

Погоджено:

Заступник з НВР

Людмила ШВЕЦЬ

«05» 06 2026 рік



Затверджено:

Директор

Володимир ГЕРГУН

«06» 06 2026 рік.

**Програма
курсів підвищення кваліфікації
працівників закладів освіти по шкільному харчуванню
30 годин (1 кредит) термін навчання 5 днів**

Професія: 5122 Кухар

Кваліфікаційний рівень – 4 розряд

№ з/п	Назва теми	К-ть год.
1	Тема 1. Ознайомлення з програмою стажування.	1
1.1.	Ознайомлення з програмою стажування, обладнанням, інструментом, що використовується під час навчання	1
2	Тема 2. Інструктаж з безпеки праці, пожежна безпека та електробезпека	1
2.1.	Сучасні вимоги безпеки праці, нормативні документи та зміни до шкільного харчування.	1
3	Тема 3. Організація харчового процесу в школі	5
3.1.	Планування меню відповідно до норм.	1
3.2.	Розрахунок порцій.	1
3.3	Технологія приготування страв.	3
4	Тема 4. Особливі вимоги до шкільного меню	4
4.1.	Харчування дітей з алергіями.	1
4.2.	Безглютенова, безлактозна дієти.	2
4.3	Включення корисних напоїв.	1
5	Тема 3. Технологія приготування страв (практичні заняття: приготування типових шкільних страв.)	18
5.1	Особливості приготування перших страв: картопляного крем-супу.	6
5.2	Приготування гарнірів і основних страв: січеники з м'яса курки, картопляне пюре з орегано.	6
5.3	Приготування салатів: салат з капусти і моркви. Включення корисних напоїв.	6
6	Залікове заняття	1
	Вихідне тестування. Вручення документів про проходження стажування.	1
	Всього	30

Програму стажування схвалено на засіданні
Методичної комісії. Голова методичної комісії

«04» 06 2026

Іздебська М. В.



Калькуляція

Стандартна ціна навчання закладу освіти по індивідуальному харчуванню

на 1 особу для навчання

тривалість курсів 30 годин (1 кредит)

Назва послуги	Заробітна плата за міс	Нарахування на з/п (22%)	Середньомісячна норма тривалості робочого часу 2088/12 міс, год	Вартість 1 год, грн	Тривалість послуги, хв	Вартість, грн	Вартість інструкторів на 1 тренера + 1 осіб, грн	Амортизація обладнання, грн.	Загальна вартість однієї послуги, грн
1	2	3	4	5=(к.2+к.3)/к.4	6	7=5/60хв*к.6	8	10	10=к.7+к.8+к.9+к.10
Теоретичні заняття (12 годин)	16 794,00	3 694,68	174	117,75	540	1 059,75	-	-	1059,75
Роздатковий матеріал									100,00
Практичні заняття (18 годин на 1 підгрупу(2 підгрупи)):	16 794,00	3 694,68	174	117,75	1620	3 179,25	-	-	3 179,25
Картопляний крем-суп							28,04	105,05	133,09
Січеники з мяса птиці							48,98	108,82	157,79
Картопляне пюре							31,09	105,60	136,69
Салат капуста з морквою							11,81	102,13	113,93
Узвар							25,00	104,50	129,50
Пергамент									18,00
Губка для миття посуду 2шт x 15грн/шт									30,00
Серветки віскові 2 шт x 10 грн/шт									20,00
Серветки паперові 1 упак.									20,00
Одноразові рукавички 2 пари x 5 грн/шт									10,00
Вода питна (мінеральна) 1л. X 2 шт x 25грн/шт									50,00
Рідина для миття посуду (5 гр x 30л= 15 гр x 50грн/л									7,50
Рушник паперовий 1 упак									20,00
Комуніальні послуги									1131,61
Інші витрати									682,88
Всього									7000,00

Головний бухгалтер

Наталія СЛІВЕНКО

Погоджено

Сергій ВАЛЬЧЕВСЬКИЙ

Вартість 1 особи

7000,00



Калькуліція

Стажування працівників закладів освіти по шкільному харчуванню,
на 25 осіб для навчання (2 підгрупи)
тривалість курсів 30 днів (1кредит)

Назва послуги	Заробітна платя за міс	Нарахування на з/п (22%)	Середньомісячна норма тривалості робочого часу 2088/12 міс, год	Вартість 1 год, грн	Тривалість послуги, хв	Вартість, грн	Вартість інструкторів на 1 тренера +25 осіб (2 підгрупи), грн	Амортизація обладнання, грн.	Загальна вартість одинєї послуги, грн
1	2	3	4	$5=(\kappa.2+\kappa.3)/\kappa.4$	6	$7=5/60\text{хв}*\kappa.6$	8	10	$10=\kappa.7+\kappa.8+\kappa.9+\kappa.10$
Теоретичні заняття (7 годин)	16 794,00	3 694,68	174	117,75	540	1059,75	-	-	1059,75
Роздатковий матеріал									2500,00
Практичні заняття (8 годин на 1 підгрупу):	16 794,00	3 694,68	174	117,75	1620	3 179,25	-	-	3 179,25
Картопляний крем-суп							378,58	189,29	567,87
Січеники з мяса птиці							1525,20	762,60	2287,80
Картопляне пюре							419,72	209,86	629,57
Салат капуста з морквою							159,41	79,70	239,11
Узвар							337,50	168,75	506,25
Пергамент									25,00
Губка для миття посуду 27 шт x 1 упак.									90,00
Серветки віскові 27 шт x 1 упак.									100,00
Серветки паперові 2 упак.									40,00
Одноразові рукавички 27 пари x 5 грн/шт									135,00
Вода пиття (мінеральна) 1л. X 27 шт x 25грн/шт									675,00
Рідина для миття посуду (5 гр x 30л x 27 особу = 15 гр x 50грн/л x 27 особу									202,50
Рухливі паперові 14 упак									280,00
Зубочистки									30,00
Комунальні послуги									4553,33
Інші витрати									10399,57
Всього									27500,00

Головний бухгалтер

Наталія СЛІВЕНКО

Погоджено

Сергій ВАЛЬЧЕВСЬКИЙ

Вартість 1 особи

1100,00