УКРАЇНА
ДЕРЖАВНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
З ПИТАНЬ БЕЗПЕЧНОСТІ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ ТА ЗАХИСТУ СПОЖИВАЧІВ
ГОЛОВНЕ УПРАВЛІННЯ ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБИ У ВІННИЦЬКІЙ ОБЛАСТІ
ХМІЛЬНИЦЬКЕ РАЙОННЕ УПРАВЛІННЯ

вул. Меморіальна, 46, м. Хмільник, 22000, тел.: (0432) 65-73-28
web: www.vingudpss.gov.ua, e-mail: khmilnyk@vingudpss.gov.ua, код ЄДРПОУ 40310643

(найменування органу державного контролю, його місцезнаходження, номер телефону та адреса електронної пошти)

АКТ,

від 16.10.2026 № 160
(дата складання акта)

складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти

Опорний комунальний заклад "Ліцей Козятинської міської ради Вінницької області"
(найменування юридичної особи (відокремленого підрозділу) або прізвище, власне ім'я, по батькові (за наявності) фізичної особи — підприємця)

код згідно з ЄДРПОУ або реєстраційний номер облікової картки платника податків 38986337, унікальн
номер запису в Єдиному державному демографічному реєстрі (за наявності), серія (за наявно
та номер паспорта, дата видачі паспорта, уповноважений суб'єкт, що видав паспорт (к

вул. Володимира Великого, 29, м. Козятин, Хмільницький р-н, Вінницька обл., 22100
(місцезнаходження/задеклароване/зареєстроване місце проживання (перебування) суб'єкта господарювання,
тел.: 0930202334, e-mail: licey08@meta.ua
номер його телефону та адреса електронної пошти)

За класифікацією суб'єктів господарювання, передбаченою частиною третьою статті 55 Господарськ
кодексу України, суб'єкт господарювання відноситься до суб'єктів:

- ☐ мікропідприємництва;
- ☐ малого підприємництва;
- ☐ середнього підприємництва;
- ☐ великого підприємництва;

Ступінь ризику суб'єкта господарювання (станом на 01 листопада минулого року):
☐ дуже високий; ☐ високий; ☐ середній; ■ низький; ☐ незначний.

Види об'єктів та/або види господарської діяльності (із зазначенням коду згідно з КВЕД), щодо яких проводиться захід: 85.31 Загальна середня освіта (основний);

Дата і номер експлуатаційного дозволу або дата і номер державної реєстрації потужності
від 03.08.2016 № r-UA-02-08-302.

Потужність оператора ринку Опорний комунальний заклад "Ліцей Козятинської міської ради Вінницько області", вул. Володимира Великого, 29, м. Козятин, Хмільницький р-н, Вінницька обл., 22100
(назва та місце розташування)

Належність до малої потужності з виробництва харчових продуктів тваринного походження: ■ так; ☐ н

Пояснення: потужність виробляє харчові продукти тваринного походження або композитні продукти кількості не більше 1000 кілограмів на тиждень у середньому протягом року.

Загальна інформація про проведення заходу державного контролю (інспектування):

Розпорядчий документ, на виконання якого проводиться захід державного контролю (інспектування), від 13.10.2026 № 2839-А Посвідчення від 13.10.2026 № 911	Тип заходу державного контролю (інспектування): ☐ плановий ■ позаплановий

Інформація про відмову в допуску посадової особи компетентного органу та/або його територіального органу до здійснення державного контролю з підстав, не передбачених законом, або інше перешкоджання її законній діяльності[2]:

Акт, складений стосовно неможливості здійснення заходу державного контролю, додається

(дата складання та номер акта)

Строк проведення заходу державного контролю (інспектування)[3]:

Початок					Завершення				
16	10	2026	10	25	16	10	2026	10	55
число	місяць	рік	години	хвилини	число	місяць	рік	години	хвилини

Дані про останній проведений захід державного контролю (інспектування):

Плановий	Позаплановий
■ не було;	☐ не було;
☐ був з ☐☐.☐☐.☐☐☐☐ по ☐☐.☐☐.☐☐☐☐. Акт перевірки від ☐☐.☐☐.☐☐☐☐ № ☐☐☐☐☐☐☐☐☐☐. Припис щодо усунення порушень: ☐ не видавався; ☐ видавався та його вимоги: ☐ виконано; ☐ не виконано.	■ був з 14.09.2026 по 15.09.2026 Акт перевірки від 15.09.2026 № 106 Припис щодо усунення порушень: ☐ не видавався; ■ видавався та його вимоги: ■ виконано; ☐ не виконано.

План коригувальних дій розроблено та впроваджено оператором ринку за результатами попередніх заходів державного контролю: ■ так; ☐ ні.

[3] У разі відмови у допуску посадової особи

(інспектування) фінансується за рахунок оператора або уповноваженої ним особи і тривав більше одного робочого дня, зазначається фактично відпрацьований час за кожний день.

Особи, що беруть участь у проведенні заходу державного контролю (інспектування):

посадові особи Держпродспоживслужби:

Заступник начальника управління – начальник відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Хмільницького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області Кравець Віталій Васильович

(найменування посади, прізвище, власне ім'я та по батькові (за наявності))

Головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Хмільницького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області Поліщук Наталія Володимирівна

(найменування посади, прізвище, власне ім'я та по батькові (за наявності))

Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) або уповноважена ним особа

Директор Опорного комунального закладу "Ліцей Козятинської міської ради Вінницької області" Кондратюк Людмила Василівна

(найменування посади, прізвище, власне ім'я та по батькові (за наявності))

треті особи: _____

(найменування посади, прізвище, власне ім'я та по батькові (за наявності))

Процес проведення заходу (його окремої дії) фіксувався:

☐ суб'єктом господарювання	☐ засобами аудіотехніки
	☐ засобами відеотехніки
■ посадовою особою Держпродспоживслужби	☐ засобами аудіотехніки
	■ засобами відеотехніки CAM-054 №1113100907

Інформація про відбір зразків для проведення простих або лабораторних досліджень (випробувань):

Проводився відбір зразків	■ ні ☐ так
Проводилися прості або лабораторні дослідження (випробування)	■ ні ☐ так

Додаткові пояснення _____

(пояснення щодо відбору зразків із зазначенням мети, дати та номера акта відбору; виду та результатів простих або лабораторних досліджень (випробувань))

ПЕРЕЛІК
питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		Так	Ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1. Загальні вимоги до операторів ринку						
1.1	Потужність має актуальний експлуатаційний дозвіл				НП	Частини перша, двадцята статті 23 ЗУ № 771

1.2	Потужність має державну реєстрацію				НП	Частина перша статті 25 ЗУ № 771
1.3	Повідомлення про зміни у своїй діяльності, що зумовлюють необхідність внесення змін до відомостей державного реєстру потужностей операторів ринку, а також про припинення використання потужності, надсилались територіальному органу протягом 10 робочих днів				НП	Частина восьма статті 25 ЗУ № 771
1.4	Попередньо виявлені невідповідності усунуто шляхом здійснення корекцій та коригувальних дій				НП	Пункт 2 частини першої статті 16 ЗУ 2042
1.5	Оператор ринку здійснює обіг харчових продуктів, отриманих з потужностей, що пройшли державну реєстрацію або отримали експлуатаційний дозвіл, та/або використовує такі харчові продукти у виробництві інших харчових продуктів				НП	Частина восьма статті 20 ЗУ № 771
1.6	Простежуваність харчових продуктів, тварин, призначених для виробництва харчових продуктів, або речовин, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів, забезпечена на всіх стадіях їх виробництва та обігу				НП	Частина перша статті 22 ЗУ № 771
1.7	Оператор ринку забезпечує ідентифікацію інших операторів ринку, що постачають та яким постачаються харчові продукти, тварини, призначені для виробництва харчових продуктів, або речовини, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів				НП	Частина друга статті 22 ЗУ № 771
1.8	Оператор ринку запровадив системи та процедури, що дають змогу систематизувати інформацію про операторів, що постачають та яким постачаються харчові продукти, тварини, призначені для виробництва харчових продуктів, або речовини, що призначені для включення або очікується, що вони будуть включені до харчових продуктів. Інформація на вимогу компетентного органу надається				НП	Частина третя статті 22 ЗУ № 771
1.9	Харчові продукти, що розміщуються на ринку або будуть введені в обіг, належним чином марковані або позначені згідно з документацією чи супроводжуються інформацією відповідно до вимог законодавства для забезпечення				НП	Частина четверта статті 22 ЗУ № 771

	простежуваності					
1.10	Оператори ринку, які здійснюють виробництво та/або обіг харчових продуктів тваринного походження, надають операторам ринку, до яких постачаються ці харчові продукти, а також на вимогу компетентного органу інформацію, зазначену в пунктах 1–8 частини п'ятої статті 22 ЗУ № 771				НП	Частина п'ята статті 22 ЗУ № 771
1.11	Інформація, зазначена в частині п'ятій статті 22 ЗУ № 771, оновлюється щоденно та зберігається оператором ринку до закінчення граничного терміну споживання харчового продукту або закінчення мінімального терміну придатності харчового продукту				НП	Абзац десятий частини п'ятої статті 22 ЗУ № 771
1.12	Оператор ринку здійснює обіг та використовує об'єкти санітарних заходів, зазначені в частині другій статті 31[1] ЗУ № 771, які пройшли державну реєстрацію та включені до державного реєстру об'єктів та/або отримали реєстрацію (визнані безпечними) в Європейському Союзі				НП	Частина перша статті 31[1] ЗУ № 771
1.13	Вимоги до обігу об'єктів санітарних заходів дотримуються				НП	Частини перша, друга статті 37 ЗУ № 771
1.14	Вимоги щодо вилучення/відкликання з обігу харчових продуктів, що не відповідають вимогам та/або параметрам безпечності, та інформування компетентного органу про такі випадки виконуються				НП	Пункт 3 частини другої, частини третя –п'ята статті 20 ЗУ № 771
1.15	Обсяг виробництва ремісничих харчових продуктів або харчових продуктів тваринного походження на малих потужностях, який було задекларовано оператором ринку у заяві про державну реєстрацію потужності, становить не більше 1000 кілограмів або 1000 літрів на тиждень у середньому протягом року				НП	Пункти 37 та 75[1] частини першої статті 1, абзац другий частини третьої статті 25 ЗУ № 771
1.16	Інформація, яка дає змогу ідентифікувати ремісничі харчові продукти, які виробляються тільки на одній потужності (відомості про їх основні інгредієнти, для яких Україна є країною походження, а також про власну унікальну рецептуру та/або технологію виробництва), що була додана оператором ринку до заяви про державну реєстрацію потужності, відповідає заявленій				НП	Пункт 75[1] частини першої статті 1, абзац другий частини третьої статті 25 ЗУ № 771
1.17	У м'ясопереробних цехах, на бойнях малої потужності, незалежно від форми власності, без поточного процесу переробки тварин та в забійних				НП	Абзац перший пункту 2 розділу IV наказу № 141

	цехах птахофабрик та інших потужностях державний контроль здійснює офіційний ветеринарний лікар					
2. Загальні вимоги до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво						
2.1	Оператор ринку здійснює заходи з управління небезпечними факторами, характерними для харчових продуктів, та способами поводження з ними під час здійснення первинного виробництва, перевезення, зберігання та іншого поводження з первинною продукцією в місці її виробництва та перевезення живих тварин, а також для захисту здоров'я людей				НП	Пункт 1 частини першої статті 40 ЗУ № 771
2.2	Оператор ринку здійснює заходи із забезпечення здорового стану рослин та тварин, які мають вплив на здоров'я людини, включаючи виконання планів державного моніторингу та контролю зоонозів та їх збудників				НП	Пункт 2 частини першої статті 40 ЗУ № 771
2.3	Потужності для виробництва та/або обігу первинної продукції та супутніх дій, включаючи потужності для зберігання та приготування кормів, підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції				НП	Пункт 1 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.4	Обладнання, інвентар і транспортні засоби підтримуються у чистоті шляхом чищення, миття та дезінфекції				НП	Пункт 2 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.5	Належний рівень чистоти тварин, які підлягають забою, та за потреби тварин, які використовуються для виробництва харчових продуктів забезпечено				НП	Пункт 3 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.6	На потужностях використовується вода питна або вода чиста для запобігання забрудненню				НП	Пункт 4 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.7	До виробництва та/або здійснення обігу харчових продуктів допускається персонал, стан здоров'я якого не становить загрози безпечності харчових продуктів та який пройшов обов'язковий медичний огляд і навчання (підготовку), що документально підтверджено				НП	Пункт 5 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.8	Здійснення ефективних заходів щодо боротьби зі шкідниками забезпечено				НП	Пункт 6 частини другої статті 40 ЗУ № 771

2.9	З метою запобігання перехресному забрудненню харчових продуктів, відходи, небезпечні речовини, побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною, зберігаються та вивозяться (направляються) у максимально безпечний спосіб на оброблення, переробку з метою подальшої утилізації або для здійснення операцій з видалення				НП	Пункт 7 частини другої статті 40 ЗУ № 771, пункт 1 частини першої статті 20 ЗУ 287
2.10	Компетентний орган повідомляється про підозрілі спалахи хвороб, пов'язані з появою нових тварин				НП	Пункт 8 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.11	Результати досліджень (випробувань) зразків використовуються				НП	Пункт 9 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.12	Ветеринарні препарати та кормові добавки використовуються відповідно до вимог законодавства				НП	Пункт 10 частини другої статті 40 ЗУ № 771
2.13	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, здійснює дії, передбачені пунктами 2.3, 2.4, 2.6–2.9, 2.11 цього акта, а також використовує засоби захисту рослин та біоциди відповідно до вимог законодавства				НП	Частина третя статті 40 ЗУ № 771
2.14	У разі отримання інформації про невідповідності потужностей вимогам законодавства, виявлені під час здійснення державного контролю, оператором ринку вживаються всі необхідні заходи для усунення таких невідповідностей				НП	Частина четверта статті 40 ЗУ № 771
2.15	Записи про заходи, що вживаються для управління небезпечними факторами, наявні, ведуться та зберігаються протягом трьох місяців після закінчення строку придатності, мінімального терміну придатності або дати «вжити до»				НП	Пункт 1 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.16	Інформація щодо загальних вимог до операторів ринку, які здійснюють первинне виробництво та ведення записів щодо забезпечення безпечності харчових продуктів, надається на запит компетентного органу або операторів ринку, які отримують первинну продукцію				НП	Пункт 2 частини п'ятої статті 40 ЗУ № 771
2.17	Записи щодо виду та походження кормів наявні та ведуться				НП	Пункт 1 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.18	Записи щодо ветеринарних препаратів для тварин, дати їх застосування, часу очікування,				НП	Пункт 2 частини шостої

	після якого дозволяється використання тварини та/або харчових продуктів тваринного походження, наявні та ведуться					статті 40 ЗУ № 771
2.19	Записи щодо наявності хвороб тварин, які можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, наявні та ведуться				НП	Пункт 3 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.20	Записи щодо результатів досліджень (випробувань) зразків, отриманих від тварин, або інших зразків, відібраних із діагностичною метою, наявні та ведуться				НП	Пункт 4 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.21	Записи щодо даних стосовно проведення перевірок тварин та/або харчових продуктів наявні та ведуться				НП	Пункт 5 частини шостої статті 40 ЗУ № 771
2.22	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, веде записи щодо використання засобів захисту рослин та біоцидів				НП	Пункт 1 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
2.23	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, веде записи щодо наявності шкідливих організмів чи хвороб, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів рослинного походження				НП	Пункт 2 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
2.24	Оператор ринку, який займається збором врожаю або виробництвом продуктів рослинного походження, веде записи щодо результатів відповідних досліджень (випробувань) зразків рослин або інших зразків				НП	Пункт 3 частини сьомої статті 40 ЗУ № 771
3. Загальні гігієнічні вимоги до потужностей, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів						
3.1	Потужність підтримується в чистому та робочому стані				НП	Пункт 1 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.2	Потужність спланована, сконструйована та розміщена так, що забезпечуються її належне утримання, чищення та/або дезінфекція, запобігання або мінімізація будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів із боротьби зі шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів				НП	Пункт 2 частини першої статті 41 ЗУ № 771

3.3	Потужність має належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції сконструйована так, що механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляє до чистої зони; безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати, забезпечено				НП	Пункт 3 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.4	Належним природним та/або штучним освітленням, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів, потужність забезпечена				НП	Пункт 4 частини першої статті 41 ЗУ № 771
3.5	Підлога має достатню дренажну систему, конструкція якої запобігає ризику забруднення. У разі відкритих та/або частково відкритих дренажних каналів рух відходів здійснюється з чистої до забрудненої зони				НП	Пункт 5 частини першої статті 41 ЗУ № 771
	4. Загальні гігієнічні вимоги до приміщень, де обробляються або переробляються харчові продукти					
4.1	Для стін та підлоги приміщень використовуються непроникаючі, непоглинаючі, нетоксичні та придатні до миття матеріали або інші матеріали, які забезпечують можливість дотримання належного рівня гігієнічних вимог до харчових продуктів, включаючи захист від забруднення, під час операцій із харчовими продуктами та між такими операціями (у разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стіни та підлога таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо непроникнення та непоглинання)				НП	Пункт 1 частини першої, частина друга статті 42 ЗУ № 771
4.2	Стеля (або у разі її відсутності внутрішня поверхня даху) та верхні кріплення побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду, утворенню небажаної плісняви і відпаданню часток конструкції, зменшувати конденсат. Висота стелі є належною для здійснення операцій, поверхня стелі гладка (у разі якщо харчові продукти знаходяться в приміщеннях для набуття ними притаманних їм традиційних характеристик (для традиційних харчових продуктів), стелі таких приміщень можуть не відповідати вимогам щодо непроникнення та непоглинання)				НП	Пункт 2 частини першої, частина друга статті 42 ЗУ № 771
4.3	Вікна та інші отвори побудовано так, щоб запобігати накопиченню бруду. Вікна, що відкриваються назовні, у разі потреби				НП	Пункт 3 частини першої статті 42 ЗУ № 771

	обладнано сіткою від комах, що легко знімається для чищення. Вікна, відкривання яких може призвести до забруднення, під час виробництва зачинені					
4.4	Поверхня дверей гладка та зроблена з непоглинаючих вологу матеріалів. Двері легко чистяться та у разі потреби дезінфікуються				НП	Пункт 4 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.5	Усі поверхні (включно з поверхнею обладнання), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться, у разі потреби дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів				НП	Пункт 5 частини першої статті 42 ЗУ № 771
4.6	Залежно від типу, розміру та виду діяльності на потужності наявні приміщення для чищення, дезінфекції і зберігання робочих інструментів та обладнання, які виготовлені з нержавіючих матеріалів, легко чистяться, забезпечені гарячою та холодною водою				НП	Пункт 6 частини першої статті 42 ЗУ № 771
5. Загальні гігієнічні вимоги до рухомих та/або тимчасових потужностей (палатки, кіоски, прилавки, рухомі транспортні засоби для торгівлі)						
5.1	Потужність утримується в чистоті та належному стані				НП	Пункт 1 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.2	Захист від будь-якого ризику забруднення, зокрема від шкідників та гризунів, забезпечено				НП	Пункт 2 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.3	Потужність засобами для підтримання належної особистої гігієни обладнано				НП	Пункт 3 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.4	Поверхні (включаючи поверхню обладнань), що контактують з харчовими продуктами, утримуються у непошкодженому стані, легко чистяться та дезінфікуються, зроблені з гладких, нержавіючих, нетоксичних, придатних до миття матеріалів				НП	Пункт 4 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.5	Потужність забезпечено гарячою та/або холодною питною водою у необхідній кількості				НП	Пункт 5 частини першої статті 43 ЗУ № 771
5.6	Належні засоби для гігієнічного зберігання небезпечних та/або неїстівних речовин та відходів (рідких або твердих), а також засоби для їх зберігання та подальшого поводження та/або відповідний договір щодо їх утилізації (знищення) наявні				НП	Пункт 6 частини першої статті 43 ЗУ № 771

.7	Належні засоби для підтримання температури, необхідної для зберігання харчових продуктів, та її контролю наявні				НП	Пункт 7 частини першої статті 43 ЗУ № 771
.8	Розміщення харчових продуктів у такий спосіб, щоб максимально знизити ризик їх забруднення, забезпечено				НП	Пункт 8 частини першої статті 43 ЗУ № 771
6. Загальні гігієнічні вимоги до транспортних засобів						
.1	Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення харчових продуктів, чисті, утримуються у належному стані, що забезпечує захист харчових продуктів від забруднення, та мають таку конструкцію, що забезпечує результативне чищення та/або дезінфекцію				НП	Пункт 1 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.2	Транспортні засоби та/або контейнери не використовуються для перевезення нехарчових продуктів, якщо це може призвести до забруднення харчового продукту, для перевезення якого вони можуть потім застосовуватися				НП	Пункт 2 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.3	У разі одночасного використання транспортних засобів та/або контейнерів для перевезення харчових та нехарчових продуктів або у разі одночасного перевезення різних харчових продуктів забезпечено таке розділення продуктів, що унеможливлює їх забруднення				НП	Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.4	Результативне очищення транспортних засобів та/або контейнерів перед кожним наступним завантаженням для уникнення ризику забруднення забезпечено				НП	Пункт 3 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.5	Перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів здійснюється в ємностях та/або контейнерах/танкерах, передбачених для перевезення тільки харчових продуктів				НП	Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.6	Ємності та/або контейнери/танкери, які використовуються для перевезення рідких, гранульованих, порошкових харчових продуктів, чітко промарковані державною мовою, що вказує на їх використання виключно для перевезення харчових продуктів, або мають маркування «тільки для харчових продуктів»				НП	Пункт 4 частини першої статті 44 ЗУ № 771
6.7	Харчові продукти розміщуються у транспортних засобах та/або контейнерах у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик їх забруднення				НП	Пункт 5 частини першої статті 44 ЗУ № 771
7. Загальні гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, з якими контактують харчові						

	продукти					
7.1	Обладнання та інвентар чисті та у разі потреби продезінфіковані. Чищення та дезінфекція здійснюються у такий спосіб, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення				НП	Пункт 1 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.2	Обладнання та інвентар виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку)				НП	Пункт 2 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.3	Обладнання та інвентар розміщено у такий спосіб, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території				НП	Пункт 3 частини першої статті 45 ЗУ № 771
7.4	Оператором ринку вжито заходів для забезпечення роботи обладнання та засобів вимірювальної техніки, що є достатніми для виробництва харчових продуктів, які відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів				НП	Абзац перший частини другої статті 45 ЗУ № 771
7.5	У разі використання хімічних засобів з метою запобігання корозії обладнання та контейнерів такі засоби використовуються відповідно до належної виробничої практики				НП	Частина третя статті 45 ЗУ № 771
	8. Загальні гігієнічні вимоги під час поводження з харчовими відходами (неїстівні субпродукти та інші залишки)					
8.1	Видалення харчових відходів якомога швидше з приміщень, де є харчові продукти, забезпечено				НП	Пункт 1 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.2	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, сконструйованих так, щоб забезпечити максимальний рівень захисту та їх дезінфекцію				НП	Пункт 2 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.3	Оператор ринку дотримується відповідних положень законодавства щодо зберігання і утилізації (знищення) харчових та інших відходів та/або має договори щодо їх утилізації (знищення)				НП	Пункт 3 частини першої статті 46 ЗУ № 771
8.4	Харчові відходи знищуються відповідно до законодавства				НП	Частина друга статті 46 ЗУ № 771
8.5	Обов'язкове вилучення з обігу неякісної та небезпечної продукції забезпечено				НП	Стаття 5 ЗУ № 1393
	9. Загальні гігієнічні вимоги щодо постачання води					

9.1	Постачання води питної на потужностях у кількості, що відповідає розміру та типу потужності, забезпечено				НП	Пункт 1 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.2	Вода чиста використовується під час обробки продуктів рибальства з незміненою цілісністю, а також для зовнішнього миття				НП	Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.3	Вода морська чиста використовуватися для обробки живих двостулкових молюсків, голкошкірих, оболонкових і морських черевоногих				НП	Пункт 2 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.4	Наявність окремої чітко ідентифікованої водогінної мережі для циркуляції води непитної, що використовується у системах пожежогасіння, виробництва пари, заморожування та для інших цілей, забезпечено				НП	Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.5	Будь-яке з'єднання водогону з водою непитною з водогоном, через який відбувається циркуляція води питної, відсутнє (заборонене)				НП	Пункт 3 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.6	Вода, що використовується у виробництві харчових продуктів (у технологічному процесі та/або є інгредієнтом), відповідає вимогам, установленим до води питної				НП	Пункт 4 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.7	Лід, який контактує з харчовими продуктами і може спричинити забруднення харчових продуктів, виготовлено з води питної або, якщо він використовується для охолодження продуктів рибальства, щодо яких не змінюється цілісність,— з води чистої				НП	Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.8	Лід виготовляється, утримується і зберігається в умовах, які захищають його від забруднення				НП	Пункт 5 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.9	Пара, яка прямо контактує з харчовими продуктами, не містить жодних речовин, що є небезпечними для здоров'я людини або можуть спричинити забруднення харчових продуктів				НП	Пункт 6 частини першої статті 47 ЗУ № 771
9.10	У разі термічної обробки харчових продуктів у герметичних ємностях забезпечено умови, за яких вода, що використовується для охолодження цих ємностей, не є джерелом забруднення цих продуктів				НП	Пункт 7 частини першої статті 47 ЗУ № 771
10. Загальні вимоги до гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами						
10.1	На потужності допускається персонал, який не має протипоказань щодо поводження з харчовими продуктами та пройшов у цього				НП	Пункт 1 частини першої статті 48 ЗУ № 771

	персоналу, що підтверджено відповідними записами цього оператора ринку					
10.2	Персонал потужностей періодично проходить навчання щодо гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів у цього оператора ринку	mak				Пункт 2 частини першої статті 48 ЗУ № 771
10.3	Персонал, який має медичні протипоказання до роботи з харчовими продуктами та/або хворіє, та/або є носієм хвороб, що можуть передаватися через харчові продукти та/або через відповідні технологічні процеси, а також якщо існує вірогідність прямого чи непрямого забруднення харчових продуктів, до безпосереднього виробництва харчових продуктів та до обігу харчових продуктів не допускається				НП	Абзац перший частини другої статті 48 ЗУ № 771
10.4	Персонал потужностей, зазначений у пункті 10.3 цього акта, який може перебувати в контакті з харчовими продуктами, негайно повідомляє про це оператора ринку				НП	Абзац другий частини другої статті 48 ЗУ № 771
11. Загальні гігієнічні вимоги до харчових продуктів						
11.1	Прийняття об'єктів санітарних заходів (крім живих тварин), що використовуються для виробництва харчових продуктів, після переробки яких отриманий харчовий продукт є непридатним для споживання людиною, не здійснюється (заборонено)				НП	Пункт 1 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.2	Первинна продукція та всі інгредієнти, які зберігаються на потужностях, утримуються в умовах, що запобігають їх псуванню та забезпечують захист від забруднення				НП	Пункт 2 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.3	Харчові продукти захищено від будь-якого забруднення на всіх стадіях виробництва, переробки та/або обігу				НП	Пункт 3 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.4	Ведеться результативна боротьба зі шкідниками та гризунами	mak				Пункт 4 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.5	Температурний режим харчових продуктів, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, дотримується та не переривається протягом усього технологічного процесу (виключення щодо дотримання температурного режиму, який унеможливлює розмноження мікроорганізмів, формування токсинів, можливе протягом обмеженого періоду часу у процесі підготовки харчового продукту до перевезення, зберігання, продажу, сервірування харчових продуктів				НП	Пункт 5 частини першої статті 49 ЗУ № 771

	за умови, якщо це не спричиняє ризик здоров'ю споживачів)					
11.6	Якщо кількість приміщень не дозволяє зберігати в кожному окремому приміщенні тільки перероблені харчові продукти або тільки перероблені харчові продукти, потужності з виробництва, обробки, транспортування, зберігання, первинного пакування перероблених харчових продуктів мають приміщення, в яких є умови для забезпечення одночасного роздільного зберігання перероблених харчових продуктів та неперероблених харчових продуктів				НП	Пункт 6 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.7	Харчові продукти, що зберігаються або пропонуються до споживання за низьких температур, якнайшвидше охолоджуються після стадії термічної обробки або останньої стадії виробництва до температури, яка не спричинить ризик здоров'ю споживачів				НП	Пункт 7 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.8	Розморожування харчових продуктів здійснюється у такий спосіб, щоб мінімізувати ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів у харчових продуктах				НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.9	Під час розморожування харчові продукти утримуються при температурі, яка не спричиняє ризик здоров'ю споживача				НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.10	Рідина, яка виникає внаслідок розморожування харчових продуктів та може спричинити ризик здоров'ю, зливається у безпечний спосіб				НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.11	Після розморожування харчові продукти утримуються у спосіб, що мінімізує ризик розмноження патогенних мікроорганізмів або формування токсинів				НП	Пункт 8 частини першої статті 49 ЗУ № 771
11.12	Небезпечні та/або неїстівні речовини, включаючи корми для тварин, чітко маркуються та зберігаються в окремих безпечних контейнерах				НП	Пункт 9 частини першої статті 49 ЗУ № 771
12. Загальні гігієнічні вимоги до пакування та маркування харчових продуктів, включаючи первинне пакування						
12.1	Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування, не є джерелом забруднення				НП	Пункт 1 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.2	Матеріали для первинного пакування зберігаються у спосіб, який унеможливлює їх забруднення				НП	Пункт 2 частини першої статті 50 ЗУ № 771

12.3	Пакування, включаючи первинне пакування, здійснюється у спосіб, що унеможливлює забруднення продуктів та цілісність упаковки				НП	Пункт 3 частини першої статті 50 ЗУ № 771
12.4	Матеріали для пакування (включаючи для первинного пакування), що використовуються повторно, легко чистяться і за потреби дезінфікуються				НП	Частина друга статті 50 ЗУ № 771
12.5	Харчові продукти, призначені для кінцевих споживачів або закладів громадського харчування, супроводжуються інформацією про харчові продукти відповідно до вимог ЗУ № 2639				НП	Частина перша статті 4 ЗУ № 2639
12.6	Інформація про харчовий продукт є точною, достовірною та зрозумілою для споживача				НП	Частина друга статті 4 ЗУ № 2639
12.7	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо характеристик харчового продукту, у тому числі його категорії, характерних ознак, властивостей, складу, кількості, мінімального терміну придатності або дати «вжити до», країни походження або місця походження, способу виробництва (виготовлення)				НП	Пункт 1 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639
12.8	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо приписування харчовому продукту непритаманних йому властивостей або наслідків споживання				НП	Пункт 2 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639
12.9	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо особливих характеристик харчового продукту, якщо аналогічні харчові продукти мають такі самі характеристики, зокрема шляхом підкреслення факту наявності або відсутності певних інгредієнтів та/або поживних речовин				НП	Пункт 3 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639
12.10	Інформація про харчовий продукт не вводить споживача в оману, зокрема щодо припущення за допомогою зовнішнього вигляду продукту, опису або графічних зображень про наявність у харчовому продукті певного компонента або інгредієнта, якщо насправді компонент або інгредієнт, який зазвичай присутній або використовується у даному харчовому продукті, замінено іншим компонентом або інгредієнтом				НП	Пункт 4 частини третьої статті 4 ЗУ № 2639
12.11	Інформація про харчові продукти не приписує будь-яким харчовим продуктам, крім природних мінеральних вод та харчових продуктів для спеціальних медичних цілей, властивостей, що сприяють запобіганню чи лікуванню				НП	Частина четверта статті 4 ЗУ № 2639

	захворювань, або посилається на такі властивості					
12.12	Оператор ринку харчових продуктів, який не є відповідальним за інформацію про харчовий продукт, не здійснює обіг харчових продуктів, щодо яких він має інформацію, що ці харчові продукти не відповідають законодавству щодо надання інформації про харчові продукти				НП	Частина друга статті 5 ЗУ № 2639
12.13	Оператор ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності не змінює інформацію, що супроводжує харчовий продукт, якщо такі зміни можуть ввести в оману кінцевого споживача або в інший спосіб знижують рівень захисту споживача чи погіршують можливість здійснення кінцевим споживачем свідомого вибору				НП	Частина третя статті 5 ЗУ № 2639
12.14	Оператор ринку харчових продуктів забезпечує дотримання вимог законодавства щодо надання інформації про харчові продукти, дія якого поширюється на його діяльність, а також перевіряє дотримання цих вимог				НП	Частина четверта статті 5 ЗУ 2639
12.15	Інформація про нефасовані харчові продукти, призначені для кінцевого споживача або для постачання закладам громадського харчування, передається операторам ринку харчових продуктів, які їх отримують				НП	Частина п'ята статті 5 ЗУ № 2639
12.16	Оператор ринку харчових продуктів у межах своєї діяльності забезпечує наявність обов'язкової інформації про харчові продукти відповідно на упаковці харчових продуктів або на прикріплених до них етикетках, або у супровідних документах з гарантією того, що такі документи або супроводжують відповідні харчові продукти, або надаються (надсилаються) до моменту доставки (передачі), або надаються одночасно з доставкою (передачею) харчового продукту				НП	Частина шоста статті 5 ЗУ № 2639
12.17	На зовнішній упаковці (контейнері), в якій фасовані харчові продукти перебувають в обігу, обов'язково зазначається інформація щодо назви харчового продукту, мінімального терміну придатності або дати «вжити до», особливі умови зберігання та/або умови використання (за потреби), найменування та місцезнаходження оператора ринку харчових продуктів, відповідального за інформацію про харчовий продукт, а для імпортованих харчових				НП	Частина сьома статті 5 ЗУ № 2639

	продуктів — найменування та місцезнаходження імпортера					
12.18	Необхідна інформація про харчові продукти, не призначені для кінцевого споживача або закладів громадського харчування, надасться в обов'язковому порядку іншим операторам ринку харчових продуктів				НП	Частина восьма статті 5 ЗУ № 2639
12.19	Обов'язкова інформація про харчові продукти, з урахуванням винятків, надасться				НП	Стаття 6 ЗУ № 2639
12.20	Вимоги до розміщення та представлення обов'язкової інформації про харчові продукти дотримані				НП	Стаття 8 ЗУ № 2639
12.21	Вимоги до інформації про харчові продукти, продаж яких здійснюється дистанційно, у тому числі з використанням засобів дистанційного зв'язку, дотримані				НП	Стаття 9 ЗУ № 2639
12.22	Обов'язкова інформація про харчові продукти надасться державною мовою				НП	Частина перша статті 10 ЗУ № 2639
12.23	Вимоги щодо назви харчового продукту та інформації, що має її супроводжувати, дотримані				НП	Стаття 11 ЗУ № 2639
12.24	Перелік інгредієнтів включає всі інгредієнти харчового продукту в порядку зменшення їх маси станом на момент їх використання у процесі виробництва харчового продукту				НП	Частина перша статті 12 ЗУ № 2639
12.25	Вимоги щодо зазначення речовин або харчових продуктів, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість, дотримані				НП	Стаття 15 ЗУ № 2639
12.26	Вимоги щодо кількісного зазначення інгредієнтів або категорій інгредієнтів харчового продукту, а також щодо кількості харчового продукту в установлених одиницях вимірювання дотримані				НП	Статті 16, 17 ЗУ № 2639
12.27	Вимоги щодо зазначення мінімального терміну придатності, дати «вжити до…» та дати замороження харчового продукту дотримані				НП	Стаття 18 ЗУ № 2639
12.28	Умови зберігання або умови використання харчового продукту зазначено				НП	Стаття 19 ЗУ № 2639
12.29	Вимоги до зазначення країни походження або місця походження харчового продукту дотримані				НП	Частини перша, друга статті 20 ЗУ № 2639
12.30	Інструкції із використання або приготування харчового продукту містять необхідну інформацію для використання споживачем харчового продукту за призначенням				НП	Стаття 21 ЗУ № 2639

12.31	Фактичний вміст спирту в напоях із вмістом спирту етилового понад 1,2 відсотка об'ємних одиниць, крім продукції, що класифікується за кодом 2204 згідно з УКТ ЗЕД, зазначено				НП	Стаття 22 ЗУ № 2639
12.32	Інформація про поживну цінність харчових продуктів наявна та включає обов'язкову інформацію				НП	Статті 23–27 ЗУ № 2639
12.33	Вимоги щодо нанесення позначення, що ідентифікує партію (лот), до якої (якого) належить харчовий продукт, дотримані				НП	Стаття 271 ЗУ № 2639
12.34	Вимоги до нанесення та видалення позначки придатності дотримані				НП	Частина перша статті 32 ЗУ № 2042
12.35	Вимоги до нанесення ідентифікаційної позначки дотримані				НП	Пункти 3, 4 розділу I, пункти 1–5 розділу III наказу № 684
12.36	Обіг харчових продуктів тваринного походження, щодо яких Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» не передбачене нанесення позначки придатності та які вироблені на потужностях, на які видано експлуатаційний дозвіл, без ідентифікаційної позначки не здійснюється				НП	Пункт 5 розділу I наказу № 684
12.37	Форма та зміст ідентифікаційної позначки відповідають встановленим вимогам				НП	Розділ II наказу № 684
12.38	Матеріали для виготовлення ідентифікаційної позначки, що наноситься безпосередньо на харчові продукти тваринного походження, та фарби, які при цьому використовуються, відповідають вимогам законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів				НП	Пункт 6 розділу III наказу № 684
12.39	Сертифікат (копія), виданий оператору, що засвідчує відповідність процесу виробництва продукції або її обігу вимогам законодавства у сфері органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції у осіб, які здійснюють реалізацію продукції, маркованої як органічна[4], наявний				НП	Частини перша та друга статті 35 ЗУ № 2496

[4] Продукція, яка маркована державним логотипом для органічної продукції або містить позначення та написи «органічний», «біодинамічний», «біологічний», «екологічний», «органік» та будь-які однокореневі та/або похідні слова від цих слів з префіксами «біо-», «еко-» тощо будь-якими мовами.

1	2	3	4	5	6	7
13. Загальні гігієнічні вимоги під час термічної обробки (для харчових продуктів, які вводяться в обіг у герметичних упаковках (контейнерах)						
13.1	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, включає нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу				НП	Пункт 1 частини другої статті 51 ЗУ № 771
13.2	Будь-який процес термічної обробки, що використовується для переробки необробленого харчового продукту або для подальшої переробки обробленого харчового продукту, запобігає забрудненню харчового продукту під час переробки				НП	Пункт 2 частини другої статті 51 ЗУ № 771
13.3	Оператор ринку забезпечує відповідність процесів термічної обробки визначеним результатам шляхом регулярних перевірок встановлених основних параметрів (температура, тиск, цілісність пакування, мікробіологічні показники)				НП	Частина третя статті 51 ЗУ № 771
14. Вимоги до запровадження процедур, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках						
14.1	Постійно діючі процедури, засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, розроблено та запроваджено	mak				Частина перша статті 21 ЗУ 771

15. Специфічні гігієнічні вимоги до операторів ринку та харчових продуктів[6]

1	2	3
15.1	Загальні вимоги до забою тварин	Додаток 1
15.2	Вимоги до операторів ринку, що здійснюють первинне виробництво молока	Додаток 2
15.3	Вимоги до транспортування молока та молозива	Додаток 3
15.4	Вимоги до операторів ринку, які здійснюють збір чи переробку молока	Додаток 4
15.5	Вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти	Додаток 5
15.6	Вимоги до транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти	Додаток 6

15.7	Вимоги до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів	Додаток 7
15.8	Спеціальні вимоги до маркування харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження	Додаток 8
15.9	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу вод природних мінеральних і вод джерельних	Додаток 9
15.10	Гігієнічні вимоги до швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною	Додаток 10
15.11	Вимоги до виробництва м'яса свійських копитних тварин	Додаток 11
15.12	Вимоги до розбирання та обвалювання м'яса свійських копитних тварин	Додаток 12
15.13	Вимоги до виробництва м'яса птиці, зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі	Додаток 13
15.14	Вимоги до розбирання та обвалювання м'яса птиці, зайцеподібних та безкільових (страусоподібних) (Ratitae), вирощених на фермі	Додаток 14
15.15	Вимоги до м'яса диких тварин	Додаток 15

[6] Питання для перевірки дотримання вимог законодавства, які застосовуються лише до певної категорії потужностей суб'єктів господарювання (залежно від виду господарської діяльності), визначені в додатках 1–29 до цього акта, є невід'ємною частиною акта в разі здійснення заходу державного контролю (інспектування) на цих потужностях.

1	2	3
15.16	Вимоги до подрібненого (січеного або рубленого) м'яса (м'ясного фаршу), м'ясних напівфабрикатів, ММО та м'ясних продуктів	Додаток 16
15.17	Вимоги до живих двостулкових молюсків, живих голкошкірих, живих кишковопорожнинних та живих морських черевоногих	Додаток 17
15.18	Вимоги до рибних продуктів	Додаток 18
15.19	Вимоги до ясць та ясчних продуктів	Додаток 19
15.20	Вимоги до жаб'ячих лапок та равликів	Додаток 20
15.21	Вимоги до топлених тваринних жирів та шкварок	Додаток 21
15.22	Вимоги до оброблених шлунків, міхурів, кишок та високоочищених продуктів тваринного походження	Додаток 22
15.23	Вимоги до виробництва желатину	Додаток 23
15.24	Вимоги до виробництва колагену	Додаток 24
15.25	Вимоги до назв, форм, способів пропонування до реалізації, маркування та іншого надання інформації про м'ясо птиці	Додаток 25
15.26	Вимоги щодо класифікації м'яса птиці	Додаток 26
15.27	Вимоги щодо вмісту води в м'ясі птиці	Додаток 27
15.28	Вимоги щодо ведення записів операторами ринку	Додаток 28

1	2	3
15.29	Вимоги до дитячого харчування	Додаток 29
15.30	Гігієнічні вимоги до агропродовольчих ринків	Додаток 30

Додаток 5
до акта, складеного за результатами
проведення планового (позапланового)
заходу державного контролю (інспектування)
стосовно дотримання операторами ринку
вимог законодавства про харчові продукти

ВИМОГИ
до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти

№ з/п	Питання щодо дотримання операторами ринку вимог законодавства	Відповіді на питання				Нормативне обґрунтування
		Так	Ні	НВ	НП	
1	2	3	4	5	6	7
1	Виробничі та складські приміщення, що входять до складу потужностей, які задіяні у процесі виробництва та обігу харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти, належним чином ідентифіковані				НП	Пункт 1 розділу II наказу № 2532
2	Виробничі та складські приміщення технологічним і холодильним обладнанням, столовим і кухонним посудом, засобами вимірювання, а також кухонним інвентарем оснащені				НП	Пункт 2 розділу II наказу № 2532
3	У разі постачання на потужність готових страв забезпечено наявність: зони для приймання готових страв; обладнання для тимчасового зберігання готових страв; обладнання для термічної обробки готових страв				НП	Пункт 3 розділу II наказу № 2532
4	Вимоги до 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 дотримані				НП	Пункт 4 розділу II наказу № 2532

5	Виробничі приміщення проточною гарячою і холодною питною водою, що відповідає вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, у кількості, що відповідає потребам діяльності, яка здійснюється в таких приміщеннях, забезпечені				НП	Пункт 12 розділу II наказу № 2532
6	Виробничі приміщення умивальниками для миття рук з гарячою і холодною проточною водою, засобами для миття рук, дезінфекційними засобами для обробки рук, а також 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), оснащені				НП	Пункт 13 розділу II наказу № 2532
7	Зберігання мийних і дезінфекційних засобів, інвентарю для прибирання здійснюється в окремих відведених місцях, в умовах з обмеженим доступом				НП	Пункт 14 розділу II наказу № 2532
8	Інвентар для прибирання промаркований або має кольорове сигнальне забарвлення, відповідно до призначення				НП	Пункт 15 розділу II наказу № 2532
9	Приміщення для миття столового і кухонного посуду, зворотної тари мийними ваннами (та в разі потреби посудомийною машиною) обладнані				НП	Пункт 18 розділу II наказу № 2532
10	Посудомийна машина використовується за призначенням з дотриманням вимог правил експлуатації, визначених виробником такої машини				НП	Пункт 19 розділу II наказу № 2532
11	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 наказу № 2532				НП	Пункт 20 розділу II наказу № 2532
12	Виробничі столи, обробні дошки, кухонний інвентар та кухонний посуд маркуються відповідно до призначення				НП	Пункт 21 розділу II наказу № 2532
13	Харчові відходи з приміщення, в якому наявні харчові продукти, видаляються якомога швидше, але не рідше, ніж 1 раз у зміну				НП	Підпункт 1 пункту 1 розділу IV наказу № 2532
14	Харчові відходи розміщуються у закритих контейнерах, на відстані не менше 10 метрів від закладу загальної середньої освіти				НП	Підпункт 2 пункту 1 розділу IV наказу № 2532

15	Контейнери сконструйовані таким чином, щоб забезпечити максимальний рівень захисту від доступу шкідників, легко піддаються миттю та в разі потреби дезінфекції				НП	Підпункт 3 пункту 1 розділу IV наказу № 2532
16	Видалення харчових відходів здійснюється на підставі договору з суб'єктом господарювання, який надає послуги з видалення таких відходів. У договорі визначено періодичність вивезення відходів, а також випадки, коли таке вивезення здійснюється негайно				НП	Підпункт 4 пункту 1 розділу IV наказу № 2532
17	Харчові відходи не передаються фізичним особам				НП	Пункт 2 розділу IV наказу № 2532
18	Персонал, який здійснює розвантаження харчових продуктів, при переході у зону поводження з харчовими продуктами змінює одяг та миє руки				НП	Пункт 2 розділу V наказу № 2532
19	До роботи в зоні поводження із харчовими продуктами допускається виключно персонал, який пройшов обов'язковий профілактичний медичний огляд відповідно до законодавства, про що свідчать записи в особистих медичних книжках				НП	Підпункт 1 пункту 3 розділу V наказу № 2532
20	До роботи в зоні поводження із харчовими продуктами допускається виключно персонал, що пройшов навчання щодо вимог наказу № 2532, що підтверджено відповідними записами	mar				Підпункт 2 пункту 3 розділу V наказу № 2532
21	У разі виникнення в персоналу ознак простудного захворювання або кишкової дисфункції, а також нагноєння, порізів, опіків, про це повідомляється медичний працівник закладу загальної середньої освіти або інша відповідальну особа 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 допускається до роботи з харчовими продуктами чи до перебування в зонах, де проводиться їх опрацювання, у будь-якій ролі				НП	Пункт 4 розділу V наказу № 2532

22	Відповідальні за організацію харчування дітей особи володіють інформацією щодо інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об'єкти санітарних заходів, за принципом «крок назад». Доступність такої інформації для компетентного органу за його запитом забезпечена				НП	Пункт 1 розділу VI наказу № 2532
23	Інформація про операторів ринку, які постачають харчові продукти, зберігається в закладі загальної середньої освіти протягом шести місяців після дня закінчення мінімального терміну придатності харчових продуктів або дати «вжити до…»				НП	Пункт 2 розділу VI наказу № 2532
24	Непридатні для споживання людиною харчові продукти, а також після спливу їх мінімального терміну придатності та після дати «вжити до…», до закладу не постачаються та не зберігаються				НП	Пункт 3 розділу VI наказу № 2532
25	Вода, що використовується у технологічному процесі та/або для миття, відповідає вимогам до води питної ДСанПіН 2.2.4-171-10				НП	Пункт 4 розділу VI наказу № 2532
26	Умови термічної обробки харчового продукту, запроваджені оператором ринку, забезпечують нагрівання кожної частини харчового продукту, що обробляється, до визначеної температури протягом визначеного періоду часу				НП	Пункт 5 розділу VI наказу № 2532
27	Виробництво готових страв здійснюється відповідно до технологічної документації на страви чи вироби в умовах, що забезпечують захист харчових продуктів від забруднення				НП	Пункт 6 розділу VI наказу № 2532
28	Харчові продукти зберігаються відповідно до умов, які зазначені в маркуванні відповідних харчових продуктів				НП	Пункт 7 розділу VI наказу № 2532
29	Харчові продукти, у тому числі готові страви, зберігаються в умовах, що забезпечують захист таких харчових продуктів від забруднення				НП	Пункт 8 розділу VI наказу № 2532
30	Готові страви зберігаються окремо від непереоблених та частково перероблених харчових продуктів				НП	Пункт 9 розділу VI наказу № 2532
31	На потужностях із виробництва та обігу харчових продуктів здійснюється ефективний контроль шкідників	так				Пункт 10 розділу VI наказу № 2532

Примітка. Пояснення до позначень, використаних у цьому акті:
«Так» — позитивна відповідь на поставлене питання;
«Ні» — негативна відповідь на поставлене питання;
«НВ» — не вимагається на зазначеній потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів;
«НП» — не перевірялося на зазначеній потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів.

ПЕРЕЛІК
нормативно-правових актів, відповідно до яких складено перелік питань щодо проведення заходу державного контролю (інспектування)

№ з/п	Нормативно-правовий акт		Дата і номер державної реєстрації нормативно-правового акта у Мін'юсті	Позначення
	найменування	дата і номер		
1	2	3	4	5
1. Закони України				
1	Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»	23 грудня 1997 року № 771/97-ВР		ЗУ № 771
2	Закон України «Про вилучення з обігу, переробку, утилізацію, знищення або подальше використання неякісної та небезпечної продукції»	14 січня 2000 року № 1393-XIV		ЗУ № 1393
3	Закон України «Про ідентифікацію та реєстрацію тварин»	04 червня 2009 року № 1445-VI		ЗУ № 1445
4	Закон України «Про побічні продукти тваринного походження, не призначені для споживання людиною»	07 квітня 2015 року № 287-VIII		ЗУ № 287
5	Закон України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин»	18 травня 2017 року № 2042-VIII		ЗУ № 2042
6	Закон України «Про основні принципи та вимоги до органічного виробництва, обігу та маркування органічної продукції»	10 липня 2018 року № 2496-VIII		ЗУ № 2496
7	Закон України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»	06 грудня 2018 року № 2639-VIII		ЗУ № 2639
2. Постанови КМУ				

	Положення про державну реєстрацію дезінфекційних засобів, затверджене постановою Кабінету Міністрів України	15 серпня 2023 року № 863		Постанова КМУ № 863
	3. Накази			
	Державні санітарні норми та правила «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної для споживання людиною» (ДСанПіН 2.2.4-171-10), затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України	12 травня 2010 року № 400	01 липня 2010 року за № 452/17747	ДСанПіН 2.2.4-171-10
2	Порядок надання статусу офіційного ветеринарного лікаря, уповноваженого ветеринара, працівника бійні, уповноваженого на виконання обов'язків помічника державного ветеринарного інспектора, та здійснення їх діяльності, затверджений наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	16 березня 2018 року № 141	27 березня 2018 року за № 368/31820	Наказ № 141
3	Вимоги до безпечності та якості молока і молочних продуктів, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	12 березня 2019 року № 118	07 червня 2019 року за № 593/33564	Наказ № 118
4	Вимоги до тверджень про поживну цінність харчових продуктів та тверджень про користь для здоров'я харчових продуктів, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України	15 травня 2020 року № 1145	04 серпня 2020 року за № 745/35028	Наказ № 1145
5	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти, затверджені наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України	03 грудня 2020 року № 2532	22 грудня 2020 року за № 1275/35558	Наказ № 2532
6	Порядок і спеціальні вимоги до маркування харчових продуктів, для яких обов'язковим є зазначення країни походження або місця походження, затверджені наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України	01 квітня 2021 року № 679	06 травня 2021 року за № 601/36223	Наказ № 679
7	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу вод природних мінеральних і вод джерельних, затверджені наказом Міністерства розвитку економіки,	12 квітня 2021 року № 741	19 травня 2021 року за № 657/36279	Наказ № 741

	торгівлі та сільського господарства України			
8	Гігієнічні вимоги до дрібнотоварного виробництва та обігу молока, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	07 квітня 2022 року № 209	25 квітня 2022 року за № 452/37788	Наказ № 209
9	Вимоги до безпечності та окремих показників якості дитячого харчування, затверджені наказом Міністерства охорони здоров'я України	23 червня 2022 року № 1084	08 липня 2022 року за № 755/38091	Наказ № 1084
10	Гігієнічні вимоги до швидкозаморожених харчових продуктів, призначених для споживання людиною, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	14 вересня 2022 року № 682	17 жовтня 2022 року за № 1251/38587	Наказ № 682
11	Вимоги до ідентифікаційної позначки та порядку її нанесення, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	14 вересня 2022 року № 684	29 вересня 2022 року за № 1143/38479	Наказ № 684
12	Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів тваринного походження, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	20 жовтня 2022 року № 813	15 листопада 2022 року за № 1409/38745	Наказ № 813
13	Вимоги до окремих показників якості для м'яса свійської птиці, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	27 березня 2023 року № 625	05 квітня 2023 року за № 580/39636	Наказ № 625
14	Гігієнічні вимоги до агропродовольчих ринків, затверджені наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України	19 квітня 2024 року № 1279	22 травня 2024 року за № 745/42090	Наказ № 1279

ОПИС

виявлених порушень вимог законодавства

За результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) встановлено:

■ відсутність порушень вимог законодавства;

☐ наявність порушень вимог законодавства.

№ з/п	Вимоги законодавства, які було порушено, із зазначенням відповідних статей (частин, пунктів, абзаців тощо)	Опис фактичних обставин та відповідних доказів (письмових, речових, електронних або інших), що підтверджують наявність порушення вимог законодавства
1	2	3

Інформація про потерпілих (за наявності):

(прізвище, власне ім'я, по батькові (за наявності), дата народження, місце проживання, номер телефону тощо)

Положення законодавства, якими встановлено відповідальність за порушення вимог законодавства (за наявності):

(найменування Закону та реквізити його відповідних положень)

ПЕРЕЛІК
питань для операторів ринку щодо здійснення контролю за діями (бездіяльністю) посадових осіб компетентного органу та/або його територіального органу

№ з/п	Питання щодо здійснення контролю	Відповіді на питання			Законодавство України про контроль
		Так	Ні	дотримання вимог законодавства не є обов'язковим для посадових осіб	
1	2	3	4	5	6
1	Посвідчення на проведення заходу державного контролю та службове посвідчення, що посвідчує посадову особу органу державного контролю, пред'явлено	так			Пункт 5 частини першої статті 10, пункт 2 та підпункт «б» пункту 4 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
2	Копію посвідчення на проведення заходу державного контролю надано	так			Пункт 5 частини першої статті 10, підпункт «б» пункту 4 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
3	Перед початком проведення заходу державного контролю посадовими особами органу державного контролю внесено запис про проведення такого заходу до відповідного журналу оператора ринку (у разі його наявності)	так			Частина дванадцята статті 4 ЗУ «Про основні засади державного нагляду (контролю) у сфері господарської діяльності», пункт 10 частини першої статті 15 ЗУ № 2042
4	Під час проведення позапланового заходу державного контролю	так			Частина перша статті 6 ЗУ «Про основні засади державного нагляду (контролю)

	розглядалися лише ті питання, які стали підставою для його проведення і зазначені у направленні (посвідченні) на проведення такого заходу				у сфері господарської діяльності»

Пояснення, зауваження або заперечення щодо проведеного заходу державного контролю (інспектування) та цього акта[7]

№ з/п	Пояснення, зауваження або заперечення
	Відсутні

Посадові особи Держпродспоживслужби:

Заступник начальника управління - начальник відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Хмільницького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області (посада)	(підпис)	Віталій КРАВЕЦЬ (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)
Головний спеціаліст відділу безпечності харчових продуктів та ветеринарної медицини Хмільницького районного управління Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області (посада)	(підпис)	Наталія ПОЛІЩУК (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Оператор ринку (керівник суб'єкта господарювання) та/або уповноважена ним особа:

Директор Опорного комунального закладу «Ліцей Козятинської міської ради Вінницької області» (посада)	(підпис)	Людмила КОНДРАТЮК (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Треті особи, які брали участь у проведенні заходу державного контролю (інспектування):

_____ посада)	_____ (підпис)	_____ (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

[7] Акт за результатами проведення заходу державного контролю (інспектування) складається у двох примірниках, один із яких надається оператору ринку (керівнику суб'єкта господарювання) або уповноваженій ним особі, другий — залишається в компетентному органі та/або його територіальному органі.

Примірник цього акта на 30 сторінках отримано 16.10.2026

Директор Опорного комунального закладу «Ліцей Козятинської міської ради Вінницької області» (посада)	(підпис)	Людмила КОНДРАТЮК (Власне ім'я ПРІЗВИЩЕ)

Відмітка про відмову від підписання керівником суб'єкта господарювання або уповноваженою ним особою, третіми особами цього акта _____