УДК 371.217.4:351.773:642.5
Назарова М.А.[1], Кукліна Т.С.[2]
[1] студ. гр. ГФз-112 НУ «Запорізька політехніка»
[2] канд. екон. наук, доц. НУ «Запорізька політехніка»

МОДЕЛЮВАННЯ ТА УДОСКОНАЛЕННЯ СИСТЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ: ТЕОРЕТИЧНІ ЗАСАДИ ТА ПРАКТИЧНІ РІШЕННЯ (НА ПРИКЛАДІ ВПРОВАДЖЕННЯ РЕФОРМИ)

Назарова М.А., Кукліна Т.С.

Система шкільного харчування сьогодні є стратегічною інвестицією у здоров'я майбутнього покоління. Вона характеризується високою соціальною значущістю, необхідністю суворого дотримання вживання кількості основних поживних речовин та прямо залежить від нормативно-правового регулювання. До ключових функцій шкільного харчування належать: забезпечення енергетичних потреб для зростання; підтримка імунітету; формування когнітивних здібностей та психоемоційної стабільності дитини на етапі розвитку. Саме з харчуванням пов'язане поширення неінфекційних захворювань (НІЗ), що становлять понад 80% причин передчасної смертності в Україні.

Якість організації харчування у закладах освіти формується під впливом комплексу чинників. До внутрішніх чинників належать: стан матеріально-технічної бази харчоблоків; кваліфікація персоналу; дотримання технологічних карт; впровадження системи НАССР. До зовнішніх чинників відносяться: державні санітарні норми та стандарти; фінансова спроможність громад; цінова кон'юнктура ринку продуктів; харчові звички, сформовані в сім'ї [1].

З огляду на те, що шкільне харчування сьогодні є стратегічною інвестицією у здоров'я майбутнього покоління, в Україні триває активне оновлення нормативної бази. Ефективне управління якістю харчування ґрунтується на принципах безпечності, збалансованості та інноваційності. Дотримання законодавчих норм та стандартів безпечності неможливе без створення відповідної матеріально-технічної бази та чіткої організації робочого простору. Санітарно-гігієнічні вимоги до сучасного харчоблоку – це не просто формальність, а фундаментальна основа (програма-передумова) для впровадження системи НАССР.

Основними методичними підходами до моделювання системи є: впровадження Постанови КМУ № 305; перехід на трикомпонентні моделі

організації (базова, опорна кухня, фабрика-кухня); використання технологій швидкого охолодження Cook&Chill.

Аналіз поточної ситуації в Україні засвідчив стабільний поступ реформи, ініційованої Оленою Зеленською, проте виявив низку системних викликів. Конкурентне середовище та сучасні вимоги безпеки потребують відходу від застарілих «калорійних» моделей до нутрієнтно-орієнтованого сервісу [2].

У закладах освіти застосовуються такі методи контролю: лабораторний аналіз безпечності; внутрішній аудит за системою HACCP; моніторинг задоволеності учнів та батьків. Водночас система часто стикається з фрагментарністю через застарілу інфраструктуру та дефіцит кваліфікованих кадрів.

На основі проведеного аналізу визначено такі проблемні аспекти: недостатня автоматизація та зношеність обладнання харчоблоків; високий рівень споживання цукру, солі та трансжирів серед дітей; логістичні складнощі в умовах воєнного стану; необхідність модернізації IT-інфраструктури для обліку та замовлення страв.

Доцільним є впровадження інноваційних технологічних моделей, зокрема концепції «Фабрики-кухні», яка дозволяє централізовано готувати від 8 до 12 тисяч порцій, забезпечуючи при цьому гарантований контроль якості. Також пропонується впровадження цифрових сервісів для моніторингу меню та збору зворотного зв'язку від батьків. Серед інших запропонованих заходів: оновлення обладнання (пароконвектомати, індукційні плити); впровадження рецептур Є. Клопотенка; стандартизація гігієнічних процедур; навчання персоналу принципам здорового харчування [3].

Оптимізація процесів дозволить підвищити рівень імунітету школярів та знизити ризики розвитку НІЗ. Економічний ефект проявляється у зростанні ефективності використання бюджетних коштів, скороченні енерговитрат завдяки використання сучасного обладнання та довгостроковому зростанні майбутнього ВВП країни за рахунок формування здорового та продуктивного покоління.

У результаті дослідження визначено, що реформа харчування є невід'ємною складовою розвитку освітнього простору. Теоретичний аналіз наголосив на пріоритетність мікро- та макронутрієнтів над звичайною енергетичною цінністю, а практичне моделювання продемонструвало життєздатність нових логістичних підходів. Запропоновані напрями, зокрема впровадження системи HACCP та технологічна модернізація харчоблоків, сприятимуть зміцненню інтелектуального та трудового ресурсу нації.

СПИСОК ВИКОРИСТАНОЇ ЛІТЕРАТУРИ

1. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку : Постанова Кабінету Міністрів України від 24 берез. 2021 р. № 305. *Офіційний вісник України*. 2021. № 29. С. 1623.

2. Стратегія реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року : розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 жовт. 2023 р. № 961-р. *Урядовий кур'єр*. 2023. № 221.

3. Влащенко Н. М. Інноваційні технології у ресторанному, готельному господарстві та туризмі : навч. посіб. / Н. М. Влащенко. Харків : ХНУМГ ім. О. М. Бекетова, 2018. 373 с.