

Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти

Було



Дозволено ковбасні вироби (сосиски, ковбаси варені, напівкопчені або копчені)



Відсутня заборона на реалізацію енергетичних напоїв



Відсутні вимоги щодо організації харчування дітей з особливими дієтичними потребами



Відсутні вимоги щодо обмеження споживання солі



Відсутні вимоги щодо обмеження споживання цукру



Відсутні вимоги щодо обмеження смаженої їжі

Стало з 01.01.2021



Заборонено м'ясні та рибні продукти промислового виробництва (ковбаси, сосиски, рибні консерви тощо)



Заборонено реалізацію енергетичних напоїв, кави та кавових напоїв



Харчування дітей з особливими дієтичними потребами (в т.ч. непереносимість глютену та лактози) організовується на підставі медичної довідки



Обмеження споживання солі на рівні 4 г на добу



В процесі приготування їжі дозволено додавати не більше 5 г цукру на 100 г готової страви



Дозволено не більше двох страв смаженої їжі на тиждень (5 днів)

Проект Постанови КМУ «Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Документ набуває чинності з 01.09.2021

Було для одноразового харчування в школах



Кількість хліба – 60-80 г на один прийом їжі



Кількість цукру – 15-18 г на один прийом їжі



Кількість фруктів – 50-75 г на один прийом їжі



Кількість м'яса на тиждень на одну дитину становить 175 г (вага брутто)



Кількість молока та кисломолочних продуктів на тиждень становила 100 мл, 100 г сиру кисломолочного та 30 г сметани



Не врегульовано можливість застосування мультипрофільного меню, постачання готових страв операторами ринку (кейтеринг), надання харчоблоку в оренду для надання послуг з харчування (аутсорсинг)

Пропонується для одноразового харчування в школах



Зменшено кількість хліба до 30-50 г на один прийом їжі



Зменшено цукру в 2-2,5 раза – до 7,5 г на один прийом їжі



Збільшено кількість фруктів до 100 г на один прийом їжі



Збільшено кількість м'яса, так протягом п'ятиденного робочого тижня при одноразовому харчуванні повинно бути дві порції м'яса по 100 г кожна, в перерахунку на брутто це приблизно 290 г



При формуванні меню пропонується на вибір п'ять порцій на тиждень таких молочних продуктів: 200 мл молока або рослинних напоїв (для дітей, що мають харчову алергію на молоко), або 125 мл йогурту або кефіру, або 125 г сиру кисломолочного, або 75 г сиру м'якого, або 15 г сиру твердого, або 25 г сметани



Передбачено чіткі вимоги до способів (власними силами закладу, кейтеринг, аутсорсинг, буфет) та форм організації харчування (моно- та мультипрофільне меню, 2-3 меню на вибір, «шведський стіл» з обов'язковою видачею страв працівником їдальні)