



**МІНІСТЕРСТВО РОЗВИТКУ ЕКОНОМІКИ, ТОРГІВЛІ ТА
СІЛЬСЬКОГО ГОСПОДАРСТВА УКРАЇНИ**

НАКАЗ

03.12.2020 № 2532

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
22 грудня 2020 р.
за № 1275/35558

**Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та
обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих
у закладах загальної середньої освіти**

*{Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку
економіки, торгівлі та сільського господарства
№ 680 від 01.04.2021}*

Відповідно до [абзацу другого](#) підпункту «г» пункту 1 статті 1 Указу Президента України від 08 листопада 2019 року № 837 «Про невідкладні заходи з проведення реформ та зміцнення держави», [розділу III](#) Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схваленої Указом Президента України від 25 травня 2020 року № 195, [пункту 10](#) плану заходів з реформування системи шкільного харчування, затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів України від 05 серпня 2020 року № 1008, пункту 183 [плану пріоритетних дій Уряду на 2020 рік](#), затвердженого розпорядженням Кабінету Міністрів України від 09 вересня 2020 року № 1133,
НАКАЗУЮ:

1. Затвердити [Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти](#), що додаються.
2. Директорату державної політики у сфері санітарних та фітосанітарних заходів забезпечити в установленому законодавством порядку подання цього наказу на державну реєстрацію до Міністерства юстиції України.
3. Цей наказ набирає чинності з 01 січня 2021 року.

4. Контроль за виконанням цього наказу покласти на заступника Міністра розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України згідно з розподілом обов'язків.

**Міністр розвитку
економіки, торгівлі
та сільського
господарства України**

І. Петрашко

ПОГОДЖЕНО:

Заступник Міністра охорони здоров'я України

І. Микичак

Т.в.о. Міністра освіти і науки України

А. Вітренко

Голова Державної служби України
з питань безпечності харчових продуктів
та захисту споживачів

В. Магалецька

Т.в.о. Голови Державної регуляторної
служби України

О. Мірошніченко

ЗАТВЕРДЖЕНО
Наказ Міністерства розвитку
економіки, торгівлі та сільського
господарства України
03 грудня 2020 року № 2532

Зареєстровано в Міністерстві
юстиції України
22 грудня 2020 р.
за № 1275/35558

ГІГІЄНІЧНІ ВИМОГИ

до виробництва та обігу харчових продуктів на

потужностях, розташованих у закладах загальної

середньої освіти

I. Загальні положення

1. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти (далі - вимоги) визначають умови та заходи щодо належної гігієнічної практики під час організації харчування в закладах загальної середньої освіти.

2. У цих вимогах терміни вживаються в таких значеннях:

готова страва - харчовий продукт, який пройшов усі установлені технологічним процесом стадії виробництва та готовий до споживання людиною;

зворотна тара - тара, яку використовують для транспортування харчових продуктів і повертають оператору ринку від якого надійшла (термоси, термоконтейнери, інша тара).

Інші терміни вживаються у значеннях, наведених у [Законі України](#) «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

II. Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, обладнання та інвентарю

1. Виробничі та складські приміщення, що входять до складу потужностей, які задіяні у процесі виробництва та обігу харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти, повинні бути належним чином ідентифіковані. Орієнтовний перелік приміщень потужностей із виробництва та обігу харчових продуктів наведено в [додатку 1](#) до цих вимог.

2. Виробничі та складські приміщення повинні бути оснащені технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, засобами вимірювання (ваги, термометри, тощо), а також кухонним інвентарем.

{Пункт 2 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

3. У разі постачання на потужності з виробництва та обігу харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти готових страв повинна бути забезпечена наявність:

1) зони для приймання готових страв;

{Підпункт 1 пункту 3 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

2) обладнання для тимчасового зберігання готових страв;

3) обладнання для термічної обробки готових страв.

4. Розташування приміщень та обладнання і організація потоків руху харчових продуктів, допоміжних матеріалів для переробки харчових продуктів, предметів та матеріалів, що контактують з харчовими продуктами, відвідувачів повинні забезпечувати:

1) належне утримання, чищення та дезінфекцію приміщень та обладнання;

2) здійснення ефективних заходів контролю шкідників;

3) запобігання перехресному забрудненню під час здійснення технологічних процесів;

4) розділення потоків фізичне чи у часі:

готових страв із непереробленими та частково переробленими харчовими продуктами, а також харчовими відходами;

чистого з використаним столовим і кухонним посудом;

чистої з використаною зворотною тарою;

переміщення персоналу з робочої зони з непереробленими харчовими продуктами до робочої зони з готовими стравами.

{Пункт 4 розділу II в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

5. Виробничі та складські приміщення повинні бути оснащені належною природною та/або механічною вентиляцією, яка сконструйована таким чином:

1) потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони;

2) забезпечити безперешкодний доступ обслуговуючого персоналу до фільтрів та інших змінних частин;

3) запобігати появі у виробничому приміщенні надмірного тепла, конденсату та/або пари.

4) під час реконструкції чи проектування нової системи вентиляції враховуються вимоги ДБН В.2.5-67:2013 «Опалення, вентиляція та кондиціонування», затверджені наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25 січня 2013 року № 24.

{Пункт 5 розділу II в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

6. Виробничі та складські приміщення повинні бути забезпечені належним природним та штучним освітленням, необхідним для виробництва та обігу харчових продуктів відповідно до вимог ДБН В.2.2-3:2018 «Будинки і споруди. Заклади освіти», затверджених наказом Міністерства регіонального розвитку, будівництва та житлово-комунального господарства України від 25 квітня 2018 року № 106.

7. Стіни, перегородки та підлога повинні бути виготовлені з непроникаючого, непоглинаючого, нетоксичного та придатного для миття матеріалу.

8. Стеля повинна бути побудована таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду, конденсату, росту плісняви, легко піддаватись очистці та миттю.

9. Вікна та інші отвори у стінах повинні бути побудовані таким чином, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні та вентиляційні отвори мають бути обладнані сіткою від комах, що легко знімається для чищення.

{Пункт 9 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

10. Виробничі та складські приміщення повинні бути обладнані дверима з гладкою та водостійкою поверхнею, що легко піддається чищенню, миттю та в разі потреби дезінфекції.

11. Поверхні, що контактують з харчовими продуктами, повинні бути призначені для цієї мети та виготовлені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних для чищення матеріалів, утримуватись у непошкодженому стані, мають легко піддаватись миттю та бути стійкими до дії мийних і дезінфекційних засобів.

{Пункт 11 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

12. Виробничі приміщення повинні бути забезпечені проточною гарячою і холодною питною водою, що відповідає вимогам [Державних санітарних норм та правил «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» \(ДСанПіН 2.2.4-171-10\)](#), затверджених наказом Міністерства охорони здоров'я України від 12 травня 2010 року № 400, зареєстрованих у Міністерстві юстиції України 01 липня 2010 року за № 452/17747 (далі - ДСанПіН 2.2.4-171-10), у кількості, що відповідає потребам діяльності, яка здійснюється в таких приміщеннях.

13. Виробничі приміщення повинні бути оснащені умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук, а також:

або одноразовими паперовими рушниками для рук;

або індивідуальними серветками для рук;

або електрорушниками для рук (за умови відсутності ризику попадання повітря з електрорушника на харчові продукти чи поверхні, які з ними контактують).

{Пункт 13 розділу II в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

14. Зберігання мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю для прибирання здійснюється в окремих відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом.

{Пункт 14 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

15. Інвентар для прибирання повинен бути промаркований або мати кольорове сигнальне забарвлення, відповідно до призначення.

{Пункт 15 розділу II із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

16. Дезінфекційні засоби повинні бути зареєстровані відповідно до вимог [Порядку державної реєстрації \(перереєстрації\) дезінфекційних засобів](#), затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 03 липня 2006 року № 908.

17. Мийні засоби повинні відповідати вимогам [Технічного регламенту мийних засобів](#), затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 20 серпня 2008 року № 717 (у редакції постанови Кабінету Міністрів України від 12 червня 2013 року № 408).

18. Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари повинно бути обладнане мийними ваннами та в разі потреби посудомийною машиною.

19. Посудомийна машина має використовуватися за призначенням з дотриманням вимог правил експлуатації, визначених виробником такої машини.

20. Миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання здійснюються в порядку, наведеному в [додатку 2](#) до цих вимог.

21. Виробничі столи, обробні дошки, кухонний інвентар та кухонний посуд мають маркуватися відповідно до призначення. Приклади маркування обладнання та інвентарю наведено в [додатку 3](#) до цих вимог.

{Пункт 21 розділу II в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

III. Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів

1. Гігієнічні вимоги до транспортних засобів повинні відповідати [статті 44](#) Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

2. Для перевезення харчових продуктів, що швидко псуються, повинен використовуватись спеціалізований та відповідно обладнаний рухомий склад згідно з вимогами санітарних правил і нормативів.

{Пункт 2 розділу III в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

3. Перевезення готових страв повинно здійснюватися в герметичній упаковці (контейнері) та/або іншій тарі, маркування якої здійснюється згідно з **додатком 3** до цих вимог.

4. Упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, повинні відповідати таким вимогам:

- 1) бути виготовленими із гладких, нетоксичних матеріалів, придатних до миття;
- 2) утримуватись у непошкодженому стані;
- 3) бути стійкими до дії мийних та дезінфекційних засобів.

5. Після кожного використання упаковка (контейнер) та/або інша тара, у тому числі зворотна тара, які є багаторазовими, мають митися, просушуватися та в разі потреби дезінфікуватися.

6. Харчові продукти перевозяться з дотриманням вимог щодо температурного режиму, який унеможлиблює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, та забезпеченням такого розділення харчових продуктів, що унеможлиблює їх забруднення.

IV. Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами

1. Під час поводження з харчовими відходами повинно бути забезпечено:

1) видалення харчових відходів з приміщення, в якому наявні харчові продукти якомога швидше, але не рідше, ніж 1 раз у зміну;

{Підпункт 1 пункту 1 розділу IV в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

2) розміщення харчових відходів у закритих контейнерах, на відстані не менше 10 метрів від закладу загальної середньої освіти;

3) використання контейнерів, які сконструйовані таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту від доступу шкідників, легко піддаються миттю та в разі потреби дезінфекції;

{Підпункт 3 пункту 1 розділу IV із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

4) видалення харчових відходів повинно здійснюватися на підставі договору з суб'єктом господарювання, який надає послуги з видалення таких відходів. У разі укладання договору на видалення відходів, він має визначати періодичність вивезення відходів, а також випадки, коли таке вивезення здійснюється негайно.

2. Харчові відходи заборонено передавати чи іншим чином відчужувати на користь фізичних осіб.

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

1. Вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює в зоні поводження із харчовими продуктами повинні відповідати статті 48 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

2. Персонал, який здійснює розвантаження харчових продуктів, при переході у зону поводження з харчовими продуктами повинен змінити одяг та помити руки.

{Пункт 2 розділу V в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

3. Персонал може бути допущений до роботи в зоні поводження із харчовими продуктами виключно в разі:

1) проходження обов'язкового профілактичного медичного огляду відповідно до законодавства, про що свідчить запис в особистій медичній книжці;

2) проходження навчання щодо цих вимог, що має бути підтверджено відповідними записами.

{Пункт 3 розділу V в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

4. У разі виникнення в персоналу ознак простудного захворювання або кишкової дисфункції, а також нагноєння, порізів, опіків, необхідно повідомити про це медичного працівника закладу загальної середньої освіти або іншу відповідальну особу закладу загальної середньої освіти. Жодна особа, яка хворіє, є носієм чи має симптоми захворювання, яке може переноситися харчовими продуктами, або яка має, наприклад, інфекційні рани, шкірні інфекції, нариви чи діарею, не повинна допускатися до роботи з харчовими продуктами чи до перебування в зонах, де проводиться їх опрацювання, у будь-якій ролі, якщо існує потенційна ймовірність прямого чи непрямого забруднення.

{Пункт 4 розділу V із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

VI. Умови та заходи щодо постачання, виробництва та зберігання харчових продуктів

1. Відповідальні за організацію харчування дітей у закладах загальної середньої освіти повинні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів за принципом «крок назад» та забезпечити доступність такої інформації компетентному органу за його запитами.

2. Інформація про операторів ринку, які постачають харчові продукти, повинна зберігатися в закладі загальної середньої освіти протягом шести місяців після дня закінчення мінімального терміну придатності харчових продуктів або дати «вжити до...».

3. Постачання і зберігання харчових продуктів, які є непридатними для споживання людиною, а також після спливу їх мінімального терміну придатності та після дати «вжити до...», заборонені.

4. Вода, що використовується у технологічному процесі та/або для миття повинна відповідати вимогам [ДСанПіН 2.2.4-171-10](#).

5. Умови термічної обробки харчового продукту, запроваджені оператором ринку, забезпечують нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу.

6. Виробництво готових страв повинно здійснюватися відповідно до технологічної документації на страви та вироби в умовах, що забезпечують захист харчових продуктів від забруднення.

7. Харчові продукти повинні зберігатися відповідно до умов, які зазначені в маркуванні відповідних харчових продуктів.

8. Харчові продукти, у тому числі готові страви, повинні зберігатися в умовах, що забезпечують захист таких харчових продуктів від забруднення.

9. Готові страви мають зберігатися окремо від неперероблених та частково перероблених харчових продуктів.

10. На потужностях із виробництва та обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти, повинен здійснюватися ефективний контроль шкідників.

{Розділ VI в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}

**Заступник директора
директорату державної
політики у сфері санітарних
та фітосанітарних заходів -
начальник головного
управління з питань
підакцизної продукції
та органічного виробництва**

Л. Хомічак

Додаток 1
до Гігієнічних вимог до виробництва
та обігу харчових продуктів
на потужностях, розташованих
у закладах загальної середньої освіти
(пункт 1 розділу II)

ОРИЄНТОВНИЙ ПЕРЕЛІК
приміщень потужностей з виробництва та обігу харчових
продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти

1. Виробничі приміщення:

1) кухня, що складається з наступних виробничих ділянок:

гаряча ділянка;

холодна ділянка та ділянка різання хліба;

м'ясна та рибна ділянки;

ділянка борошняних виробів;

ділянка первинної обробки харчових продуктів.

У разі поставки на потужність готових страв, на такій потужності можуть бути відсутні такі виробничі ділянки:

ділянка первинної обробки харчових продуктів;

м'ясна та рибна ділянки;

ділянка борошняних виробів;

2) приміщення для миття кухонного і столового посуду, зворотної тари.

2. Складські приміщення:

склад сухих продуктів, овочів, напоїв, соків;

охолоджувальна та/або морозильна камера;

завантажувальна і тарна.

3. Обідній зал та умивальники для миття рук.

4. Гардеробна та туалет для персоналу.

Додаток 2
до Гігієнічних вимог до виробництва
та обігу харчових продуктів
на потужностях, розташованих
у закладах загальної середньої освіти
(пункт 20 розділу II)

ПОРЯДОК

миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари в ручний спосіб, їх сушіння і зберігання

1. Миття столового і кухонного посуду, чашок (стаканів), столових приборів, зворотної тари має здійснюватися виключно в окремих ваннах гарячою проточною водою.

2. Перед миттям столового і кухонного посуду, зворотної тари залишки їжі вилучаються у контейнери для харчових відходів.

3. Столовий посуд миється в три етапи:

1) в першій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;

2) в другій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів, у кількості, що становить половину від кількості миючих засобів у першій ванні;

3) в третій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче +65 °С із застосуванням решітки для посуду та гнучкого шлангу з душовою насадкою.

Сушиться столовий посуд на ґратчастих полицях на ребрі і зберігається в закритих шафах.

4. Кухонний посуд, чашки (стакани), столові прибори, зворотна тара і кухонний інвентар миються окремо, в два етапи:

1) в першій ванні - водою, що має температуру не нижче +40 °С, з додаванням миючих засобів відповідно до рекомендацій, визначених виробником таких засобів;

2) в другій ванні - ополіскується водою, що має температуру не нижче +65 °С із застосуванням гнучкого шлангу з душовою насадкою.

Сушиться кухонний посуд, чашки (стакани) і зворотна тара окремо, на ґратчастих полицях або стелажах в перекинутому вигляді, зберігається окремо на стелажах або полицях.

Чисті столові прибори ошпарюються окропом і просушуються, зберігаються в ящиках-касетах ручками догори.

Металевий кухонний інвентар після миття прожарюють у духовій шафі.

5. Виробничі столи, мийні ванни в кінці дня миються гарячою водою з додаванням миючого засобу.

6. Розноси для готових страв після кожного використання протираються чистими вологими серветками, а в кінці дня миються гарячою проточною водою з додаванням миючого засобу.

7. Серветки, щітки для миття столового і кухонного посуду, кухонного інвентарю, зворотної тари, протирання виробничих столів після використання промиваються проточною водою з додаванням миючого засобу, висушуються та зберігаються в закритих промаркованих ємностях, ящиках або шафах.

Додаток 3
до Гігієнічних вимог до виробництва
та обігу харчових продуктів
на потужностях, розташованих
у закладах загальної середньої освіти
(пункт 21 розділу II та пункт 3 розділу III)

ПРИКЛАД маркування обладнання та інвентарю*

1. Приклад маркування виробничих столів:

- 1) «СХП» - сирі харчові продукти (харчові продукти після первинної обробки, що підлягають термічній обробці);
- 2) «ГХП» - готові харчові продукти (харчові продукти після термічної обробки або харчові продукти, що не підлягають термічній обробці).

2. Приклад маркування обробних дошок та кухонного інвентарю:

- 1) «СМ» - сире м'ясо;
- 2) «СР» - сира риба;
- 3) «СО» - сирі овочі;
- 4) «СМП» - сире м'ясо птиці;
- 5) «ВМ» - варене м'ясо;
- 6) «ВР» - варена риба;
- 7) «ВО» - варені овочі;
- 8) «ВМП» - варене м'ясо птиці;
- 9) «З» - зелень;
- 10) «Х» - хліб;
- 11) «Г» - гастрономія (сир твердий, сир м'який, масло вершкове тощо);
- 12) «Т» - тісто.

3. Приклад маркування ваг:

- 1) «СХП» - сирі харчові продукти;
- 2) «ГХП» - готові харчові продукти.

4. Приклад маркування кухонного посуду для приготування готових страв та зворотної тари:

- 1) «ПС» - перші страви;

- 2) «ДС» - другі страви;
- 3) «Н» - напої.

* оператор ринку, базуючись на оцінці ризику, може впроваджувати власну систему маркування обладнання та інвентарю.

{Додаток 3 в редакції Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 680 від 01.04.2021}



Про затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти
Наказ; Мінеконом, торгівлі та сг від 03.12.2020 № 2532
Редакція від **28.05.2021**, підстава — [z0645-21](#)
Постійна адреса:
<https://zakon.rada.gov.ua/go/z1275-20>

Законодавство України
станом на 24.11.2025

чинний



z1275-20

Публікації документа

- **Офіційний вісник України** від 28.12.2020 — 2020 р., № 101, стор. 364, стаття 3323, код акта 102265/2020