

УДК 641

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

ТЕХНОЛОГІЧНЕ ЗАБЕЗПЕЧЕННЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ УЧНІВ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ, ОЗДОРОВЛЕННЯ ТА ВІДПОЧИНКУ

Важливою ініціативою для покращення здоров'я учнів стала реформа системи харчування у закладах освіти, оздоровлення та відпочинку. Діяльність з розроблення та імплементації цієї реформи була започаткована з ініціативи першої леді Олени Зеленської. Агентами реформування стали профільні міністерства (Міністерство освіти і науки України, Міністерство охорони здоров'я України, Міністерство економіки України) і окремі державні установи (Державна служба України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, Державна установа «Професійні закупівлі», Державне підприємство «ПРОЗОПРО», Державна установа «Центр громадського здоров'я МОЗ

України», Антимонопольний комітет України). Підтримку реформи здійснюють міжнародні партнери, такі як Дитячий фонд ООН UNICEF Україна та швейцарсько-український проєкт DECIDE «Децентралізація для розвитку демократичної освіти». Попри війну продовження реформи харчування є важливим пріоритетом держави [1].

Постанова Кабінету міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 вимагає від суб'єктів господарської діяльності в сфері громадського харчування, які організують харчування у закладах освіти, наявність технологічної документації на страви та вироби [2]. Така документація має містити описання процесу виробництва продукції, перелік харчових продуктів, дані про їх кількість, строки придатності при визначених умовах зберігання, спосіб подання до столу, вимоги до безпечності та якості страв, інформацію про наявність алергенів [3].

У теперішній час на сайті «Знаймо» розміщені технологічні картки на страви та кулінарні вироби, які розроблені командою Євгена Клопотенка «CultFood» [4]. Їх аналіз показує, що у вільному доступі недостатньо технологічних карток на борошняні кулінарні вироби, які, згідно з вимогами Постанови КМУ 305, слід включати в меню таких прийомів їжі як другий сніданок та підвечірок.

Тому керівникам суб'єктів господарювання, які організують харчування у закладах освіти, оздоровлення та відпочинку, необхідно в ініціативному порядку розробляти як борошняні кулінарні вироби, які відповідають вимогам Постанови КМУ 305, так і забезпечувати свої заклади харчування відповідною технологічною документацією на таку кулінарну продукцію.

Література:

1. Реформа шкільного харчування: стратегічний розвиток в умовах війни та повоєнного відновлення України // Портал Міністерства освіти і науки України. URL <https://mon.gov.ua/ua/news/reforma-shkilnogo-harchuvannya-strategichnij-rozvitok-v-umovah-vijni-ta-povoyennogo-vidnovlennya-ukrayini> (дата звернення 30.09.2023).

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-п#Text> (дата звернення: 28.09.2023).

3. Правила роботи закладів (підприємств) ресторанного господарства: Наказ міністерства економіки та з питань європейської інтеграції-України від 24.07.2002 р. № 219 // ВР України. URL: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/z0680-02> (дата звернення: 28.09.2023).

4. Меню та технологічні карти // Знаймо. URL <https://znaimo.gov.ua/techcards> (дата звернення 28.09.2023)