

УДК 613.2

Пілюгін Д.С.,
студент гр. ТХ-22 мГ
Українська інженерно-педагогічна академія
м. Харків, Україна
наук. кер. – к.т.н., доцент Запаренко Г.В.

НОРМАТИВНІ АСПЕКТИ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ З ОСОБЛИВИМИ ДІЄТИЧНИМ ПОТРЕБАМИ

З 2020 року, за офіційної підтримки першої леді Олени Зеленської, в Україні стартувала реформа системи харчування у закладах загальної середньої освіти. Серед визначених напрямів реформування чільне місце займають введення в обіг нових норм харчування й розроблення нових меню, які ґрунтуються на сучасних стравах [1]. Нові меню є документами, які мають містити як звичну інформацію, як-то набір страв, вихід (масу) їх порцій для різних вікових груп, так і мають враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти (у разі їх наявності) [2].

Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 виділяє наступні причини особливих дієтичних потреб: цукровий діабет, харчова алергія, целиакія (непереносимість глютену), лактазна недостатність (непереносимість лактози) та вроджені порушення метаболізму (фенілкетонурія тощо) [2].

Інформування посадових осіб, котрі відповідають за організацію харчування учнів у закладах середньої освіти, про встановлення діагнозу целиакія відбувається шляхом надання медичної довідки, яка видається лікарем загальної практики (сімейним лікарем або лікарем-педіатром). У такий довідці, яка повинна бути завіреною офіційним чином, мають бути зазначеними особливі дієтичні потреби здобувача середньої освіти зі встановленим діагнозом. Зі свого боку заклад середньої освіти зобов'язаний надавати здобувачу освіти, його батькам або іншим законним представникам спеціальну інформацію про

наявність глютену та його слідів у стравах, а також створити умови для забезпечення харчування здобувача освіти з непереносимістю глютену. При цьому у Постанові 305 окремо наголошується, що при целиакії відсутня потреба у коригуванні енергетичної цінності страв (калорійності), яка передбачена новими нормами харчування.

Одночасно з викладеним слід відзначити, що в картотеці технологічних карток на страви та кулінарні виробі, які розроблені командою Євгена Клопотенка «CultFood» та яка знаходиться у відкритому доступі, асортимент страв із групи Gluten-Free обмежений [3].

Тому керівникам закладів загальної середньої освіти, які обрали спосіб організації харчування «приготування та реалізація готових страв закладом освіти самостійно (працівниками, що входять до штатного розпису закладу)», а також керівникам кейтерингових та аутсорсингових суб'єктів господарювання, які надають закладам освіти послуги з харчування, необхідно самостійно розробляти та ставити на виробництво Gluten-Free страви.

Література:

1. Реформа шкільного харчування 2023-2027 // НУШ: Нова українська школа. URL: <https://nus.org.ua/news/reforma-shkilnogo-harchuvannya-2023-2027-rozvytok-kadriv-modernizatsiya-harchobloziv-promotsiya-zdorovogo-harchuvannya/> (дата звернення: 28.09.2023).

2. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 // ВР України. URL: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-p#Text> (дата звернення: 28.09.2023).

3. Меню та технологічні карти // Знаймо. URL <https://znaimo.gov.ua/techCards?menuAge=school&ingredients%5B%5D=Безглютеніві+страви> (дата звернення 28.09.2023).