

3. УПРАВЛІННЯ РИЗИКАМИ ПРИ ОРГАНІЗАЦІЇ ДИТЯЧОГО ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

**Б.В. Михайлов, директор
ГО «Ресторанна гільдія»,
ст.викладач НУХТ**

*Інститут післядипломної освіти Національного університету харчових
технологій (ІПДО НУХТ), М.Київ, Україна*

Пандемія Covid-19 внесла суттєві корективи в розвиток багатьох галузей, зокрема тих, що виробляють якісні продукти харчування. На сьогодні найбільш актуальним є питання здоров'я кожного жителя планети. Ураховуючи це, багато підприємств харчової промисловості перебудували свою діяльність, упроваджуючи принципи безпеки і турботи про клієнта.

З огляду на вищезазначене актуальним питанням є аналіз тренду здорового харчування в закладах дошкільної освіти та загальноосвітніх шкіл. При цьому важливо акцентувати увагу на те, що при зміні шкільного харчування потрібно врахувати сучасні тенденції в організації не тільки здорового але й безпечного харчування для здобувачів освіти.

1 січня 2021 року набув чинності наказ МОЗ від 25 вересня 2020 року №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», зареєстрований в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 року за № 1111/35394

24березня 2021 року Кабінет Міністрів України прийняв Постанову №305 «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», якою затверджено норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення, що набули чинності з 1 вересня 2021 року.

Організація харчування у закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку здійснюється з дотриманням норм харчування, вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність та окремі показники якості харчових продуктів. Приготування готових страв здійснюється з дотриманням процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

Фахівці на місцях повинні бути компетентні і мати достатньо знань щоб забезпечити належне харчування здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами, у тому числі з непереносимістю глютену та лактози.

Засновник (засновники), керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку вживають заходів до укомплектування відповідних закладів професійними медичними працівниками, працівниками їдалень (харчоблоків) у межах штатного розпису, а також організації підвищення рівня їх професійної підготовки.

Відповідальність за планування та організацію харчування в закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку, матеріально-технічне забезпечення їдальні (харчоблоку), буфету, безпечність та якість сировини, харчових продуктів та готових страв, дотримання вимог санітарного законодавства та законодавства з питань безпечності та якості харчових продуктів, виконання норм харчування, відповідність меню та асортименту буфету несе засновник (засновники), керівник відповідного закладу, а також постачальник (постачальники) харчових продуктів та/або послуг з харчування.

Процес вибору та споживання їжі здобувачами освіти/дітьми організовується таким чином, щоб здобувачі освіти/діти всіх вікових груп отримували їжу за встановленим розкладом та мали достатньо часу для її споживання.

Примірне чотиритижневе сезонне меню та асортимент буфету дозволено використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби. Без такого погодження дозволено використовувати меню, рекомендоване МОЗ.

Для здійснення ризик-орієнтованого контролю за дотриманням норм харчування, медичний працівник веде журнал обліку виконання норм харчування, який заповнюється щодня на підставі меню розкладу. Аналіз виконання норм харчування проводиться один раз на чотири тижні.

Таким чином, для того, щоб Україна стала однією з провідних країн світу де турбуються про життя та здоров'я маленьких громадян не на словах а на ділі, необхідні системні зусилля як всіх державних установ, так і суб'єктів господарювання, - відповідальних операторів ринку. Для цього потрібно створити оптимальні нормативно-правові засади; створити сприятливі умови для залучення інвестицій та запровадити реальні механізми стимулювання та розвитку бізнесу. Також необхідно забезпечити гармонізацію національних стандартів з міжнародними і приділити належні зусилля на розвиток професійно-технічної освіти за необхідними напрямками.

Найбільше питання яке потрібно вирішити у сфері безпечності продуктів дитячого харчування, так це прозорість тендерних угод та їх сумлінне виконання а також кадрове забезпечення закладів освіти фахівцями які мають профільну освіту та достатньо знань для контролю процесу виробництва та реалізації страв.

Література.

1. Офіційний сайт Кабінету міністрів України : www.kmu.gov.ua/npas/pro-vnesennya-zmin-do-postanovi-ka-a871
2. Левчук А. Упровадження концепції здорового харчування для учасників спортивних змагань / А. Левчук, М. Паска // Сучасні тенденції розвитку індустрії гостинності : зб. тез міжнар. наук.-практ. конф.– Львів : ЛДУФК імені Івана Боберського, 2020.– С. 76–79.
3. Раціональне харчування. Методика розрахунку енергозатрат людини та її потреб в нутрієнтах. Значення основних нутрієнтів харчового раціону. Склад та властивості харчових продуктів [Електронний ресурс].– Режим доступу https://tdmuv.com/kafedra/internal/hihiena/classes_stud/uk/med/lik/ptn