

## **СУЧАСНІ ТРЕНДИ ФОРМУВАННЯ АСОРТИМЕНТУ ДЕСЕРТИВ В УМОВАХ РЕФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ**

**Кузьмик І.М., гр. ДІТ-ТХ-23 мг**  
Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Запаренко**  
**Харківський національний університет імені В.Н. Каразіна,**  
**м. Харків, Україна**

Одним із наріжних аспектів розбудови безпечного та здорового освітнього середовища у новій українській школі є реформа системи шкільного харчування, яка спрямована на створення належних умов для організації достатнього, якісного, безпечного, збалансованого харчування дітей та учнів у закладах освіти.

Постанова Кабінету міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» передбачає наступні норми споживання фруктів та ягід:

- при організації одноразового харчування (сніданок / обід) на кожний прийом їжі;
- при організації триразового харчування (сніданок, обід та вечеря) два рази на добу;
- при організації п'ятиразового харчування (сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок та вечеря) три рази на добу.

При цьому наголошується, що в меню фрукти та ягоди повинні бути представлені у максимальному розмаїтті, різних формах, у складі готових страв.

Фруктові смузі на молоці та йогурті стають все більш затребуваними десертами в програмах дитячого харчування (Child Nutrition Programs, CNP). Тому служба продовольства та харчування (Food and Nutrition Service, FNS) Міністерства сільського господарства США (U.S. Department of Agriculture, USDA) внесла зміни до своїх настанов, що дозволяє постачальниками послуг шкільного харчування (School-based Food Service Providers, SBFSP) урізноманітнити меню за рахунок включення в нього привабливих та поживних смузі.

Для супроводження закладів освіти у реформуванні шкільного харчування на вебресурсі «Знаймо» розміщені технологічні картки на актуальні страви. Їх аналіз показує, що серед десертів (солодких страв / напоїв) відсутні технологічні картки на смузі.

Тому розробка технологій смузі для харчування учнів та створення технологічної документації на них є актуальним завданням.