

# МІНІСТЕРСТВО ОХОРОНИ ЗДОРОВ'Я УКРАЇНИ

22 червня 2021 року № 26-04/18273/2-21

Обласні, Київська міська  
державні адміністрації

Міністерство охорони здоров'я України з урахуванням пункту 13 норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 (далі — норми харчування) повідомляємо.

Відповідно до пункту 13 норм харчування для здійснення закупівель вага харчових продуктів, що використовуються для приготування страв, розраховується у брутто згідно з технологічною документацією на страви та вироби.

Пунктом 1.3. Правил роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 24 липня 2002 року № 219, зареєстрованим в Міністерстві юстиції України 20 серпня 2002 року за № 680/6968 (далі — Правила роботи) врегульовано, що технологічна документація на страви та вироби це документація із зазначенням опису технологічного процесу виробництва продукції, переліку продуктів, продовольчої сировини, речовин і супутніх матеріалів, що застосовуються в процесі приготування, даних про норми їх вмісту в кінцевому харчовому продукті, термін придатності до споживання, умов зберігання, способу реалізації (подання) споживачу, вимог до якості страв та виробів.

Згідно з пунктом 2.2. Правил роботи суб'єкти господарської діяльності при користуванні збірниками рецептур страв та кулінарних виробів мають право замінити (виключати) у рецептурах відсутні види продовольчої сировини та харчових продуктів (крім основних складників страви) або додатково включити їх у необхідних кількостях, не погіршуючи смакових властивостей страв (виробів), при цьому не допускати порушення технологічного режиму виробництва продукції, погіршення споживних властивостей та якості страв (виробів). Зміни до рецептур в обов'язковому порядку вносяться в технологічну документацію на страви та вироби і калькуляційні карти.

Разом з цим, пунктом 1.5. Методичних рекомендацій щодо впровадження національних положень (стандартів) бухгалтерського обліку у сфері громадського харчування і побутових послуг, гармонізованих з міжнародними стандартами, затверджених наказом Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України від 17 червня 2003 року № 157 (далі — Методичні рекомендації) врегульовано, що виготовляючи продукцію власного виробництва, суб'єкти господарської діяльності у сфері громадського харчування повинні дотримуватися норм витрати сировини, втрат під час кулінарного оброблення, визначених нормативними документами, перелік яких

наведено в додатку 1, а також норм в технологічних картах на фірмові страви і виробу, державних стандартів, технічних умов тощо.

Інформація щодо норм витрати сировини, втрат під час кулінарного оброблення підготовлена на підставі даних наведених у збірнику рецептур «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.1980 № 310)» додається.

Витяг з довідника «Химический состав пищевых продуктов» під редакцією І.М. Скуріхіна, 1987р. (додається).

Зазначену інформацію просимо довести до відома засновника(засновників) закладів дошкільної освіти, закладів загальної середньої освіти та інших закладів освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти (далі — заклади освіти), дитячих закладів оздоровлення та відпочинку, а також в закладів сфери соціального захисту, а також осіб, відповідальних за організацію харчування здобувачів освіти/дітей у таких закладах.

Заступник Міністра охорони здоров'я України —  
головний державний санітарний лікар України  
І. Кузін