

Обґрунтування
закупівлі послуг з організації одноразового гарячого харчування учнів на 2026 рік
у закладах освіти Тур'є-Реметівської сільської ради

З метою забезпечення повноцінного, безпечного та збалансованого харчування учнів у закладі загальної середньої освіти упродовж **2026 року**, відповідно до вимог чинного законодавства України у сфері освіти, охорони дитинства та публічних закупівель, виникла необхідність у здійсненні закупівлі послуг з організації **одноразового гарячого харчування учнів**.

Закупівля зазначених послуг планується шляхом проведення **процедури відкритих торгів**. Організація харчування учнів здійснюватиметься **на умовах аутсорсингу**, шляхом залучення спеціалізованого суб'єкта господарювання, який надаватиме послуги з приготування та видачі гарячих страв. Застосування аутсорсингу дозволяє забезпечити належну якість харчування, дотримання технологічних процесів приготування страв та вимог харчової безпеки.

ОБґРУНТУВАННЯ

вибору технологічної моделі організації харчування

Організація харчування учнів у закладі освіти здійснюється відповідно до вимог:

Закону України «Про освіту»;

Закону України «Про повну загальну середню освіту»;

Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти»;

Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, схваленої розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27.10.2023 №990-р;

рекомендацій Міністерства освіти і науки України щодо моделювання мережі їдалень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти.

З метою визначення оптимальної моделі організації харчування у закладі освіти проведено оцінку наявної матеріально-технічної бази, кадрового забезпечення, пропускної спроможності їдальні, технічного стану приміщень харчоблоку та перспективного навантаження у зв'язку із поетапним розширенням програми гарячого харчування учнів.

Станом на дату підготовки обґрунтування у закладі освіти очо навчається 2300 учні. На даний час гарячим харчуванням охоплено учнів початкових класів та учнів пільгових категорій. Починаючи з нового навчального року, у зв'язку із реалізацією державної політики щодо розширення програми гарячого харчування, планується збільшення кількості учнів, охоплених організованим харчуванням.

Заклади освіти: Порошківський заклад загальної середньої освіти I-III ступенів Тур'є-Реметівської сільської ради Ужгородського р-н., Тур'є-Реметівський заклад загальної середньої освіти I-III ступенів Тур'є-Реметівської сільської ради Ужгородського р-н має функціонуючий харчоблок, що відповідає санітарним і технічним вимогам, який буде використовуватися виконавцем послуг для організації харчування учнів.

Харчоблок забезпечений необхідним технологічним обладнанням для приготування їжі, має справні інженерні комунікації (електропостачання, водопостачання, водовідведення, вентиляцію).

Відповідно до рекомендацій Міністерства освіти і науки України, для закладів освіти із кількістю учнів понад 500 осіб рекомендованою є модель «**базова кухня**» або «**опорна кухня**».

З урахуванням:

кількості учнів закладу освіти;

наявності функціонуючого харчоблоку;

достатнього рівня матеріально-технічного забезпечення;

відсутності потреби у централізованому підвезенні готових страв;
можливості організації поетапного харчування учнів;
логістичної та економічної доцільності,
оптимальною технологічною моделлю організації харчування для закладу освіти визначено модель **«БАЗОВА КУХНЯ»**

Використання моделі **«базова кухня»** дозволяє:
забезпечити приготування страв безпосередньо у закладі освіти;
здійснювати оперативний контроль якості та безпечності харчових продуктів;
забезпечити дотримання технологічних процесів приготування їжі;
мінімізувати логістичні ризики, пов'язані з транспортуванням готових страв;
забезпечити гнучкість організації харчування відповідно до режиму освітнього процесу;

забезпечити дотримання вимог системи НАССР.

З метою організації харчування учнів у новому навчальному році заклад освіти планує здійснення закупівлі послуг з організації харчування за кодом ДК 021:2015 – 55320000-9 «Послуги з організації харчування» (аутсорсинг).

Модель аутсорсингу із використанням базової кухні закладу освіти дозволяє забезпечити ефективне використання наявної матеріально-технічної бази, збереження функціональності харчоблоку та належний рівень організації гарячого харчування учнів відповідно до вимог чинного законодавства.

СТРУКТУРА ВАРТОСТІ

одноразового гарячого харчування

Вартість одноразового гарячого харчування визначається з урахуванням граничної вартості харчування за віковими категоріями, встановленої чинними нормативно-правовими актами органу місцевого самоврядування Тур'є-Реметівської сільської ради щодо встановлення вартості харчування в закладах освіти на 2026 рік ; а саме:

- для дітей віком від **6 до 11 років – 52,00 грн** на одного учня в день;
- для дітей віком від **11 до 14 років – 64,00 грн** на одного учня в день;
- для дітей віком **14 років і старші – 70,00 грн** на одного учня в день.

З 01.09.2026 харчуванням у закладі освіти планується забезпечити **усіх учнів означеного закладу віком від 6 до 14 років і старших.**

При цьому вартість одноразового гарячого харчування для кожної вікової категорії **не перевищує граничні показники**, затверджені рішенням Тур'є-Реметівською сільської ради.

Фінансування послуг з організації харчування здійснюється за рахунок коштів державного та місцевого бюджетів. За рахунок субвенції з державного бюджету забезпечується оплата вартості продуктів харчування для учнів, тоді як за рахунок місцевого бюджету здійснюється оплата послуг з організації харчування, включаючи витрати на приготування, оплату праці персоналу, енергоносії та інші супутні витрати.

Загальна сума договору про закупівлю буде визначена за результатами електронного аукціону, проведеного в межах процедури відкритих торгів, з урахуванням фактичної кількості учнів, які отримують харчування, та бюджетних призначень на 2026 рік.

З огляду на викладене, закупівля послуг з організації одноразового гарячого харчування учнів на умовах аутсорсингу є **обґрунтованою, економічно доцільною та такою, що відповідає вимогам чинного законодавства і рішенням органу місцевого самоврядування.**