



1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
						x	x	x	x	x	x

Шкільне харчування по-новому. Як зміняться їдальні з 1 вересня

Закінчується навчальний рік, а разом із ним відходить епоха нездорового харчування у школах. Коли діти повернуться за парти у вересні, їх чекатимуть зовсім нові страви і порції. Які продукти зникнуть зі шкільних їдалень, дізнавались експерти Центру громадського моніторингу та контролю.

ЩО НЕ ТАК ЗАРАЗ

Проблеми шкільного харчування загальновідомі. Це занадто солона, солодка або жирна їжа, застарілі і часто несмачне меню, шкідливі снеки у буфетах. За статистикою Держпродспоживслужби, майже в кожному четвертому шкільному меню є порушення норм здорового харчування. Зі трьох з половиною тисяч перевірених понад 800 не відповідали нормам.

Викликає тривогу і стан харчоблоків. У кожному другому закладі загальної середньої освіти (ЗЗСО) є порушення, пов'язані з недостатньою кількістю обладнання або неналежним водопостачанням. Прикра ситуація і з умовами зберігання продуктів. Із початку 2021 року в ході перевірок у закладах освіти вилучили 2471 кг небезпечної продукції: 2084 кг м'яса та м'ясопродуктів, 226 кг молока та молокопродуктів, 85 кг овочів, фруктів та зернових, 76 кг риби і рибопродуктів.

Щоб ситуація поліпшилася, уже понад рік працюють фахівці Міністерства освіти і науки (МОН), Держпродспоживслужби (ДПСС), Міністерства охорони здоров'я (МОЗ) та команда першої леді Олени Зеленської.

ЯКИХ ПРОДУКТІВ ПОБІЛЬШАЄ

Першим етапом реформи шкільного харчування стало оновлення нормативної бази. Так, з початку року в Україні діє новий Санітарний регламент для ЗЗСО.

«Найголовніше, що відрізняє цей документ від санітарних правил 2001 року — нові підходи до організації харчування. Вимоги докумен-

та базуються на принципах здорового харчування, рекомендованих Всесвітньою організацією охорони здоров'я. Відчуті відповідні зміни школярі зможуть уже з першого вересня цього року», — пояснює голова ДПСС Владислава Магалецька.

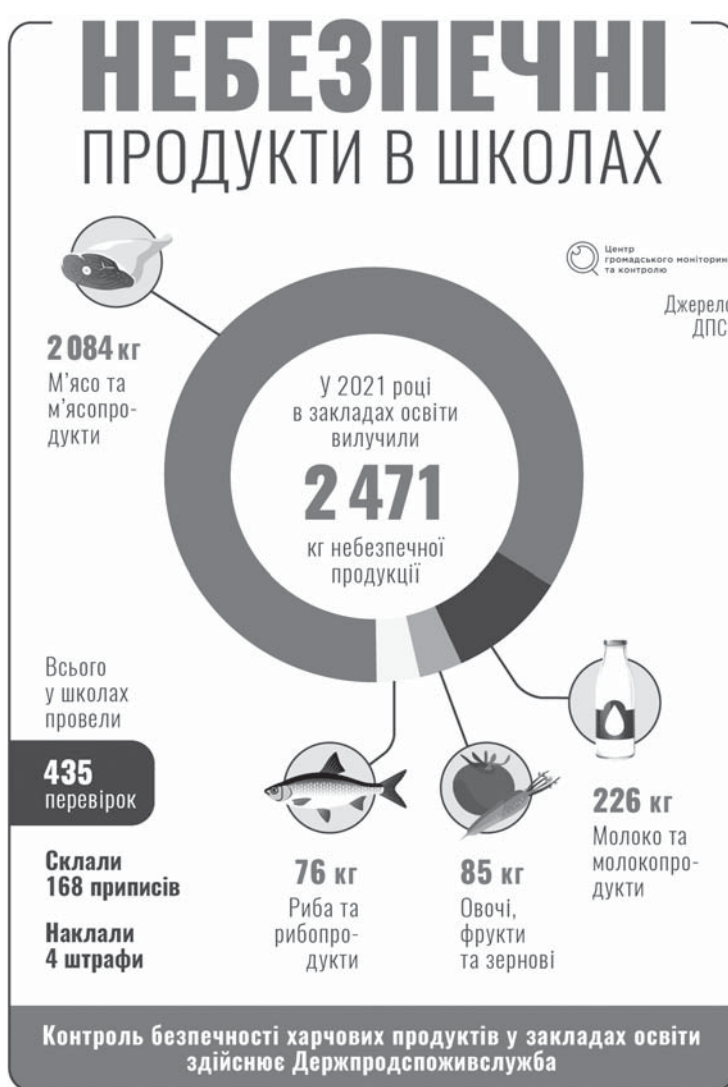
Нові правила мають зробити шкільне харчування більш збалансованим та корисним. У регламенті прописано, які саме продукти і в якій кількості повинні бути в щоденному шкільному раціоні учнів, як-от злакові, овочі, фрукти та ягоди.

Усі шкільні заклади з 1 вересня 2021 року зобов'язані дотримуватись нових правил організації харчування. Зокрема, у шкільних меню має збільшитися кількість молочних продуктів. Це буде одна порція молока чи молочних продуктів щодня, а саме: 200 мл молока або 125 мл йогурту чи кефіру, або 125 г сиру кисломолочного, або 75 г сиру м'якого, або 15 г сиру твердого, або 25 г сметани на вибір. Також повинна збільшитися кількість м'яса, щоб протягом тижня забезпечити дві порції продукту по 70 г, 100 г або 120 г кожна, залежно від віку дітей. При цьому зменшиться кількість хліба на один прийом їжі з 60-80 г до 30-50 грамів.

За новими стандартами кількість цукру не має перевищувати норму в 7,5 г на один прийом їжі. При цьому в раціоні школярів збільшиться кількість фруктів до 100 грамів.

ЧИ СТАНЕ СМАЧНІШЕ

За словами ініціаторки реформи Олени Зеленської, на основі всіх цих вимог уже незабаром буде презентоване оновлене меню для шкіл. Над його розробкою працю-



ють найкращі фахівці у галузі харчування та дитячі лікарі — ендокринологи і дієтологи. Після презентації кожна школа отримає меню і затвердить його, з ним зможуть ознайомитись батьки учнів.

Експерти впевнені, що завдяки новим правилам шкільні обіди можна зробити не тільки здоровішими, а й смачнішими. За словами відомого кулінара Євгена Клопотенка, який долучився до формування меню, шкільне харчування досі не вдавалося змінити саме через застарілі стандарти.

«Уряд ухвалив нові норми організації харчування у школах і дитсадках. Із важливого: дозволили спеції. То не про червоний перець, а про куркуму та ароматні трави. Тепер

їх можна додавати до їжі. Для мене це дуже важлива історія, за яку я топив протягом багатьох років. Бо діти не заслуговують на сіру та прісну їжу», — наголошує відомий кухар.

Здорове меню має доповнити вже чинні обмеження щодо продажу солодощів, газованих напоїв та солоних сніків у шкільних буфетах.

Звичайно, втілення реформи у життя багато в чому залежить від адміністрацій шкіл та кухарів на місцях. Аби харчування змінювалось реально, слідкуватимуть фахівці Держпродспоживслужби. Важелі впливу залишаються у батьків, які, знаючи про нові правила, можуть звертатися з питаннями до директорів ЗЗСО або на гарячу лінію ДПСС.