



ОРГАНІЗАЦІЯ ХАРЧУВАННЯ в закладах загальної середньої освіти

2021 рік



СТРАТЕГІЯ ЗМІН

в модернізації харчування учнів ЗЗСО

Центральні органи влади

- ✓ Осучаснення нормативно-правової бази
- ✓ Модернізація шкільних їдалень через співфінансування
- ✓ Рекомендований перелік технологічного обладнання
- ✓ Оновлення штатного розпису працівників харчоблоків відповідно до кількості учнів ЗЗСО

Органи місцевої влади

- ✓ Вивчення думки громади, батьків
- ✓ Об'єднання всіх зацікавлених сторін
- ✓ Ремонт приміщень харчоблоків та їдалень ЗЗСО
- ✓ Оптимізація кадрового забезпечення
- ✓ Вільний вибір моделі харчування
- ✓ Співфінансування державних програм





Дослідження Асоціації дієтологів України та IPSOS (2019)

Результати дослідження вказують на те, що сучасні діти споживають значно більше рекомендованої кількості солі та цукру

Сіль:

- ✓ діти дошкільного віку у середньому вживають **6,4 грам** солі на добу
- ✓ молодші школярі – **7,4 грами** щодня
- ✓ підлітки – **9,2 грамів** солі на добу

Цукор:

- ✓ діти молодшого віку (1-3 р.) – **47 грам** цукру на добу
- ✓ дошкільного віку (4-6 р.) – **56 грам** цукру на добу
- ✓ школярі – **67 грам** цукру на добу



Довідково:

Рекомендовані Всесвітньою організацією охорони здоров'я рівні цукру та солі становлять: цукор – **25 грамів** на добу, сіль – **до 5 грамів** на добу



Дослідження Асоціації дієтологів України та IPSOS (2019)

За результатами дослідження також відомо, що:

- ❑ 20% страв з м'яса, що споживаються дітьми, становлять ковбасні вироби і сосиски, які є високообробленими харчовими продуктами зі значним вмістом солі.
- ❑ На недостатньому рівні знаходиться споживання овочів та фруктів, які є джерелом клітковини, що є невід'ємною складовою раціонального (здорового) харчування.
- ❑ На досить високому рівні є споживання хліба та інших борошняних виробів (майже 400 грамів на день).
- ❑ Крім цукру, діти різних вікових груп вживають забагато картоплі, насичених жирів, що сприяє набору зайвої ваги та зростанням ризику небезпечних хронічних захворювань – цукрового діабету, атеросклеротичних уражень серцево-судинної системи та раку.
- ❑ Кількість молочних продуктів, що споживаються у середньому, становить 185 мл на добу, що є недостатнім. При цьому, кількість молока та кисломолочних продуктів, що передбачена Нормами харчування для організації одноразового харчування дітей в закладах освіти, що діють на даний час, знаходиться на рівні 18-20 грамів на одну дитину на добу.



Закон України «Про освіту»

Пункт 3 статті 56 «Державні гарантії здобувачам освіти»



Органи державної влади та органи місцевого самоврядування, у підпорядкуванні яких перебувають державні і комунальні заклади освіти, забезпечують безоплатним гарячим харчуванням:

- дітей-сиріт,
- дітей, позбавлених батьківського піклування,
- дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах (групах),
- дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України "Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям",
- дітей з числа осіб, визначених у статті 10 Закону України "Про статус ветеранів війни, гарантії їх соціального захисту", які навчаються в закладах дошкільної, загальної середньої, професійної (професійно-технічної) чи фахової передвищої освіти; {Абзац другий частини третьої статті 56 із змінами, внесеними згідно із Законом № 978-ІХ від 05.11.2020}
- осіб інших категорій, визначених законодавством та/або рішенням органу місцевого самоврядування.



Закон України «Про повну загальну середню освіту»

Стаття 20 «Учні»

Відповідальність за організацію харчування учнів у закладах освіти незалежно від підпорядкування, типу і форми власності, додержання вимог санітарного законодавства, законодавства про безпеку та якість харчових продуктів покладається на засновників та керівників відповідних закладів освіти.





Постанова КМУ від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

Затверджено:

- ✓ норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку;
- ✓ Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.





Постанова КМУ від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

Додаток до Порядку «Орієнтований перелік документів з організації харчування»

- Наказ про організацію харчування
- Журнал щоденного обліку здобувачів освіти/дітей, які харчуються
- Журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку)
- Примірне чотиритижневе сезонне меню
- Щоденне меню
- Меню-розклад
- Технологічна документація на страви та вироби
- Журнал обліку виконання норм харчування
- Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів
- Бракеражний журнал готових страв, виготовлених закладом освіти або дитячим закладом оздоровлення та відпочинку самостійно, та/або оператором ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування безпосередньо в їдальні (харчоблоці) такого закладу (аутсорсинг)
- Бракеражний журнал готових страв, що надійшли від оператора ринку харчових продуктів, який надає послуги з харчування (кейтеринг)



Санітарний регламент «БУЛО – СТАЛО»

для закладів загальної середньої освіти

Наказ МОЗ України №2205 від 25 вересня 2020р., зареєстрований в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020р. №1111/35394)

БУЛО

Відсутні вимоги до басейнів у навчальних закладах



Реалізація в буфеті продукції з високим вмістом солі, цукру, насичених жирів



Дозволено ковбасні вироби



Відсутня заборона на реалізацію енергетичних напоїв



Відсутні вимоги щодо організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами



Відсутні вимоги щодо обмеження споживання солі, цукру та смаженої їжі



СТАЛО

Встановлено гігієнічні вимоги до безпеки води, повітря, миття та прибирання в басейнах



Заборонено до реалізації в буфетах та автоматах продукти із високим вмістом солі (чіпси, снеки, сухарики)



Заборонено м'ясні та рибні продукти промислового виробництва (ковбаси, сосиски, рибні консерви тощо)



Заборонено реалізацію газованих та енергетичних напоїв, кави та кавових напоїв



Харчування дітей з особливими дієтичними потребами (в т.ч. непереносимість глютену та лактози) організовується на підставі медичної довідки



Обмеження споживання солі та цукру відповідно до рекомендацій ВООЗ





Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти

Пункт 9 розділу I «Загальні положення».

«Засновник (засновники) та керівник закладу освіти є відповідальними за дотримання вимог цього Санітарного регламенту».

Додатки до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти

9. «Загальні вимоги до організації харчування дітей в закладах освіти»
I. Вимоги до харчових продуктів, призначених для продажу дітям та підліткам у буфетах та у торговельних апаратах, розміщених у закладах освіти.

II. Вимоги до організації харчування та харчових продуктів, які використовуються для харчування в закладах освіти.

10. «Перелік харчових продуктів, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах та у торговельних апаратах, розміщених у закладах освіти».

11. «Вимоги до організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин».





Санітарний регламент

для закладів загальної середньої освіти

Перелік продуктів, які заборонено продавати в шкільних буфетах та у торговельних автоматах, розміщених у закладах освіти:

1. Кондитерські вироби, солодкі зернові продукти із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту;
2. вироби з кремом, морозиво, харчові концентрати;
3. м'ясні продукти промислового та кулінарного виробництва;
4. рибні продукти промислового та кулінарного виробництва;
5. продукти (в т.ч. снеки) із вмістом солі понад 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукрів понад 10 г на 100 г готового продукту та/або синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів;
6. продукти із вмістом частково гідрогенізованих рослинних жирів (транс жирів);
7. непастеризоване молоко та молочні продукти, що виготовлені із непастеризованого молока;
8. непастеризовані соки;
9. рибні, м'ясні, плодоовочеві та інші консерви промислового виробництва, крім пастеризованих соків промислового виробництва без додавання цукрів та підсолоджувачів;
9. газовані напої, зокрема, солодкі газовані напої та енергетичні напої;
10. кава та кавові напої;
11. гриби;
12. продукція домашнього виробництва.



Зміни щодо норм харчування

в закладах освіти



- ❑ Обмежено кількість солі та цукру, жирів рослинного і тваринного походження, а також соків.
- ❑ До норм не включено ковбасні вироби, сосиски, рибні, м'ясні та плодоовочеві консерви, кондитерські вироби, що пов'язано з тим, що ці продукти містять високий вміст солі, цукру, а деякі з них – консерванти та трансжирні кислоти, що суперечить принципам здорового харчування.
- ❑ Зменшено кількість споживання хліба та картоплі. Натомість збільшено кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, круп та бобових.
- ❑ Вилучено таблицю заміни харчових продуктів, що пов'язано з принципами раціонального харчування.



Норми харчування «БУЛО – СТАЛО»

На прикладі одноразового харчування на 1 дитину на 5 днів

Норми, затверджені постановою 1591 (вага наведена в брутто)

- ✓ Хліб від 300 до 400 г
- ✓ Цукор від 75 до 90 г
- ✓ Картопля від 500 до 600 г
- ✓ Крупи, бобові, макаронні вироби від 105 до 150 г
- ✓ Овочі від 700 до 900
- ✓ Фрукти від 250 до 375
- ✓ М'ясо, птиця та м'ясопродукти 175 г
- ✓ Риба 125 г
- ✓ Молоко та кисломолочні продукти від 90 до 100 г,
- ✓ сир кисломолочний від 80 до 100 г, сметана від 25 до 30 г

Норми, затверджені постановою 305 (вага наведена в брутто)

- ✓ Хліб від 150 до 250 г
- ✓ Цукор 37,5
- ✓ Картопля від 180 до 215 г
- ✓ Крупи, бобові, макаронні вироби від 160 до 200 г
- ✓ Овочі 600 г
- ✓ Фрукти 600 г
- ✓ М'ясо та птиця від 200 до 300 г
- ✓ Риба від 120 до 240 г
- ✓ Одна порція молока або молочних продуктів щодня на вибір. Наприклад: 1-й день 200 мл молока, 2-й день 125 мл йогурту або кефіру, 3-й день 125 грамів сиру кисломолочного, 4-й день 75 грамів сиру м'якого або 15 грамів сиру твердого, 5-й день 25 грамів сметани. Все залежить від меню, що використовується в закладі



На які заклади поширюються вимоги

- заклади дошкільної освіти
- заклади загальної середньої освіти
- заклади освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти
- для окремих категорій дітей, що навчаються в закладах професійної (професійно-технічної), фахової передвищої та вищої освіти
- дитячі заклади оздоровлення та відпочинку
- заклади сфери соціального захисту





Як планувати меню

1. Визначитись з кратністю харчування, що організована в закладі.
2. На підставі кратності харчування обрати відповідний додаток до норм.
3. Визначитись з кількістю харчових продуктів, що передбачено додатком (краще на тиждень з урахуванням роботи закладу 5-7 днів).
4. Визначитись з видами молочної продукції, що буде в меню (кількість порцій молока, йогурту, кефіру тощо).
5. В разі надання послуг з харчування більше ніж 2 рази розподілити кількість порцій птиці, риби та яєць на відповідні прийоми їжі.
6. Визначитись з видами зернових, бобових та їх чергуванням зі стравами з картоплі.





Хто розробляє меню

- ❑ Незалежно від способу організації харчування розроблення примірного чотиритижневого сезонного меню та асортименту буфету може бути забезпечене засновником (засновниками) державних та комунальних закладів освіти як для одного окремого закладу, так і для групи таких закладів.
- ❑ У разі вибору способу організації харчування шляхом приготування та реалізації готових страв закладом освіти самостійно примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися медичним працівником разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку) такого закладу та затверджуватися керівником відповідного закладу.
- ❑ У разі постачання до закладу освіти готових страв та/або послуг з харчування примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету (у разі наявності) можуть складатися постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва) та затверджуватися керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.
- ❑ Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ



Питний режим



Питний режим є невід'ємною складовою життя та функціонування організму людини, відповідно в закладі освіти він повинен бути організований.

Організація питного режиму повинна сприяти задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді.

Це можна досягти шляхом встановлення в закладах освіти питних фонтанчиків (відповідно до ДБН В.2.2-3:2018), вода в яких повинна відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10.

В разі відсутності в закладі освіти питних фонтанчиків кожна дитина, за потреби, повинна отримати кип'ячену або фасовану воду в індивідуальному посуді.



Фасована негазована вода промислового виробництва, а також вода з установок із дозованим розливом негазованої фасованої питної води повинні відповідати вимогам ДСанПіН 2.2.4-171-10, що підтверджується виробником.

При використанні установок із дозованим розливом негазованої фасованої води заміна ємності повинна здійснюватися не рідше одного разу на 2 тижні.



Дякую за увагу!

