

УДК 613.2

Кузьмик І.М.¹, Запаренко Г.В.²

¹ студ. гр. ДІТ-ТХ-23мг, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

² канд. техн. наук, доцент, ХНУ ім. В.Н. Каразіна, м. Харків

РОЗШИРЕННЯ АСОРТИМЕНТУ СТРАВ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ДРУГИХ СНІДАНКІВ ТА ПІДВЕЧІРКІВ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ, ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА ВІДПОЧИНКУ

Реформа системи шкільного харчування у закладах освіти, оздоровлення та відпочинку розпочата Указом Президента України від 25 травня 2020 року № 195/2020 «Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі». Одним із суттєвих аспектів розбудови безпечного та здорового освітнього середовища у новій українській школі є створення належних умов для організації достатнього, якісного, безпечного, збалансованого харчування дітей та учнів у закладах освіти [1].

На виконання Указу Президента України 24 березня 2021 року Кабінетом міністрів України прийнята Постанова № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Ця постанова передбачає можливість організації до п'яти прийомів їжі на добу. При цьому вона розділяє всі передбачені прийоми їжі на дві групи:

- основні прийоми їжі, а саме: сніданок, обід та вечеря;
- перекуси, а саме: другий сніданок та підвечірок [2].

Під час організації харчування дітей та учнів у закладах освіти оздоровлення та відпочинку такий прийом їжі як «перекус» може входити у наступні комбінації протягом доби:

- триразове харчування (перший варіант: сніданок, другий сніданок та обід; другий варіант: сніданок, обід та підвечірок);

- чотириразове харчування (перший варіант: сніданок, другий сніданок, обід та вечеря; другий варіант: сніданок, обід, підвечірок та вечеря);
- п'ятиразове харчування (єдиний варіант: сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря).

Нормами споживання для другого сніданку та підвечірку в закладах загальної середньої освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку передбачені наступні групи основних харчових продуктів: овочі; фрукти, ягоди, плоди; борошняні кулінарні вироби та молоко і молочні продукти.

Сучасний асортимент страв для організації другого сніданку та підвечірку визначається технологічними картками, які розміщено на сайті «Знаймо» [3]. Їх аналіз показує, що у вільному доступі немає технологічної документації на конкурентоспроможні кулінарні вироби із групи «Смузі».

Тому перед науковцями та технологами харчування стоїть завдання щодо розширення асортименту кулінарних виробів для організації достатнього, якісного, безпечного, збалансованого харчування дітей у закладах освіти. Для цього необхідно здійснити наукове обґрунтування технології актуальних кулінарних виробів, розробити технологічну документацію на таку продукцію та сприяти постановці їх на виробництво.

Список використаних джерел:

1. Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі: Указ Президента України від 25 травня 2020 року № 195/2020. ВР України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/195/2020#Text> (дата звернення: 20.09.2024).
2. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова КМУ від 24 березня 2021 року № 305. ВР України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/%20305-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення: 20.09.2024).
3. Меню та технологічні карти. Знаймо. URL : <https://znaimo.gov.ua/techCards?menuAge=school> (дата звернення 20.09.2024).