

ПОГОДЖЕНО

на засіданні педагогічної ради
ДНЗ «Уманський професійний
аграрний ліцей»

Протокол №18 від 26.06.2026

ЗАТВЕРДЖУЮ

Директор ДНЗ «Уманський
професійний аграрний ліцей»

Володимир ГЕРГУН
«26» червня 2026 р.



НАВЧАЛЬНА ПРОГРАМА

підвищення кваліфікації працівників їдалень закладів освіти
«Навчання з організації здорового харчування в закладах освіти»

Розглянуто і схвалено на
засіданні методичної комісії
харчового напрямку
Протокол №12 від 26.06.2026 р.
Голова методичної комісії
 Марія Іздебська

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Навчальна програма підвищення кваліфікації «Навчання з організації здорового харчування в закладах освіти» розроблена на основі:

- статті 1, п. 10 Закону України «Про професійну освіту»;
- професійного стандарту з професії «Кухар закладу освіти», затвердженого наказом ГО «Національна асоціація громадського харчування» від 13.03.2024 №1;
- Типової освітньої програми професійного навчання для підвищення кваліфікації з професії «Кухар» за напрямом «Впровадження різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти», затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України від 20.02.2024 № 211;
- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- збірника рецептур страв для харчування в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту (розроблено в межах Стратегії реформування шкільного харчування);
- вимог системи НАССР (система управління безпечністю харчування);
- стандарту КО 22000 (міжнародний стандарт, розроблений Міжнародною організацією зі стандартизації, пов'язаний із безпекою харчових продуктів).

Дана програма передбачає підвищення кваліфікації працівників їдалень закладів освіти, які мають досвід роботи або професійну кваліфікацію «кухар» або «кондитер», або «пекар», та здобуття ними нових та/або вдосконалення раніше набутих компетентностей у межах своєї професійної діяльності.

Покращення культури та якості харчування здобувачів освіти в закладах освіти, формування у них навичок здорового харчування завдяки забезпеченню повноцінним, збалансованим та безпечним харчуванням є базовим кроком до популяризації принципів здорового способу життя, свідомого вибору продуктів харчування та відповідального ставлення до власного здоров'я.

Це зумовлює потребу в оновленні професійних компетентностей працівників їдалень закладів освіти щодо приготування та подачі страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти, з використанням сучасних технологій та обладнання, устаткування, з дотриманням осноєних принципів та вимог до безпечності та якості харчових продуктів, норм системи НАССР. Підвищення кваліфікації забезпечує поглиблення попередньо отриманого досвіду роботи, результатів навчання неформального або інформального навчання, адаптацію до сучасних технологічних рішень в системі організації харчування здобувачів освіти, без зміни базової професійної кваліфікації.

Для організації навчального процесу потенційні здобувачі освіти/слухачі проходять вхідний контроль базових знань та умінь за професійною діяльністю в їдальні закладу освіти за підготовленими тестами.

Тривалість програми – 40 академічних годин. Навчальний процес триває 5 календарних днів, складається з теоретичної (16 академічних годин, з них 2 академічні години на вхідний та підсумковий контроль), практичної

підготовки (24 академічних годин). Обліковою одиницею навчального часу є академічна година тривалістю 45 хвилин.

Програма складається з 5 навчальних тем. Навчальні теми досить автономні, послідовність їх вивчення визначена наявною матеріально-технічною базою, кадровий ресурсом закладу освіти. Після проведення вхідного контролю теми можуть доповнюватися додатковим навчальним матеріалом.

Теоретичне навчання проводиться у формі різних типів уроків, лекції, теоретичного семінару, практичного семінару, проєкту тощо. Практичне навчання проводиться у формі практичних занять.

Під час теоретичних та практичних занять здобувачі освіти/слухачі:

- ознайомляться з основними принципами та вимогами до безпечності та якості харчових продуктів,

- системою НАССР, міжнародним стандартом Міжнародної організації зі стандартизації, пов'язаним із безпекою харчових продуктів (КО 22000);

- набудуть досвіду складання технологічних карт, меню;

- Устаткування харчоблоку закладу освіти

- ознайомляться з нутриціологічним та фізіологічним аспектами при організації харчування здобувачів освіти в закладах освіти;

- відпрацюють технології приготування та подачі страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти; - відпрацюють технології приготування та подачі страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами;

- набудуть досвіду використання сучасного обладнання та устаткування харчоблоку закладу освіти.

Поточне оцінювання результатів навчання здобувачів освіти здійснюється за 12-бальною системою.

Після успішного виконання всіх практичних завдань учасники навчання виконують тести та практичне завдання. Результати навчання засвідчуються документом зразка, визначеного закладом освіти.

ПЛАН
навчальної програми підвищення кваліфікації працівників їдалень закладів освіти
«Навчання з організації здорового харчування в закладах освіти»

Тривалість навчання: 5 днів (40 академічних годин)

Графік навчального процесу:

<i>Види навчання:</i>	<i>Всього академічних годин</i>	<i>Навчальні дні</i>				
		1	2	3	4	5
теоретична підготовка (Т):	14	7	2	2	2	1
практична підготовка(П):	24		6	6	6	6
контрольні заходи (К):	2	1				1
Всього академічних годин:	40	8	8	8	8	8

Розподіл академічних годин між складниками навчальної програми:

№ п/п	Теми програм навчання	Кількість академічних годин:		
		всього	теоретична підготовка	практична підготовка
1.	Вхідний контроль	1	1	
2.	Організація виробництва	4	4	
2.1	Організація харчування здобувачів освіти в закладах освіти	1	1	
2.2.	Устаткування харчоблоку у закладах загальної середньої освіти	1	1	
2.3.	Нутриціологічні та фізіологічні аспекти при організації харчування здобувачів освіти в закладах освіти	1	1	
2.4.	Технічна документація, технологічні карти, меню	1	1	
3.	Приготування та подача страв, кулінарних виробів і напоїв для здобувачів освіти	26	8	18
4	Приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами	7	1	6
5.	Вихідний контроль	2	2	
Всього академічних годин:		40	16	24

ЗМІСТ ПРОГРАМИ

навчальної програми підвищення кваліфікації працівників їдалень закладів освіти
«Навчання з організації здорового харчування в закладах освіти»

Всього годин: 40

Т, академічні години: 11

П, академічні години: 27

К, години: 2

Результат навчання: Приготування та подача страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти

№ п/п тема	Очікувані результати навчання здобувачів освіти	Академічні години	
		Теоретична підготовка	Практична підготовка
1. Вхідний контроль		1	
2. Організація виробництва		4	
2.1. Організація харчування в закладі освіти	Покращення культури харчування в школах України. Реформа шкільного харчування. Нові підходи в організації харчування в закладах освіти. Режим харчування. Способи та форми організації шкільного харчування (комплексні обіди, харчування на основі дабл-меню, мультипрофільне харчування (шведський стіл), харчування на основі напівфабрикатної кулінарної лінійки, через організацію централізованих «фабрик-кухонь» із подальшим кейтерингом. Орієнтовний перелік документів з організації харчування в закладі освіти. Норми та порядок організації харчування учнів в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти. Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю. Гігієнічні вимоги до питної води. Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів. Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами. Умови та заходи щодо гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами. Умови та заходи щодо постачання виробництва та зберігання харчових продуктів. Порядок миття столового та кухонного посуду, чашок, стаканів, столових приборів, зворотної тари, сушіння та зберігання. Система НАССР: конструкція та планування цехів, інженерні комунікації (повітря, вода, електрика), утилізація відходів, відповідність обладнання вимогам стандартів, обслуговування обладнання, управління закупівлею сировини, запобігання перехресному забрудненню, миття та прибирання, боротьба з шкідниками, особиста гігієна працівників та побутові приміщення, управління зворотними відходами, процедури повернення продукції, складування, інформація про продукт та інформування споживачів, захист продуктів харчування та біотероризм. Сім принципів системи НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, корисувальні дії, верифікація, документування. Система НАССР: оцінка ризиків, визначення критичної точки	1	

	контролю, встановлення критичних меж, встановлення процедур моніторингу КТК (комплексний технічний контроль). Упровадження системи НАССР у закладах освіти.		
2.2.	Устаткування харчоблоку закладу освіти Нове в області механізації та автоматизації прудосмких робіт у їдальнях закладів освіти. Значення ефективного та раціонального використання техніки і дотримання безпеки праці, підвищення її продуктивності, поліпшення якості продукції. Використання автоматики в сучасному устаткуванні. Роль технічних знань для раціонального, безпечного та ефективного використання устаткування. Підбір устаткування харчоблоку в залежності від форми харчування. Сучасні види малогабаритного устаткування для закладів освіти. Спеціалізовані та універсальні машини для санітарної обробки столового посуду: їх види, призначення, будова, правила експлуатації, технічні вимоги безпеки праці. Види миючих засобів, їх використання. Нові електрофізичні методи нагрівання. Автоматика безпеки та регулювання теплового режиму в сучасному тепловому устаткуванні. Прилади автоматики, їх призначення, принцип дії, правила користування. Технологічні вимоги до конструкції сучасного теплового устаткування. Значення техніко-економічних та експлуатаційних показників роботи теплових апаратів для отримання якісної продукції, ефективної роботи підприємства та безпечної роботи кухаря. Особливості експлуатації мікромодульного настільного сучасного теплового устаткування зарубіжного та вітчизняного виробництва: пароконвектомати, рисоварки, млинниці, пароварки тощо. Пристрої для приготування страв за технологією су-від. Сучасні теплові апарати для обробки продуктів інфрачервоними променями та хвилями надвисокої частоти: комбіновані НВЧ-шафи. Переваги та недоліки в роботі, особливості в експлуатації та технічні вимоги безпеки праці. Переваги та недоліки сучасної холодильної техніки. Економічність та експлуатаційні показники холодильного устаткування, призначення та види автоматики холодильної техніки. Вимоги державних, європейських та світових стандартів (ДСТУ, СЕ та ІСО) до показників якості холодильної техніки. Камери шокового заморожування, холодильний преп-спіл: їх призначення, будова, принцип дії. Правила експлуатації, заходи щодо забезпечення надійності в роботі та економії електроенергії під час експлуатації холодильного устаткування.	1	
2.3.	Нутриціологічні та фізіологічні аспекти при організації харчування здобувачів освіти в закладах освіти Раціональне харчування дітей у закладах загальної середньої освіти. Норми та основні вимоги до харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування. Норми споживання основних груп продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах. Добова потреба у воді. Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами. Формування принципів здорового харчування.	1	
2.4.	Технічна документація, технологічні карти, меню Види збірників рецептур страв, кулінарних та кондитерських виробів, які використовуються у закладах загальної середньої освіти. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах, його структура. Використання нормативно-технологічної документації для розрахунку сировини та необхідну кількість порцій та калькуляції на страву. Перерахунок об'ємів у рецептурах страв в залежності від сезону. Розрахунок сировини із врахуванням норм взаємозамінних продуктів. Документальне	1	

	оформлення, одержання та видача сировини зі складу. Порядок складання звіту про рух сировини і тари на складі. Облік матеріальних цінностей. Порядок складання план-меню. Порядок розрахунку сировини для планового випуску страв. Документальне оформлення на одержання сировини для кухні та відпуск готових страв з кухні. Оформлення, збергання та реєстр технологічних та калькуляційних карток. Складання документів на одержання сировини для кухні та видачу готових страв з кухні. Вимоги до шкільного меню відповідно до норм харчування, визначених постановою Кабінету Міністрів України від 2 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», а також Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25 вересня 2020 року № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394. Складання двотижневого та чотириденного сезонного меню з урахуванням денної норми потреб продуктів на день. Оформлення меню, меши-розкладки. Бракераж готової продукції та правила його проведення. Послідовність оцінки якості страв. Журнал бракеражу готової продукції Розрахунок калорійності страв, меню.		
3. Приготування та подача страв, солодких страв та напоїв для здобувачів освіти	Приготування та подача холодних страв і закусок Інструктаж за змістом заняття, з організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування холодних страв та закусок. Правила та умови зберігання готових страв. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат. Приготування та подача бутербродів, закусок, салатів, згідно Збірника рецептур. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Бургер; 2. Салат з буряком з ароматною олією; 3. Салат з капусти та моркви; 4. Салат з буряком та абрикосовим соусом; 5. Салат «Табуле». Приготування та подача перших страв Організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування перших страв. Робота із Збірника рецептур страв. Перерахунок сировини. Приготування, особливості подачі супів, борщів, юшок. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Гречана юшка без засмажки; 2. Мінестроне; 3. Юшка рибна; 4. Морквяний крем-суп; 5. Картопляний крем-суп; 6. Полтавський борщ із сливовим варенням	8	18

	Приготування та подача страв, гарнірів, соусів та заправок Інструктаж за змістом заняття, організації робочого місця та безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування соусів та заправок. Приготування сучасних соусів та заправок згідно Збірника рецептур страв. Інструмент, інвентар, посуд для приготування та відпуску страв I гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових. Приготування страв і гарнірів з овочів, круп, макаронних виробів і бобових з використанням різних видів спецій згідно Збірника рецептур страв. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Полента; 2. Картопляне пюре; 3. Мак енд чіз; 4. Соус карка де; 5. Соус «Бешимель»; 6. Соус «Хек»; 7. Олія ароматна. Приготування та подача других страв Інструктаж за змістом заняття, організації робочого місця, безпеки праці. Устаткування, інструмент, інвентар, посуд для приготування страв з риби, м'яса та птиці. Робота із Збірником рецептур страв. Перерахунок сировини. Вимоги до якості готових страв. Правила подачі, оформлення страв, визначення відсотку втрат. Приготування страв з риби, м'яса, птиці згідно Збірника рецептур страв. Приготування страв з копленої і січеної м'яси. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Болоньєзе; 2. Кебаб з коріандром; 3. Ячневіболи (ячнево-печінкові кульки); 4. Бефстроганов з вареної яловичини; 5. Риба запечена з сиром у бешамелі; 6. Хек запечений. Або 1. Нагетси курячі; 2. Курка по-італійськи; 3. Рис «Паелья»; 4. Чахохбілі з куркою; 5. Бігос з гречкою; 6. Рагу з карі.	
--	---	--

	Приготування та подача солодких страв і напоїв Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці. Підбір посуду, інструменту, інвентарю для приготування страв з яєць і сиру. Приготування страв з яєць і сиру. Устаткування, посуд, інструмент, інвентар для приготування солодких страв і напоїв. Перерахунок сировини, норми виходу, правила порціонування. Приготування солодких страв і напоїв. Правила зберігання готових страв. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Пудинг паровий сирний. 2. Компот з ягід або фруктів з м'ятою. 3. Бламанже. 4. Яблука карка де. 5. Узвар. 6. Чай масала.		
5. Приготування та подання страв, кулінарних виробів та напоїв для здобувачів освіти з особливими харчовими потребами		1	6
	Приготування безглютенових та безлактозних страв. Інструктаж за змістом занять, організації робочого місця, безпеки праці, санітарні вимоги до приготування безлактозних та безглютенових страв. Приготування безглютенових продуктів та страв. Приготування безлактозних страв. Приклади рекомендованих навчально-виробничих робіт: 1. Гречана юшка без засмажки; 2. Картопляний крем-суп; 3. Кебаб з коріандром; 4. Бламанже(без лактозне); 5. Гречана каша з чебрецем (без лактозна); 6. Яблучний крамбл (на вівсяному борошні без глютену).		
6. Вихідний контроль		1	1