

За ініціативою першої леді України
Олени Зеленської

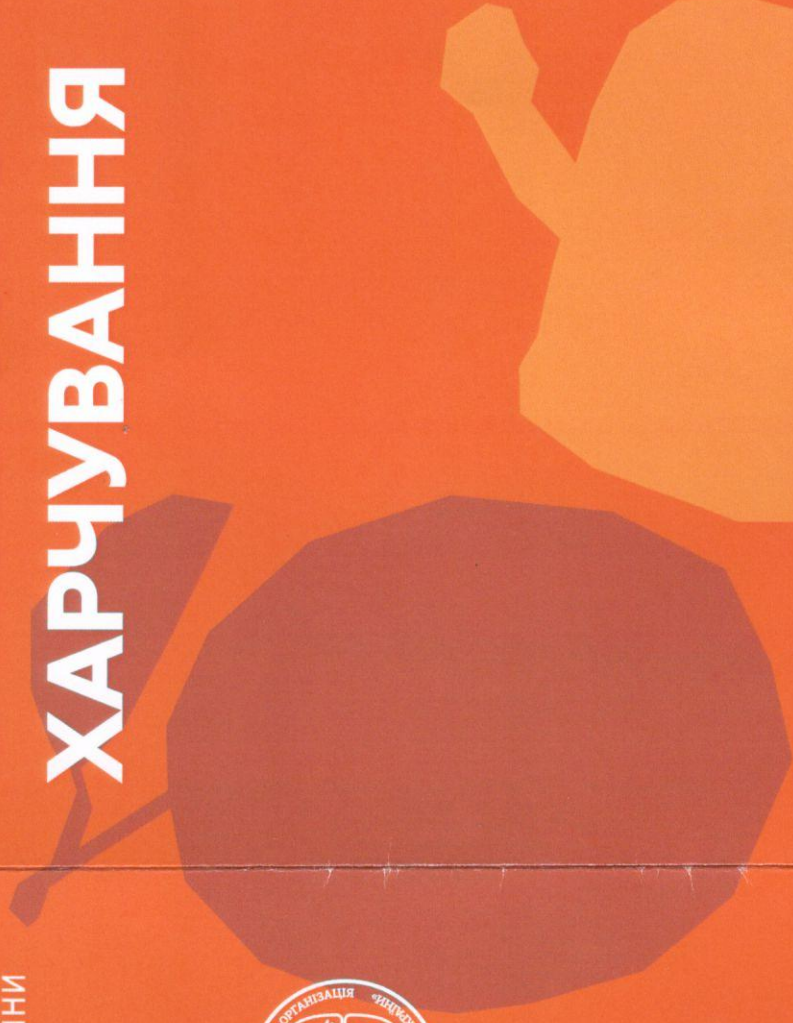
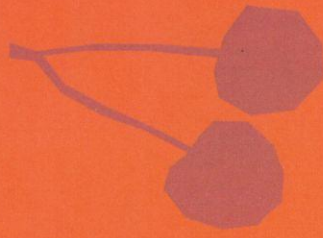


МІНІСТЕРСТВО
ОСВІТИ І НАУКИ
УКРАЇНИ



МІНІСТЕРСТВО ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ

РЕФОРМА СИСТЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ



CULT
культура їжі
FOOD



3

Перші кроки у зміні підходів до шкільного харчування були зроблені у 2017 році із запуском проєкту CultFood Євгена Клопотенка. У 2020 році питання реформи системи шкільного харчування винесено на державний рівень.

За ініціативою першої леді України Олени Зеленської створена робоча група, завданням якої стало повне оновлення системи шкільного харчування. До робочої групи увійшли фахівці Міністерства охорони здоров'я, Міністерства освіти і науки, Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства, Держпродспоживслужби, Антимонопольного комітету, Державної аудиторської служби, Асоціації дієтологів України, а також ідеолог проєкту зі зміни культури харчування CultFood Євген Клопотенко та експерти ЮНІСЕФ.

ОСНОВНІ НАПРЯМКИ РОБОТИ

Оновлення нормативної бази

У січні 2021 року набув чинності новий Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти, а Норми та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку почнуть діяти з 1 вересня 2021 року.

БУЛО:

Заборонені спеції
Дозволені ковбасні вироби, сосиски, м'яси та риби консерви
60-80 г хліба на один прийом їжі
15-18 г цукру на один прийом їжі
50-75 г фруктів або соку на один прийом їжі
175 г м'яса на тиждень
100 мл молока та кисломолочних продуктів на тиждень
100 г сиру кисломолочного та 30 г сметани на тиждень

СТАЛО:

Дозволені спеції
Заборонені ковбасні вироби, сосиски, м'яси та риби консерви
30-50 г хліба на один прийом їжі
7,5 г цукру на один прийом їжі
100 г фруктів на один прийом їжі
70 г, 100 г і 140 г м'яса на один прийом їжі двічі на тиждень при одноразовому харчуванні залежно від віку дитини
5 порцій на вибір протягом тижня:
200 мл молока або рослинних напоїв (для дітей, які мають харчову алергію на молоко), або 125 мл йогурту або кефіру, або 125 г сиру кисломолочного, або 75 г сиру м'якого, або 15 г сиру твердого, або 25 г сметани

Оновлення харчоблоків

У 2020 році вперше було виділено державну субвенцію у розмірі 400 млн грн для переобладнання шкіл. Її було використано для закупівлі обладнання й модернізації харчоблоків у 1809 закладах освіти.

- Затвердження оновлених методичних рекомендацій щодо здійснення закупівель у шкільні їдальні.
- Розробка та впровадження у школах методичних настанов для використання системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

- Затвердження Гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти.
- Створення чат-бота Держпродспоживслужби. Тепер зворотний зв'язок щодо харчування у школах можна адресувати @derzhprodspozhivsluzhba_bot, що фіксує звернення стосовно порушення норм харчування у школах.

Розробка нових меню для шкіл

Євген Клопотенко та команда проєкту CultFood спільно з технологами, дієтологами та представниками МОЗ України розробили повноцінне 4-тижневє меню. Нове меню – допоміжний інструмент для шкіл в імplementації Санітарного регламенту та Норм і порядку організації харчування у закладах освіти. Раціон учнів стане більш різноманітним та повторюватиметься раз на місяць, а не кожні два тижні.

Нові меню для шкіл включають:

- 160 страв для сніданків, других сніданків, обідів, підвечірків та вечер.
- Традиційні українські страви: банош, шпундра, вертута, полтавський борщ, товчанка, львівський сирник, куліш з курячим м'ясом, шуліки з маком.
- Популярні страви різних кухонь світу: пастуший піріг, синабон з корицею, чилі кон карне, манний пудинг з ягідним кулі, пан де калатрава, бєфстроганов з вареної яловичини, лобіо з квасолею, фритата.
- Безглютенові позиції: банановий бісквіт, булочка з корицею, горіхове печиво, млинці.
- Для урізноманітнення вибору гарнірів, окрім рисової, гречаної та вівсяної каш, у меню додали булгур, пшоняну крупу, сочевичю та кускус.
- Збільшено кількість фруктів і м'яса у раціоні.

Меню розроблялося в межах норм, які рекомендовані фахівцями МОЗ та відповідають політиці ВООЗ. У стравах буде менше солі та цукру, що сприятиме профілактиці розвитку надлишкової ваги та ожиріння, заховорювану серцево-судинної системи. Щоб перехід був не таким різким, кількість солі та цукру у стравах зменшуватимуть поступово – протягом 1,5 року в три етапи.

До початку навчального року меню будуть рекомендовані МОЗ за попереднім погодженням з МЕРТ, МОН і Держпродспоживслужбою та не потребуватимуть жодних додаткових погоджень. Шкільні їдальні отримують готову технологічну документацію на страви та виробу. Це полегшить їхню роботу, а також стане гарантією того, що діти отримуватимуть страви, які добре поєднуються між собою та є різноманітними.

Роль батьків – бути пильними та небайдужими до харчування дітей. Говорити з ними про те, чим їх годують та які продукти порушення нових вимог – сповіщати Держпродспоживслужбу через чат-бот у Telegram або/та за номером гарячої лінії: (044) 364-77-80.

3

2