



2021

МІЖНАРОДНА НАУКОВО- ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

**«Здорове харчування дітей в Україні —
запорука майбутнього нації:
стан і перспективи»**

29 вересня 2021 р.

Київ НУХТ — 2021

**Міністерство освіти і науки України
Національний університет харчових технологій
Науково-технічне товариство харчової промисловості України
ДУ «Інститут громадського здоров'я
ім. О. М. Марзєсва НАМНУ»
Національна асоціація виробників дитячого харчування «Укрконсервмолоко»
Інститут продовольчих ресурсів
НААН України
Департамент охорони здоров'я
Київської міської державної адміністрації
Українська діабетологічна асоціація
Національний університет охорони здоров'я України ім. П. Л. Шупика
Київський національний торговельно-економічний університет
Департамент освіти і науки
Київської міської державної адміністрації**

**ПРОГРАМА
МІЖНАРОДНОЇ НАУКОВО-ПРАКТИЧНОЇ КОНФЕРЕНЦІЇ**

**ЗДОРОВЕ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В УКРАЇНІ — ЗАПОРУКА
МАЙБУТНЬОГО НАЦІЇ: СТАН І ПЕРСПЕКТИВИ**

29 вересня 2021 року

Київ, Україна

33. <i>Benderska O., Levkivska T., Bessarab O.</i>	Use of food additives in specialized fruit and vegetable foods for child and diet food	108
34. <i>Кійко В. В., Мельник О. П.</i>	Впровадження системи управління безпечністю в освітніх закладах	110
35. <i>Сулейко Т. Л., Семенова О. І., Бубліснко Н. О.</i>	Екологічно безпечне виробництво молоковмісної продукції дитячого харчування	113
36. <i>Берегова О. О., Матюшина В. О.</i>	Проблеми організації харчування дітей в закладах освіти донецької області на підставі епідеміологічного аналізу спалахів гострих кишкових інфекцій та результатів моніторингу якості та безпечності їжі	116
37. <i>Салавеліс А. Д., Атанасова В. В., Павловський С. М.</i>	Особливості організації сучасного шкільного харчування	119
38. <i>Скопенко Н. С., Євсєєва-Северина І. В.</i>	Розвиток вітчизняного ринку дитячого харчування: безпековий вимір	122
39. <i>Корінний С. О.</i>	Шлях до європейських стандартів дитячого харчування в законодавчому секторі України	125
40. <i>Задніпряна-Корінна М. Ю.</i>	Забезпечення гарантій та принципів юридичної відповідальності сфери здорового харчування дітей в Україні	127
41. <i>Кійко В. В., Янчик М. В.</i>	Приведення національного законодавства у сфері дитячого харчування до вимог ЄС	129
42. <i>Шевченко О. Ю., Задніпряний Ю. В.</i>	Вдосконалення виробництва продуктів дитячого харчування у контексті освітньо-наукової складової	131
43. <i>Борсолюк Л. М., Войцехівська Л. І., Вербицький С. Б., Шелкова Т. В.</i>	Рациональні підходи до створення рецептур функціональних паштетів для дітей дошкільного та шкільного віку	134

ОСОБЛИВОСТІ ОРГАНІЗАЦІЇ СУЧАСНОГО ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

А. Д. Салавеліс, В. В. Атанасова, С. М. Павловський

Одеська національна академія харчових технологій, Одеса, Україна

Організація харчування в школах є досить серйозною й великою проблемою для нашого суспільства. Рішення цієї проблеми ускладнюється тим, що немає загальної єдиної програми по цьому питанню, не розроблений алгоритм розвитку й удосконалення системи шкільного харчування. Тому, кожен навчальний заклад намагається вирішити цю проблему самотужки з залученням засобів батьків і з урахуванням своїх можливостей.

Сучасна система охорони здоров'я і дієтологи в першу чергу ставлять питання про необхідність створення раціонального і збалансованого раціону харчування, яке враховує фізіологічну потребу зростаючого організму дитини. У той же час, батьків більше цікавить свіжість використовуваних продуктів, різноманітність страв і їх вартість. Відповідальних чиновників міністерства освіти цікавлять питання санітарно-гігієнічної безпеки всього процесу годування школярів і бюджетність пропонованих варіантів, особливо, тих, що оплачує держава. Шкільну адміністрацію цікавить виконання всіх інструкцій і розпоряджень, а також оплата комунальних витрат на утримання харчоблоків. Орендарів в шкільних їдальнях або безпосередніх виконавців цікавить оптимізація витрат, мінімізація збитків і прибутковість, а діти керуються тільки одним критерієм — смачно-несмачно, згідно з яким і роблять свій вибір.

Контроль за безпекою харчування в навчальних закладах з 20 вересня 2019 здійснюється за новими правилами, згідно закону «Про основні заходи та вимоги до безпеки і якості харчових продуктів». Важливим нововведенням для операторів, що надають послуги харчування, стане введення міжнародної системи Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР), яка ідентифікує, оцінює і контролює небезпечні фактори, що визначають безпеку харчових продуктів.

Крім впровадження системи НАССР, суб'єкт господарювання, який надає послуги харчування в навчальних закладах, повинен бути внесений до Державного реєстру потужностей операторів ринку (або, в разі необхідності, отримати експлуатаційний дозвіл). Також оператор ринку повинен мати можливість встановити інших операторів ринку, які постачають йому харчові продукти, тобто забезпечити простежуваність.

При організації сучасного шкільного харчування можливе використання декількох моделей.

Перша модель — найпоширеніша й звична ще з радянської школи, коли в їдальні організовані повний цикл робіт, починаючи із закупівлі та зберігання сировини. і закінчуючи відпусткою гарячих блюд і кулінарії. Виникаючі в цій моделі складності пов'язані з довгою окупністю вкладених у нове обладнання

інвестицій, тому що націнка в шкільних їдальнях неприпустима вище 30% через їхню соціальну спрямованість, особливо в державних школах, по-друге, якщо обладнання старе або було в використанні, по своїх технічних характеристиках воно занадто зношене і занадто енергоємне, що підвищує витрати на його зміст та обслуговування.

Друга модель, випробувана в деяких школах, називається «пілотною» коли за приклад прийнята система харчування в літаках: другі страви готують на заготовочному підприємстві, фасують в одноразове впакування (касалетки), а розігрівають перед подачею вже в школах, тобто на місці. Такий спосіб виявився зручний для шкіл, де немає повноцінного харчоблока, обладнана тільки роздавальня з можливістю тільки розігрівати їжу. Для цього в заготовочному підприємстві необхідно організувати окремий фасувальний цех. Але отут відразу виникає проблема утилізації одноразового впакування і, також, її висока собівартість, що становить значну частину собівартості самого блюда. Крім того, одноразові столові прилади менш зручні та естетичні, а заморозку випічки значно знижує її споживчі якості. Більше складним стає облік продуктів.

Третя модель як варіант другої моделі, коли на заготовочному підприємстві готують перші і другі страви, салати, та до конкретного часу розвозять їх по школах у герметичному поворотному посуді, де на місці відбувається підігрів, порціонування та відпустка. У такому випадку в школах досить мати роздавальню, обладнану мармитами з підігрівом для перших, других страв і гарнірів, і мармитом з охолоджуючою вітриною для салатів і закусок, також необхідна мийна для столового посуду, де можна робити замивання посуду доставки. У такій моделі головне правильно вибудувати логістику по інтервалу обслуговування різних шкіл з обліком того, що, звичайно, у школах сніданки, обіди і полуденки для груп продовженого дня відбуваються, приблизно, в один часовий інтервал.

Четверта модель нової форми організації шкільного харчування - це харчування по типу шведського стола, що дозволяє прискорити процес обслуговування і споживання їжі, а також, урізноманітнити продуктовий набір. Складності такої моделі у тому, що неможливо управляти збалансованістю раціону харчування, діти все будуть вирішувати самостійно, і виникають додаткові складності обліку.

П'ята модель, як один з варіантів четвертої моделі, це надання комплексного харчування різних варіантів, наприклад, 2-3 варіанта обіду різної вартості залежно від продуктового набору або кулінарних особливостей.

Сьогодні на Україні впроваджені й працюють три моделі харчування. Це шведський стіл, або мультипрофільне харчування — дитина може вибрати щось одне із трьох видів м'ясних виробів і трьох видів гарніру. Також у шведському столі обов'язково присутні йогурти, молочні супи або каші, фрукти й овочеві салати. І чиновники, і батьки вважають таку систему оптимальною: діти можуть вибрати те, що їм подобається, а їжу не доводиться викидати.

Друга модель — це дабл-меню. Дитина із двох запропонованих варіантів меню вибирає той, котрий йому подобається більше.

Третя модель — лінійка «Шкільне харчування» від ТОВ «Пирятинський делікатес», що складається з 19 найменувань різних страв. Фірма-виробник поставляє в шкільні харчоблоки заморожені напівфабрикати, які готують на місці. Серед пропонує страв — «котлета по-київські», пельмені і інші напівфабрикати.

Таким чином, аналіз сучасних моделей шкільного харчування показує, що алгоритм їх організації заснований на використанні сучасних технологій в організації харчування, які, у свою чергу, засновані на принципах індустріалізації і централізації. Ці принципи дозволяють оптимізувати технологічні процеси, забезпечити ефективну систему контролю якості й безпеки продукції; а також, знизити її собівартість.

Використання при виробництві блюд і кулінарних виробів напівфабрикатів високого ступеня готовності; застосування сучасних технологій інтенсивного охолодження і наступної регенерації продукції; забезпечення кваліфікованими фахівцями; розробку логістичних схем доставки напівфабрикатів і готової продукції в їдальні. Деякі шкільні їдальні вже стали частково використати пропонувані прийоми і принципи організації шкільного харчування у своїй роботі, але для масового впровадження цих принципів систему шкільного харчування необхідна державна координація та контроль.

Література

1. Денисович Ю. Ю. Совершенствование организации школьного питания / Денисович Ю. Ю., Гаврилова Г. А. // Техника и технология пищевых производств. 2013. - №1. - С.112—116.
2. Шамкова, Н. Т. Научные принципы создания технологий и формирования качества специализированной кулинарной продукции для детей школьного возраста: автореф. дис.. д-ра техн. наук / Шамкова Наталья Тимофеевна. - Краснодар, 2011. - 50 с.
3. <https://www.dsnews.ua/society/mon-ni-pri-chem-kto-i-kak-kormit-ukrainskih-shkolnikov-11122019220000>.
4. <https://www.ukrinform.ru/rubric-society/2653483-skolnye-stolovye-toze-reformiruut-v-polzu-appetita-skolnikov.html>.