

НОРМАТИВНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ П'ЯТИРАЗОВОГО ХАРЧУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Обіда О.С., гр. ТХ-22 мг

Науковий керівник – канд. техн. наук, доц. **Г.В. Запаренко**
Українська інженерно-педагогічна академія, м. Харків, Україна

Принципи реформи харчування здобувачів освіти викладені у Постанові Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Для організації харчування здобувачів середньої освіти можуть застосовуватись наступні прийоми їжі: сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря. Норми споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку в закладах загальної середньої освіти наведені у Додатку 6 до Постанови КМУ 305. Серед груп харчових продуктів для цих прийомів їжі дозволено використовувати овочі (різноманітні, сезонні, свіжі або заморожені, крім картоплі); фрукти, ягоди, плоди (різноманітні, сезонні, свіжі, сушені або заморожені); борошняні кулінарні вироби (з обмеженим вмістом солі, цукру та жирів); молоко і молочні продукти, рослинні напої, до яких додано вітаміни та мінеральні речовини (з обмеженим вмістом цукру), а також горіхи (без додавання цукрів, меду та солі).

Протягом дня повинна бути комбінація груп харчових продуктів з їх щоденною ротацією (наприклад, у разі п'ятиразового харчування: перший день — на другий сніданок борошняні кулінарні вироби та овочі, на підвечірок молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами; другий день — на другий сніданок овочі та фрукти і ягоди, на підвечірок борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами; третій день — на другий сніданок фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами, на підвечірок горіхи та овочі). Отже, за п'ять днів учням мають бути надані п'ять видів борошняних кулінарних виробів. Для чотиритижневого сезонного меню картотека таких страв має складатися із двадцяти найменувань.

Однак в картотеці страв, що запропоновані командою Євгена Клопотенка «CultFood», та які розміщено у вільному доступі на сайті «Знаймо», асортимент борошняних страв недостатній. Тому керівникам суб'єктів господарювання, які організують харчування здобувачів середньої освіти, слід самостійно розробляти та ставити на виробництво борошняні кулінарні вироби, які відповідають вимогам Постанови КМУ 305.