

ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОСОБЛИВИХ ДІЄТИЧНИХ ПОТРЕБ ЗДОБУВАЧІВ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ

Пілюгін Д.С., гр. ТХ-22 мг

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

В Україні у 2020 році розпочата реформа харчування у закладах загальної середньої освіти. Реформа стосується наступних обставин: зміни нормування харчових продуктів, сучасні технології виготовлення страв, нові принципи складання сезонних меню, впровадження новочасних тенденцій при організації харчування учнів.

Одним із напрямків реформування організації харчування є забезпечення особливих дієтичних потреб здобувачів освіти. Документ CODEX STAN 146-1985 «General Standard for the Labelling of and Claims for Prepackaged Foods for Special Dietary Uses» пояснює, що особливі дієтичні потреби виникають внаслідок особливих фізичних або фізіологічних умов та/або певних захворювань та порушень здоров'я. Причини особливих дієтичних потреб здобувачів середньої освіти сформульовані у Постанові КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Це цукровий діабет, харчова алергія, целиакія (непереносимість глютену), лактазна недостатність (непереносимість лактози) та вроджені порушення метаболізму (фенілкетонурія тощо).

Для забезпечення особливих дієтичних потреб здобувачів освіти засновники закладів освіти, керівники цих закладів, а також постачальники послуг харчування мають створювати необхідні умови, до яких, серед інших, відносяться виключення або заміна певних харчових продуктів, впровадження спеціальних страв та розробка індивідуального меню на основі таких страв.

Якщо причиною особливої дієтичної потреби, відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики (сімейним лікарем чи лікарем-педіатром), є целиакія (непереносимість глютену), то у закладі освіти має бути впроваджена безглютенова (Gluten-Free) дієта. Проте в асортименті страв для харчування учнів, який запропонований командою Євгена Клопотенка «CultFood», кількість страв із групи Gluten-Free надзвичайно обмежена.

Тому оператори ринку харчових продуктів, які готують страви для учнів, мають самостійно розробляти Gluten-Free страви виробі, а також технологічну документацію на таку кулінарну продукцію.