

УДК 613.2

Бойко В.А.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

СПЕЦИФІКА ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ З ОСОБЛИВИМИ ДІЄТИЧНИМИ ПОТРЕБАМИ

Кабінет Міністрів України своїм розпорядженням від 27 жовтня 2023 р. № 990-р схвалив Стратегію реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року [1]. Одним із операційних напрямків реформування є забезпечення особливих дієтичних потреб здобувачів освіти.

Для організації харчування за особливими дієтичними потребами необхідні наступні умови: (1) надання довідки, виданої лікарем загальної практики – сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом та (2) створення засновником й керівником закладу освіти умов для забезпечення харчування здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами, а саме:

- наявність технологічної документації на страви та кулінарні вироби, які відповідають вимогам до організації харчування здобувачів освіти за особливими дієтичними потребами;

- складання примірного чотиритижневого сезонного меню, яке повинно враховувати особливі дієтичні потреби здобувачів освіти;

- створення належного виробничого середовища, яке унеможливорює вірогідність забруднення (перехресну контамінацію) спеціальних страв від кулінарних виробів загального призначення.

Спонукальними причинами особливих дієтичних потреб зараз вважаються наступні стани організму дітей та учнів:

- целиакія (непереносимість глютену),
- лактазна недостатність (непереносимість лактози),
- харчова алергія,
- цукровий діабет,
- вроджені порушення метаболізму (фенілкетонурія тощо) [2].

Целіакія є найпоширенішою формою чутливості / непереносимості глютену і проявляється вона у 1% населення Землі. За механізмом виникнення це аутоімунна реакція в тонкому кишечнику, яка спричиняється вживанням глютену в складі їжі. Якщо не застосовувати лікувальних та запобіжних заходів, такий відгук організму учня може призвести до запалення та потенційних ускладнень. Основним запобіжним заходом при целіакії є використання харчових продуктів / кулінарних виробів без глютену (Gluten-Free). Під станом «безглютенові харчові продукти» розуміється не повна відсутність глютену, а вміст його менше 20 частин на мільйон (ppm), виміряний перевіреними науковими методами.

Отже, засновникам та керівникам закладів освіти, а також іншим посадовим особам, які відповідають за організацію харчування дітей та учнів, потрібна технологічна документація на страви для задоволення особливих дієтичних потреб. Тому перед науковцями стоїть важливе завдання щодо наукового обґрунтування технології відповідних страв та кулінарних виробів і розробки технологічної документації на таку кулінарну продукцію.

Список використаних джерел:

1. Стратегія реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023 – 2024 роках: Розпорядження КМУ від 27 жовтня 2023 р. № 990-р // Урядовий портал. URL : <http://surl.li/krwskv> (дата звернення: 26.09.2024).

2. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку: Постанова КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 // ВР України. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/%20305-2021-%D0%BF#Text> (дата звернення: 26.09.2024).