваційних підходів, створено новий, національний стандарт України, який направлений на сучасне і спроможне матеріально-технічне забезпечення харчоблоків закладів освіти в Україні. Зазначеним проектом ДСТУ передбачається будівництво харчоблоків шкіл нового типу, в тому числі великої потужності, що дасть можливість централізовано забезпечувати харчуванням учнів школи і сусідніх шкіл та уможливити доступ до здорової їжі усіх учасників освітнього процесу, що відповідає положенням Закону України «Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності» і слугує оптимізації використання площ будівель харчоблоків, трудових ресурсів, енергоносіїв тощо, що в цілому матиме економічний ефект, і є ефективним інструментом державного регулювання господарської діяльності територіальних громад.

**Ключові слова:** державне регулювання, проект національного стандарту, розбудова харчоблоків закладів освіти, містобудівна діяльність, моделі організації харчування, територіальні громади, директиви ЄС.

## THE ROLE OF STANDARDIZATION IN THE APPLICATION OF TOOLS OF STATE REGULATION OF URBAN PLANNING ACTIVITIES (ON THE EXAMPLE OF EDUCATIONAL INSTITUTIONS)

**Abstract.** The purpose of this study is to analyze the compliance of the draft regulatory document DSTU «Design guidelines for new construction, reconstruction and major repair of dining rooms in educational institutions (general secondary education institutions and pre-school education institutions) and children's establishments recover and rest. Food organization models» (developed by the SE «UKRNDCIVILBUD») with international requirements and the current regulatory framework of Ukraine in the field of state regulation of urban planning activities. **The scientific novelty** of the study lies in establishing the compliance of the developed DSTU «Design guidelines for new construction, reconstruction and major repair of dining rooms in educational institutions (general secondary education institutions and pre-school education institutions) and children's establishments recover and rest. Food organization models» with international requirements and the current regulatory framework of Ukraine in the field of state regulation of urban planning activities.

**In conclusion** this standard is aimed at modern and efficient material and technical support for food blocks in educational institutions throughout Ukraine. The specified DSTU project envisages the construction of new type school food blocks, including those with large capacities. This will allow for centralized provision of meals to students of the school and neighboring schools, facilitating access to healthy food for all participants in the educational process. This aligns with the provisions of the Law of Ukraine "On the Principles of State Regulatory Policy in the Field of Economic Activity" and contributes to the optimization of building space usage, labor resources, energy sources, and so forth. Overall, this will yield economic benefits and serve as an effective tool for state regulation of economic activities of territorial communities.

**Key words:** state regulation, the project of the national standard, the development of food blocks in educational institutions, urban planning activity models of food organization, territorial communities, EU directives.

---

**Вступ.** За даними ЮНІСЕФ, систематичний аналіз освітніх програм у 52-х країнах світу показав, що існування програми шкільного харчування є одним з небагатьох чинників, які

позитивно впливають не тільки на бажання відвідувати школу, а й на рівень навчання в цілому». Саме тому, одним із основних завдань Національної стратегії розбудови безпечного

і здорового освітнього середовища у новій українській школі, є розбудова системи здорового харчування, формування культури харчування та правильних харчових звичок – забезпечення учнів їжею та напоями, які відповідають сучасним принципам здорового харчування, рекомендаціям Всесвітньої організації охорони здоров'я та Міністерства охорони здоров'я України, формування культури здорового харчування, правильних харчових звичок, основ здорового харчування та здорового способу життя.

Розбудова системи здорового харчування в закладах освіти (закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти) і дитячих закладах оздоровлення та відпочинку неможлива без сучасних інструментів державного регулювання – сучасних національних стандартів з проектування, будівництва/реконструкції та капітального ремонту приміщень харчоблоків цих закладів.

Саме таким нормативним документом є проект ДСТУ «Настанова з проектування при новому будівництві, реконструкції та капітальному ремонті приміщень харчоблоків закладів освіти (закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти) і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку. Моделі організації харчування» (далі – проект ДСТУ), розроблений ДП «УКРНДПЦИВІЛЬБУД» та оприлюднений на сайті національного органу стандартизації ДП «УкрНДНЦ» [1]. Зазначеним проектом ДСТУ передбачається будівництво харчоблоків шкіл нового типу, в тому числі великої потужності, що дасть можливість централізовано забезпечувати харчуванням учнів школи і сусідніх шкіл та уможливити доступ до здорової їжі усіх учасників освітнього процесу. Водночас, запровадження новітніх технологій моделей організації харчування, що пропонуються проектом ДСТУ при розбудові закладів освіти, потребують оцінки на відповідність вимогам чинної нормативно-правової бази України з урахуванням досвіду розвинених європейських країн. Реалізацію завдань щодо забезпечення учнів харчуванням, їх фінансове забезпечення у рамках Національної стратегії покладено на державні органи та органи місцевого самоврядування за рахунок коштів державного і місцевих бюджетів, що в складних економічних умовах воєнного стану України, є надзвичайно актуальним.

**Аналіз останніх досліджень і публікацій.** У вітчизняній та зарубіжній науці існує значна кількість робіт, присвячених дослідженню безпечного і здорового освітнього середовища

у новій українській школі, проблемам реформування галузі освіти у контексті досвіду європейських країн. У роботах Коноваленко А.С. висвітлюються економічні аспекти організації харчування дітей у школах, маркетингове забезпечення організації харчування як інструмент створення сприятливих умов для підвищення фінансової автономії освітніх закладів шляхом здійснення маркетингової товарної, цінової, комунікаційної політики, політики розподілу, маркетингу стосунків. Дослідження Федорченко Н.В., Федорченко В.К., П'ятницької Н.О. та Григоренко О.М. присвячені вивченню законодавчої бази та підзаконних актів у сфері організації шкільного харчування, ними доведено потребу у розробці окремого Закону України «Про харчування у закладах загальної середньої освіти» який би комплексно і системно об'єднав найбільш важливі питання, пов'язані з організацією харчування учнів у закладах загальної середньої освіти (ЗЗСО), зокрема: упровадження прогресивних моделей управління процесом забезпечення харчування учнів у ЗЗСО; застосування інноваційних методів та форм організації обслуговування учнів; забезпечення якості та безпечності харчування учнів; побудова ефективних економічних відносин у сфері організації харчування у ЗЗСО та ін. У статті Пастовенського О.В. розглянуто тенденції розвитку системи управління загальною середньою освітою і зроблено висновок, що ефективності управління освітніми системами можна досягти на основі делегування управлінських функцій від державних до самоврядних, освітніх і громадських структур. Саме мережа громадських управлінських структур у поєднанні з вертикалями державних і самоврядних структур зможуть забезпечити освітнім системам можливості для активного розвитку. Питанням моделювання освітнього простору в школі І ступеня з урахуванням позитивного зарубіжного досвіду, присвячені роботи А.Д. Цимбалару. У дослідженнях Калініченко І.О. висвітлено генезис науково-теоретичних підходів до проблеми формування інклюзивного освітнього середовища, яке сприяє ефективній соціалізації та адаптації дітей ЗЗСО. Теоретичним і методичним засадам застосування здоров'язберігавальних технологій навчання учнів у загальноосвітніх навчальних закладах присвячені дослідження Поташнюк І.В. та інших вчених. Однак відсутні публікації про реалізацію завдань державними органами та органами місцевого самоврядування щодо забезпечення учнів харчуванням шляхом нового будівництва

харчоблоків закладів освіти з новітніми моделями організації харчування.

**Мета статті** – проаналізувати відповідність проекту нормативного документу ДСТУ «Настанова з проектування при новому будівництві, реконструкції та капітальному ремонті приміщень харчоблоків закладів освіти (закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти) і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку. Моделі організації харчування» міжнародним вимогам, чинній нормативно-правовій базі України в частині реалізації завдань державних органів та органів місцевого самоврядування щодо забезпечення учнів харчуванням шляхом нового будівництва харчоблоків закладів освіти з новітніми моделями організації харчування.

**Методологія.** Для досягнення поставленої мети в процесі дослідження було використано низку загальнонаукових та спеціально-наукових методів, зокрема: абстрактно-логічний – для аналізу літературних джерел та формування висновків; теоретичний (ретроспективне використання даних досліджень містобудування населених пунктів); експертиза проектів будівництва різних типів і потужності харчоблоків закладів освіти за новими типами моделей організації харчування.

**Виклад основного матеріалу.** Національною стратегією розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, яка затверджена Указом Президента України від 25.05.2020 р. № 195/2020, розпорядженням Кабінету Міністрів України від 5 серпня 2020 р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування» визначено, що організація харчування в закладах освіти повинна здійснюватися згідно із законодавством і забезпечувати доступ для усіх учасників освітнього процесу до здорової їжі [1], [2].

Для задоволення потреби в здоровому та збалансованому харчуванні учнів, педагогічних працівників, інших учасників освітнього процесу необхідно створювати нове, сучасне і ефективне матеріально-технічне забезпечення харчоблоків закладів освіти.

Враховуючи, що в Україні відсутній нормативний документ з проектування будівництва/реконструкції харчоблоків закладів освіти ДП «УКРНДПЦИВІЛЬБУД» розроблено проект ДСТУ «Настанова з проектування при новому будівництві, реконструкції та капітальному ремонті приміщень харчоблоків закладів освіти (закладів загальної середньої освіти та

закладів дошкільної освіти) і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку. Моделі організації харчування» (далі – проекту ДСТУ), який оприлюднений на сайті національного органу стандартизації ДП «УкрНДНЦ» [3]. Основною причиною необхідності розробки та впровадження проекту зазначеного ДСТУ є застаріла чинна нормативно-правова база містобудівного, санітарного та освітнього законодавств, що регулює зазначену сферу і гальмує запровадження інноваційних підходів.

**Імплементация вимог нормативних документів Європейського Союзу.** У рамках розробки ДСТУ з метою його вдосконалення авторами були вивчені та застосовані положення нормативних документів Європейського Союзу.

Основним документом Європейського Союзу у цій галузі є Регламент Європейського Парламенту і Ради (ЄС) № 852/2004 від 29.04. 2004 р. «Про гігієну харчових продуктів», який встановлює інтегрований підхід для всіх учасників на шляху від місця первинного виробництва до введення в обіг чи експорту харчових продуктів, загальні принципи і вимоги (структурні, операційні та гігієнічні) до операторів потужностей, процедури для схвалення потужностей, вимоги до зберігання і транспортування харчових продуктів та вимоги щодо створення безсумнівної безпечності харчових продуктів та дотримання санітарно-гігієнічного та протиепідемічного режимів на об'єкті-операторі потужностей.

У Республіці Польщі, яка є найбільш наближеною до України за кількістю організованого дитячого і підліткового населення та місцем розташування (такий же кліматичний пояс), вимоги до закладів харчування (харчоблоків) в дитячих колективах та дошкільних закладах Республіки Польщі визначаються пропорційно ризику епідемічної загрози. Такі об'єкти (харчоблоки) розглядаються як заклади громадського харчування закритого типу на яких впроваджена система управління безпечністю харчування НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point) разом із застосуванням принципів належної гігієнічної практики – Good Hygiene Practices (GHP) і належної виробничої практики – Good Manufacturing Practices (GMP), та впровадженням вимог Регламенту (ЄС) 852/2004 «Про гігієну харчових продуктів» [4]. У разі організації кейтерингового харчування, компанія, що надає послуги з харчування для освітянських закладів (ДДЗ, ЗОШ), окрім вищезазначених вимог, повинна відповідати санітарно – гігієнічним та протиепідемічним вимогам під час виробництва продуктів харчування, дотримувати належні

умови транспортування, і головне – враховувати специфіку харчування дітей щодо харчової цінності правильно підібраних продуктів, кулінарних прийомів, які повинні бути адаптовані до віку дітей дошкільного та шкільного віку та повинна спеціалізуватися на дитячому харчуванні. Умовою функціонування кейтерингової компанії в Республіці Польщі, що надає послуги з харчування для дитячих дошкільних закладів, шкіл, є отримання позитивних висновків Державного районного санітарного інспектора та районного (міського) коменданта Державної пожежної охорони щодо забезпечення санітарно-гігієнічних та протиепідемічних умов та безпечних протипожежних умов у приміщеннях закладу.

**Нормативно-правове забезпечення в Україні.** В Україні діють аналогічні вимоги законодавчих та нормативно-правових актів до освітянських закладів та операторів ринку (потужностей) з поводження з харчовими продуктами, які зобов'язують розробити та впровадити систему НАССР:

- Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р. (із змінами);

- Закон України № 2042 «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»;

- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 09.10.2012 р. за № 1704/22016 (зі змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства аграрної політики та продовольства № 429 від 17.10.2015);

- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 41 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами аудиту щодо додержання операторами ринку вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів»;

- наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 42 від 06.02.2017 «Про затвердження форми акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додер-

жання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами»;

- постанова Кабінету міністрів України № 896 від 31 жовтня 2018 р. «Порядок визначення періодичності здійснення планових заходів державного контролю відповідності діяльності операторів ринку (потужностей) вимогам законодавства про харчові продукти, корми, здоров'я та благополуччя тварин, які здійснюються Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, та критерії, за якими оцінюється ступінь ризику від її провадження».

Вимоги щодо забезпечення санітарного законодавства на харчоблоках закладів освіти відображені в наступних документах:

- постанова Кабінету Міністрів України від 27.12.2018 р. № 1164 «Про затвердження критеріїв, за якими оцінюється ступінь ризику від провадження господарської діяльності у сфері санітарного та епідемічного благополуччя населення та визначається періодичність здійснення планових заходів державного нагляду (контролю) Державною службою з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів», за вимогами якої заклади дошкільної, загальної середньої освіти і дитячі оздоровчі заклади є об'єктами закритого типу і віднесені до об'єктів з високим ступенем ризику за критеріями санітарного та епідемічного благополуччя;

- спільний наказ Міністерства освіти і науки України, Міністерства молоді та спорту України, Міністерства охорони здоров'я України «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах» від 17.04.2006 р. № 298/227, зареєстрований в Міністерстві юстиції України 05.05.2006 р. за № 523/12397 (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства молоді та спорту № 202/165 від 26.02.2013);

- Державні санітарні норми та правила «Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів», затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 р. № 144, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 14.03.2013 р. за № 410/22942;

- Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів, затверджений наказом МОЗ України від 24.03.2016 р. № 234;

– Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, затверджений наказом МОЗ України від 25.09.2020 р. № 2205.

Вимоги щодо проектування харчоблоків закладів освіти є фрагментарними і частково відображені в наступних документах:

– ДБН В.2.2-3:2018 Заклади освіти;

– ДБН В.2.2-4:2018 Заклади дошкільної освіти;

– ДБН В.2.2-40:2018 Інклюзивність будинків і споруд та інші.

В освітній галузі питання організації харчування учнів висвітлені в наступних законодавчих документах та підзаконних актах:

– Закон України «Про освіту» № 2145-VII від 05.09.2017 р. (із змінами);

– Закон України «Про повну загальну середню освіту» № 463-IX від 06.01.2020 р. (із змінами);

– Закон України «Про дошкільну освіту» № 2628-III від 11.07.2001 р. (із змінами);

– Закон України «Про оздоровлення та відпочинок дітей» № 375-VI від 04.09.2008 р. (із змінами);

– Національна стратегія розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, затверджена Указом Президента України від 25.05.2020 р. № 195/2020;

– розпорядження Кабінету Міністрів України від 5 серпня 2020 р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування»;

– постанова Кабінету Міністрів України від 01.06.2023 р. № 549, якою внесені зміни до постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

**Інструмент державного регулювання містобудівної діяльності для вдосконалення управлінських процесів у публічному секторі галузі освіти.** Проектом ДСТУ як інструментом державного регулювання господарської діяльності у рамках Законів України «Про місцеве самоврядування в Україні» від 21.05.1997 р. (із змінами, внесеними Законами України, в тому числі Законом України № 2849-IX від 13.12.2022 р.) [5] «Про добровільне об'єднання територіальних громад» від 05.02.2015 р. № 157-VIII (із змінами, внесеними Законами України, в тому числі Законом України № 562-IX від 16.04.2020 р.) [6] пропонується на вибір для територіальних громад, новітні моделі організації харчоблоків для організації харчування дитячих організованих колективів:

– харчоблок базової кухні;

– харчоблок опорної кухні;

– харчоблок отримувач готової гарячої їжі;

– харчоблок отримувач готової гарячої їжі та напівфабрикатів.

Постановою Кабінету Міністрів України від 01.06.2023 р. № 549 внесені зміни до «Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» в частині доповнення новими термінами п. 3 «Загальної частини», а саме:

*“11) базова кухня – модель організації харчування, за якої процес приготування та видача готових страв реалізується закладом освіти та закладом оздоровлення та відпочинку самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу) або шляхом аутсорсингу, що передбачає виготовлення та реалізацію готових страв оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, з використанням матеріально-технічної бази (харчоблоку) закладу освіти або закладу оздоровлення та відпочинку;*

*12) опорна кухня – модель організації харчування, що є ідентичною до моделі “базова кухня” та передбачає виконання функцій постачальника послуг з харчування, шляхом доставки готової гарячої їжі у прилеглі заклади освіти і заклади оздоровлення та відпочинку, де організація гарячого харчування є неможливою та/або економічно недоцільною.*

Зазначені перші два типи харчоблоків «базова кухня» та «опорна кухня» кореспондують з типами харчоблоків, що пропонуються у проекті ДСТУ і є традиційними харчоблоками освітніх закладів. Для моделі «харчоблок базової кухні» передбачено мінімальну експлуатаційну потужність до 3000 одиниць готових страв на добу (для кількості дітей до 750), для моделі «харчоблок опорної кухні» – середню експлуатаційну потужність від 3000 до 6000 одиниць готових страв на добу (для кількості дітей від 750 до 1500) та велику експлуатаційну потужність – більше 6000 одиниць готових страв на добу (для кількості дітей більше 1500). Укрупнення харчоблоків надасть можливість забезпечувати харчуванням прилеглі заклади освіти, що доцільно в економічному сенсі.

Слід зазначити, що видача готових страв до зони обіднього залу – це процес зручного та безпечного отримання/вибору їжі учасниками, із зберіганням до 2 год, що відповідає вимогам постанови КМ України від 01.06.2023 р. № 549. Їжа для дітей на роздатковій лінії в обідньому залі дотримує температурних режимів для

гарячих страв (від +65 до +70 °С), холодних страв та напоїв (від +12 до +14 °С).

В доповнення до базових та опорних харчоблоків у п. 3 «Загальної частини» постанови Кабінету Міністрів України від 01.06.2023 р. № 549 надається визначення терміну «фабрики-кухні», а саме:

*«13) фабрика-кухня - модель організації харчування, що передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку.»*

Згідно з рекомендаціями посібника для проєктувальників та архітекторів «Харчоблоки в закладах освіти» [7] передбачається комплексна модернізація харчоблоків освітніх закладів, яка включає реконструкцію, капітальний ремонт та повну заміну технологічного устаткування, в тому числі для забезпечення організації харчування на привозній готовій гарячій їжі для дітей, що виправдано економічною доцільністю.

Фабрики-кухні використовують потужності окремих підприємств і спеціалізуються на приготуванні готової гарячої їжі та напівфабрикатів. Напівфабрикати (охолоджені до температури від 3 °С до 5 °С за технологією «шокового охолодження») можуть зберігатись до 24 годин і перед видачою потребують доготовування у пароконвекційній печі. Слід нагадати, що за вимогами санітарного законодавства повторне розігрівання готової їжі для дитячих організованих колективів закладів освіти заборонено з метою попередження в цих дитячих колективах харчових отруєнь, зокрема спалахів ботулізму. Це вимоги Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів», затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 20.02.2013 р. № 144, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 14.03.2013 р. за №410/22942, та Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 р. № 2205, зареєстрованим у Міністерстві юстиції України 10.11.2020 р. за №1111/35394 [8], [9]. Також технологія повторного розігрівання готової їжі у закладах освіти суперечить вимогам постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах

оздоровлення та відпочинку» (у редакції КМ України від 01.06.2023 р. № 549), а саме п. 15-1 підпункт 2), яким визначено, що діти отримують тільки гарячу їжу з котла і максимальний загальний час для опорних харчоблоків (які передбачають доставку готової гарячої їжі в термоізоляційних боксах) з моменту приготування, транспортування та видачі гарячих страв дітям безпосередньо на столі в їдальні не повинен перевищувати дві години [10].

Готові страви фабрик-кухонь можна запропонувати споживачам – іншим учасникам освітнього процесу, а саме для задоволення потреби в здоровому та збалансованому харчуванні педагогічних працівників, обслуговуючого персоналу та інших учасників освітнього процесу (можливо і батьків), про що наголошувала Перша леді України Олена Зеленська на Всеукраїнському форумі «Україна 30. Здорова Україна» у ході панельної дискусії «Дитяче та шкільне харчування в Україні – час важливих змін», та відповідає очікуванім результатам реалізації Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, затвердженої Указом Президента України від 25.05.2020 р. № 195/2020, реалізації заходів, вказаних у розпорядженні Кабінету Міністрів України від 5 серпня 2020 р. № 1008-р «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування» та Плані заходів з реформування системи шкільного харчування під патронатом Першої леді України Олени Зеленської.

Крім того готовою продукцією фабрик-кухонь можуть послуговуватись всі їдальні територіальної громади (їдальні підприємств, вищих закладів освіти, офіси, будівельні організації, громадські заклади (окрім стаціонарів лікарень), тобто всі організовані колективи дорослого населення, що вкрай важливо в економічних умовах сьогодення.

### **Висновки.**

1. Таким чином, запропоновані для територіальних громад нові моделі організації харчування за розробленим ДСТУ «Настанова з проєктування при новому будівництві, реконструкції та капітальному ремонті приміщень харчоблоків закладів освіти (закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти) і дитячих закладів оздоровлення та відпочинку. Моделі організації харчування», які базуватимуться на новозбудованих/реконструйованих харчоблоках великої експлуатаційної потужності із забезпеченням харчуванням учнів та інших учасників освітнього процесу прилеглих закладів

освіти, відповідають положенням Закону України «Про засади державної регуляторної політики у сфері господарської діяльності» і слугують оптимізації використання площ будівель харчоблоків (які вивільнятимуться), трудових ресурсів (відсутність потреби у працівниках) енергоносіїв (відсутність потреби у роботі електрообладнання (бойлерів, холодильників тощо) вентиляції), водопостачання, каналізування, що в цілому матиме економічний ефект, і є ефективним інструментом державного регулювання господарської діяльності територіальних громад.

2. Новими моделями організації харчування, що базуються на інноваційних технологіях (новітнє теплове обладнання: пароконвекційні печі бойлерного типу, мультифункціональні теплові прилади тощо); холодильне і морозильне обладнання, посудомийні машини купольного типу з регульованим термостатом і ін.), пропонуються умови для приготування якісної та безпечної їжі, що відповідатиме сучасним принципам здорового харчування, рекомендаціям Всесвітньої організації охорони здоров'я та Міністерства охорони здоров'я України, формування культури здорового харчування, правильних харчових звичок, основ здорового харчування та здорового способу життя, що вкрай важливо в економічних умовах сьогодення.

#### **СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ: \_\_\_\_\_**

1. Національна стратегія розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі: Указ Президента України від 25.05.2020р. №195/2020 [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/195/2020#Text>
2. Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування: розпорядження Кабінету Міністрів України від 05.08.2020р. №1008-р [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1008-2020-%D1%80#Text>
3. Сайт національного органу стандартизації ДП «УкрНДНЦ» «Повідомлення про розроблення національних стандартів» [Електронний ресурс]. URL: <http://uas.gov.ua/standardization/rozrobka-ta-skasuvannia/povidomlennia-pro-rozroblennia-natsion>
4. Регламент європейського парламенту і ради (ЄС) 852/2004 від 29.04.2004 р. «Про гігієну харчових продуктів» [Електронний ресурс]. URL: [http://uas.gov.ua/laws/show/984\\_002-04#Text](http://uas.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text)
5. Закон України «Про місцеве самоврядування в Україні» [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280/97-%D0%B2%D1%80#Text>
6. Закон України «Про добровільне об'єднання тери-

- торіальних громад» [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/157-19#Text>
7. Посібник для проектувальників та архітекторів «Харчоблоки в закладах освіти» [Електронний ресурс]. URL: [https://decentralization.gov.ua/uploads/library/file/808/posibnyk\\_harchoblok.pdf](https://decentralization.gov.ua/uploads/library/file/808/posibnyk_harchoblok.pdf)
  8. Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та (або) розумового розвитку, та навчально-реабілітаційних центрів: ДСНПіН 2.3.-185-2013 [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0410-13#Text>
  9. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти: СР №2205-2020 [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#Text>
  10. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305 [Електронний ресурс]. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text>

#### **REFERENCES: \_\_\_\_\_**

1. Natsionalna stratehiia rozbudovy bezpechnoho i zdorovoho osvitnoho seredovyschcha u novii ukrainskii shkoli: Ukaz Prezydenta Ukrainy vid 25.05.2020 r. №195/2020” [National Strategy for Building a Safe and Healthy Educational Environment in the New Ukrainian School: Decree of the President of Ukraine dated May 25, 2020, No. 195/2020]. [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua). Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/195/2020> [in Ukrainian].
2. Pro zatverdzhennia planu zakhodiv z reformuvannia systemy shkilnogo kharchuvannia: rozporiadzhennia Kabinetu Ministriv Ukrainy vid 05.08.2020 r. №1008-r. [Approval of the Action Plan for Reforming the School Nutrition System: Order of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated August 5, 2020, No. 1008-r.]. [www.rada.gov.ua](http://www.rada.gov.ua). Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1008-2020-%D1%80#Text> [in Ukrainian].
3. Sait natsionalnoho orhanu standartyzatsii DP «UkrNDNTs» «Povidomlennja pro rozrobku natsionalnykh standartiv» [Site of the national standardization body SE «UkrNDNC» «Notice on the development of national standards» by the national standardization body SE «UkrNDNC»]. [www.uas.gov.ua](http://uas.gov.ua). Retrieved from <http://uas.gov.ua/standardization/rozrobka-ta-skasuvannia/povidomlennia-pro-rozroblennia-natsion/> [in Ukrainian].
4. Reglament yevropeys'koho parlamentu i radi (YES) 852/2004 vid 29.04.2004 r. “Pro hihiyenu kharchovykh produktiv” [Regulation (EC) No 852/2004 of the European Parliament and of the Council of 29 April 2004 on the hygiene of foodstuffs].



- www.rada.gov.ua. Retrieved from [https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984\\_002-04#Text](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_002-04#Text) [in Ukrainian].
5. Zakon Ukrainy "Pro mistseve samovryaduvannya v Ukraini [The Law of Ukraine «On local self-government in Ukraine»]. (n.d.). www.rada.gov.ua. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/280/97-%D0%B2%D1%80#Text/> [in Ukrainian].
  6. Zakon Ukrainy «Pro dobroviline ob'ednannia terytorialnykh hromad» [The Law of Ukraine «On the voluntary association of territorial communities»]. (n.d.). www.rada.gov.ua. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/157-19#Text>»/ [in Ukrainian].
  7. Posibnyk dlia proektualnykh ta arkhytektoriv «Kharchobloky v zakladakh osvity» [Guide for designers and architects «Food Blocks in Educational Institutions»]. (n.d.). www.decentralization.gov.ua Retrieved from [https://decentralization.gov.ua/uploads/library/file/808/posibnyk\\_harchoblok.pdf/](https://decentralization.gov.ua/uploads/library/file/808/posibnyk_harchoblok.pdf/) [in Ukrainian].
  8. Hyhiienichni vymohy do ulashtuvannia, utrymannia i rezhymu spetsialnykh zahalnoosvitnikh shkil (shkil-internativ) dlia ditei, yaki potrebuiut' korrektsii fizychnohota (abo) rozumovoho rozvytku, tanavchal'no-reabilitatsiinykh tsestriv: DsaNPiN [Hygienic requirements for the establishment, maintenance and regime of special comprehensive schools (boarding schools) for children who need correction of physical and (or) mental development, and educational rehabilitation centers: SSNR 2.3.-185-2013]. (n.d.). www.rada.gov.ua. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0410-13#Text> [in Ukrainian].
  9. Sanitarnyi rehulament dlia zakladiv zahalnoi serednoi osvity: SR No. 2205-2020 [Sanitary regulations for general secondary education institutions: SR No. 2205-2020]. (n.d.). www.rada.gov.ua. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#Text> [in Ukrainian].
  10. Pro zatverdzhennia norm ta Poriadku orhanizatsii kharchuvannia u zakladakh osvity ta dytjachykh zakladakh ozdorovlennia ta vidpochynku: postanova Kabinetu Ministriv Ukrainy vid 24.03.2021 r. № 305 [On the approval of norms and the Procedure for the organization of meals in educational institutions and children's health and recreation institutions: Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine]. (n.d.). www.rada.gov.ua. Retrieved from <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text> [in U krainian].