РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

National Foodservice Association

ЦЕНТР ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я

ТЕМА:

Відновлення та модернізація харчоблоків закладів освіти з використанням новітніх технологічних процесів

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ: проблематика

14 000
шкіл

9 000
дитячих садочків

5 000 000 дітей

У спадок від Радянського Союзу Україна отримала **розгалужену та малоефективну систему закладів освіти.**

Багато з них — малокомплектні, де навчаються 50–70 дітей.

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ПОЧАТОК РЕФОРМИ

2020 рік

Перша леді України Олена Зеленська ініціювала початок Реформи шкільного харчування:

- Починання отримало підтримку як на державному рівні, так і з боку громадськості

- Проведено комплексний аудит системи шкільного харчування в Україні.

- Кабінет Міністрів України прийняв Постанову про план заходів із реформування системи шкільного харчування

РЕЗУЛЬТАТИ РЕФОРМИ

2020-2022 рік

Низка змін на законодавчому рівні

- Новий Санітарний регламент для закладів освіти
- Постанова Уряду №305 щодо нутриціології та порядку організації харчування в школі
- Розроблено нове меню (впроваджується з 1 січня 2022)
- Розпочато роботу з покращення матеріально-технічної бази навчальних закладів
- Урядом надано 400 млн грн цільової субвенції на модернізацію інфраструктури

ВІЙНА 24.02.22

ЧОМУ РЕФОРМА НАДВАЖЛИВА ПІД ЧАС ВІЙНИ?

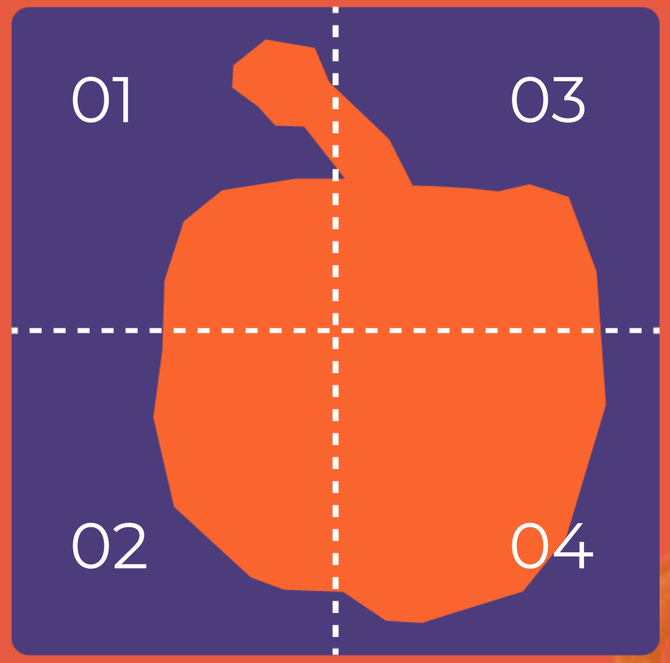
РЕЗУЛЬТАТИ РЕФОРМИ

2022-2023 рік

- **Розроблено та затверджено Урядом Стратегію реформи шкільного харчування 2023-2027**

- **Україну прийнято до складу міжнародної Коаліції шкільного харчування (School Meals Coalition)**

ЧОТИРИ СТРАТЕГІЧНІ ЦІЛІ РЕФОРМИ



01

Спроможність громад

02

Модернізація інфраструктури

03

Кадровий потенціал

04

Комунікація здорового харчування

Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 р. № 990-р **затверджено Стратегію реформування системи шкільного харчування** на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023 - 2024 роках

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ЧОТИРИ СТРАТЕГІЧНІ ЦІЛІ РЕФОРМИ:

01 ПОСИЛИТИ ФІНАНСОВУ ТА ІНСТИТУЦІЙНУ СПРОМОЖНІСТЬ ГРОМАД

- фінансування громад = якісні закупівлі;
- Зрозумілі процедури закупівель для замовників;
- Підприємства та підприємці зацікавлені в співпраці з навчальними закладами.

02 МОДЕРНІЗУВАТИ ІНФРАСТРУКТУРУ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ

- Відновлена та модернізована мережа харчоблоків ЗО = забезпечення учнів повноцінним, безпечним та різноманітним харчуванням;
- Заклади освіти спроможні впровадити та підтримувати систему безпечності HACCP.

03 ЗАБЕЗПЕЧИТИ РОЗВИТОК КАДРОВОГО ПОТЕНЦІАЛУ

- Мотивовані та професійні медичні працівники та працівники харчоблоків;
- Набуття відповідних компетенцій педагогічними працівниками та керівниками ЗО, що сприяють здоровому харчуванню;
- Органи управління освітою в громадах ефективно.

04 СФОРМУВАТИ КУЛЬТУРУ ЗДОРОВОГО ХАРЧУВАННЯ

- Харчування учнів у закладах освіти відповідає затвердженим нормам;
- Освіта сприяє свідомому вибору здорового харчування;
- Інформація про здорове харчування є доступною та зрозумілою.

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ЦІЛЬ #2

ВИКЛИК: ПОБУДОВА, ВІДНОВЛЕННЯ, МОДЕРНІЗАЦІЯ ХАРЧОБЛОКІВ У ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ПОТОЧНА СИТУАЦІЯ:

Розгалужена система закладів освіти України, яка включає велику кількість малокомплектних шкіл (50-70 учнів), є неефективною.

У **деяких школах відсутнє гаряче харчування**

Кухні та їдальні багатьох закладів освіти потребують відновлення, комплексної модернізації, проведення ремонтних робіт та оновлення технічної бази.

Водночас **у більшості громад відсутні фінансові ресурси для реалізації проєктів** з побудови, відновлення та модернізації харчоблоків у закладах освіти.

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

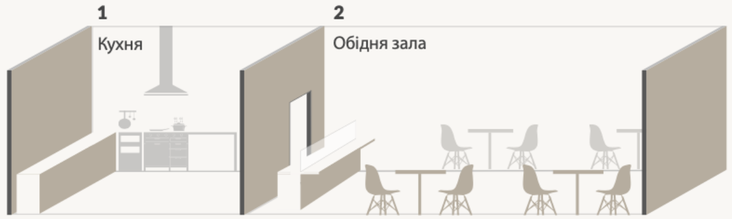
ЦІЛЬ #2

Відновлення та модернізація харчоблоків закладів освіти

Відновити та модернізувати мережу харчоблоків закладів освіти, застосовуючи три технологічні моделі

Спроможність закладів освіти впровадити та підтримувати дієву систему HACCP

ТЕХНОЛОГІЧНІ МОДЕЛІ



БАЗОВА КУХНЯ

ОПОРНА КУХНЯ

ФАБРИКА-КУХНЯ

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Встановлені сучасні нормативні вимоги до проєктування приміщень харчоблоків закладів освіти

КОДЕКС 4:2024 «Настанова з проєктування при будівництві приміщень харчоблоків закладів дошкільної та загальної середньої освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку відповідно до моделей організації харчування»

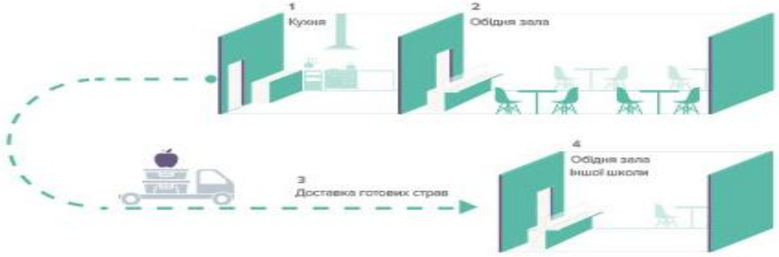
(Наказ Національного органу стандартизації ДП «УкрНДНЦ» від 25 березня 2024 року № 98)

Кодексом будуть послуговуватися проєктні організації при розробці або коригуванні ПКД з будівництва/відновлення/модернізації харчоблоків у закладах освіти

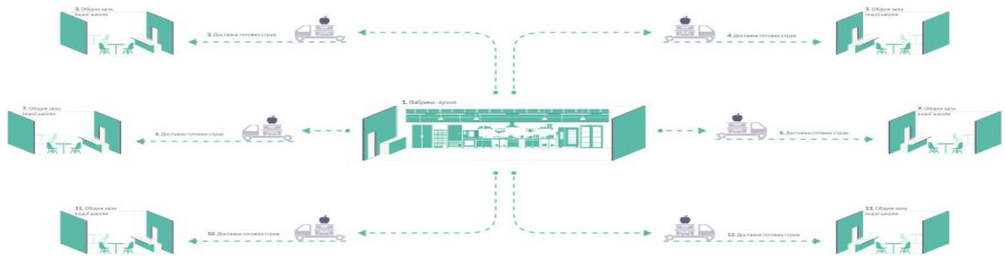
РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

ТРИ ТЕХНОЛОГІЧНІ МОДЕЛІ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ

Базова кухня



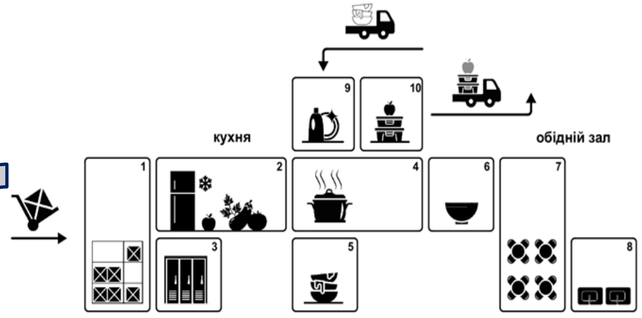
Опорна кухня



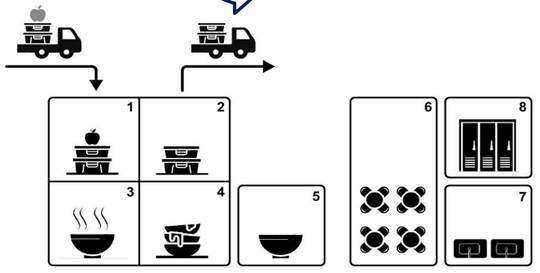
Фабрика-кухня

МОДЕЛІ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕНЬ ХАРЧОБЛОКІВ

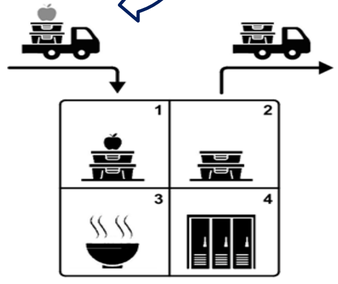
Харчоблок базової кухні



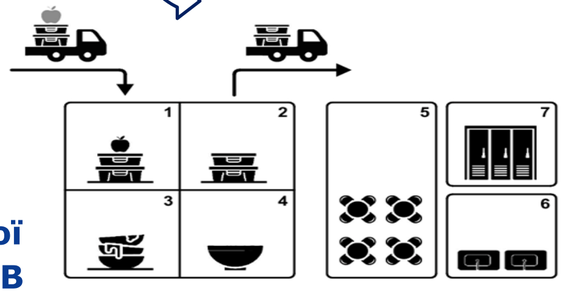
Харчоблок опорної кухні



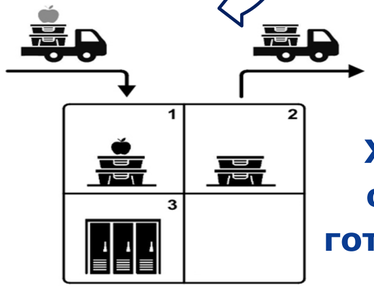
Харчоблок отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ



Харчоблок отримувач готової охолодженої їжі ЗДО



Харчоблок отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ



Харчоблок отримувач готової гарячої їжі ЗДО

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

МОДЕЛЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧОБЛОКУ «ХАРЧОБЛОК БАЗОВОЇ КУХНІ»

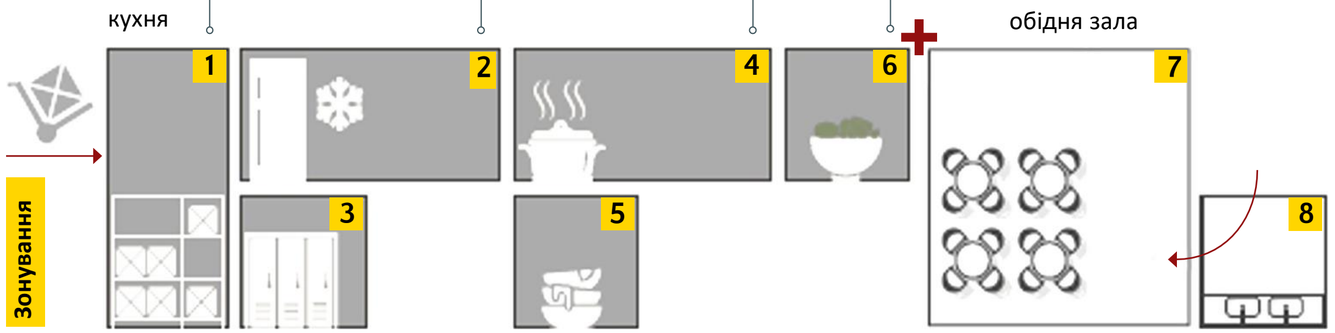
Структура харчоблоку

1 **Зона отримання та зберігання сировини.** Сукупність окремих приміщень отримання сировини й окремого складу сипкої сировини, складу овочів та приміщення з охолоджувальними шафами.

2 **Заготівельна зона.** Сукупність заготівельних приміщень: овочевий, м'ясо-рибний, борошняний цехи, які межують з однієї сторони із зоною отримання та зберігання сировини, а з іншої з зоною основного приготування страв.

4 **Зона основного приготування страв.** Сукупність зон теплової обробки їжі та зони приготування холодних страв , що можуть бути об'єднані або розмежовані. Зона основного приготування страв знаходиться біля зони видачі готових страв і межує або сполучається коридором із заготівельною зоною.

6 **Зона видачі готових страв.** Це прямий вихід або транспортний коридор, що веде з зони основного приготування до зони обідньої зали, в якій розміщено роздаткову лінію готових страв.



«Харчоблок базової кухні» – що забезпечує виключно власні потреби харчування дітей, педагогічного складу та персоналу закладу

3 **Службово-побутова зона.** Це простір із гардеробом, санвузлом, душовою і місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видачі готових страв.

5 **Зона миття та зберігання столового і кухонного посуду й інвентарю.** Знаходиться всередині технологічного процесу і має доступ для потрапляння столового і кухонного посуду й інвентарю із обіднього залу та зони основного приготування страв.

7 **Зона обідньої зали.** Приміщення, в якому розміщено посадкові місця для споживання їжі та роздаткову лінію, що межує із зоною видачі готових страв і розмежовується із зоною миття та зберігання столового посуду.
Зона роздаткової лінії в обідньому залі. Знаходиться всередині зони обіднього залу безпосередньо біля зони видачі готових страв, призначена для короткочасного зберігання, порціонування і видачі готових страв.

8 **Зона миття рук.** Зона миття рук з сушарками та диспансерами для мила\антисептика, що знаходиться перед входом або біля входу в обідній зал

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

МОДЕЛЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧОБЛОКУ «ХАРЧОБЛОК ОПОРНОЇ КУХНІ»

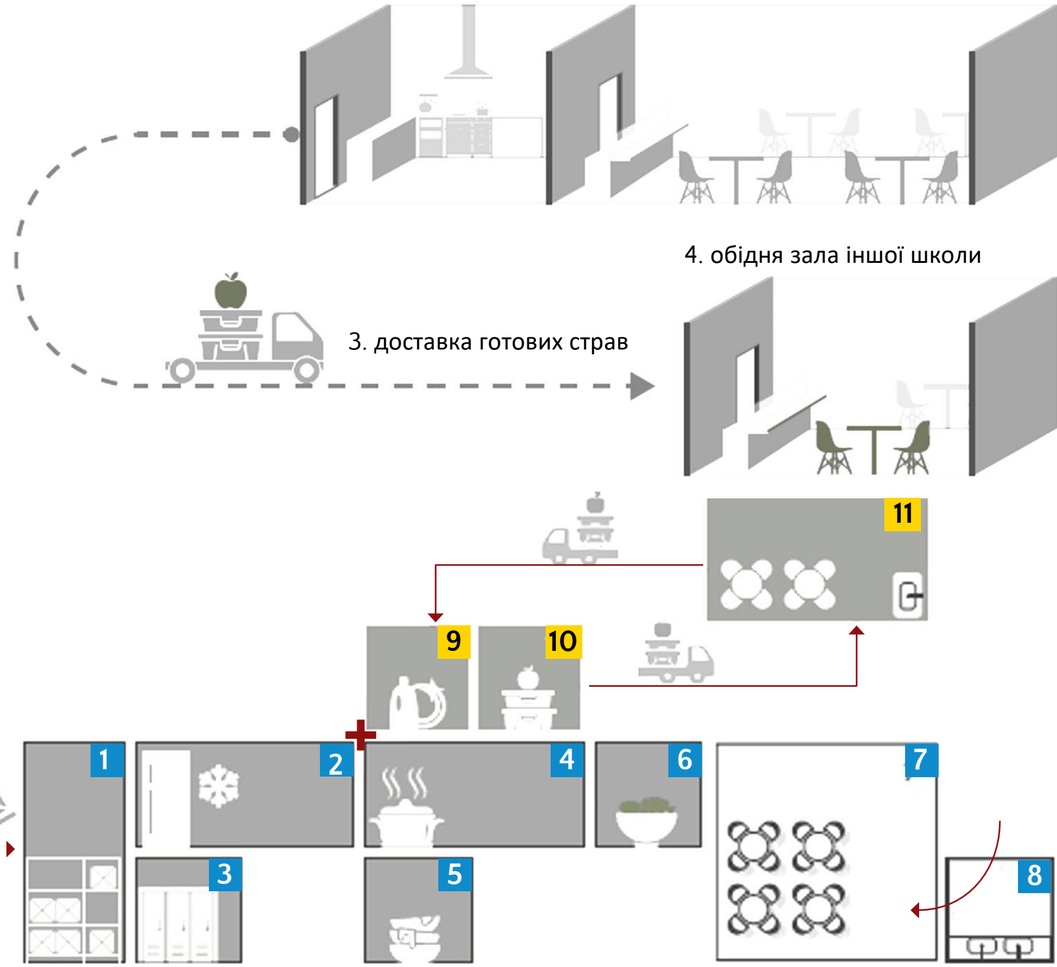
Структура харчоблоку

«ХАРЧОБЛОК ОПОРНОЇ КУХНІ»

Харчоблок, що працює на сировині та забезпечує власні потреби у харчуванні здобувачів освіти/дітей , педагогічного складу і персоналу закладу та здійснює доставку готових страв до харчоблоку отримувача готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ та ЗДО

«ХАРЧОБЛОК ОПОРНОЇ КУХНІ»

Використовується аналогічне зонування з Моделлю 1 + **доставка готових страв в інші заклади** освіти, де організація гарячого харчування є неможливою та\або економічно недоцільною.



9 **Зона повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі.**
Має окремий зовнішній вхід для отримання зворотньої тари для доставки їжі, сукупність зон миття термобоксів , обладнаною системою миття під високим тиском і миття та зберігання зворотніх гастроємностей. Зона повернення, миття та зберігання тари для доставки їжі може бути об'єднаною із зоною миття та зберігання столового та кухонного посуду й інвентарю, або відокремленою, залежно від можливостей і конфігурації приміщень.

10 **Зона фасування і упакування готової їжі.**
Сукупність приміщень фасування готової їжі, що може бути окремим приміщенням або частиною зони основного приготування страв. Зона фасування і упакування готової їжі оснащений окремим входом/виходом для доставки їжі до прилеглих закладів.

11 **Харчоблок отримання готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ.**

11 **Харчоблок отримання готової гарячої їжі ЗДО.**

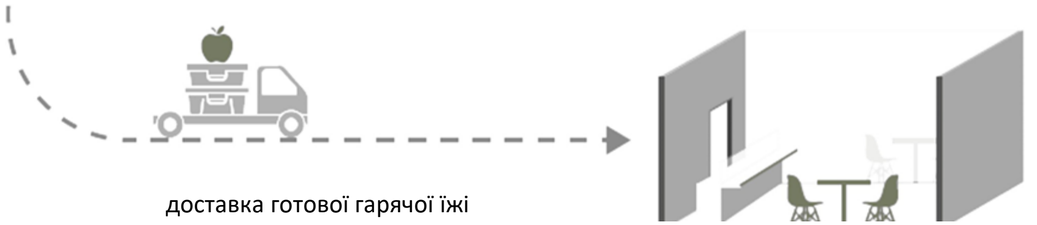
РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

МОДЕЛЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧОБЛОКУ «Харчоблок отримувач готової гарячої їжі ЗЗСО, ДЗОВ»

Структура харчоблоку

«ХАРЧОБЛОК ОТРИМУВАЧ ГОТОВОЇ ГАРЯЧОЇ ЇЖІ ЗЗСО, ДЗОВ»

Харчоблок, що забезпечує приймання готової гарячої їжі для харчування здобувачів освіти/дітей, педагогічного складу та персоналу закладу, обладнаний приміщенням (зоною) для недовготривалого зберігання термобоксів, зоною роздаткової лінії в обідньому залі та зоною миття та зберігання столового посуду.



1 **Зона приймання готової гарячої їжі.**
Приймання термобоксів з готовою гарячою їжею.

2 **Зона роздаткової лінії в обідньому залі.**
Знаходиться всередині зони обіднього залу безпосередньо біля зони видачі готових страв, призначена для короткочасного зберігання, порціонування і видачі готових страв.

3 **Службово-побутова зона.** Це простір із гардеробом, санвузлом, душовою і місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видачі готових страв.

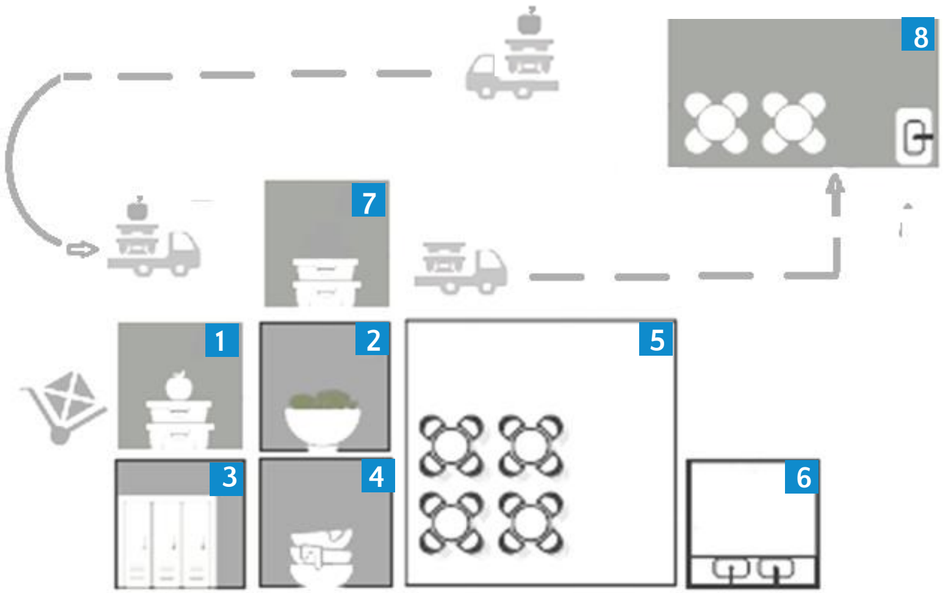
4 **Зона миття та зберігання столового посуду.** Знаходиться всередині харчоблоку і має доступ для потрапляння столового посуду із обіднього залу**.**

5 **Обідній зал.** Приміщення, в якому розміщено посадкові місця для споживання їжі та роздаткову лінію, що межує із зоною видачі готових страв і розмежовується із зоною миття та зберігання столового посуду.

6 **Зона миття рук.** Зона миття рук з сушарками та диспансерами для мила\антисептика, що знаходиться перед входом або біля входу в обідній зал

7 **Зона недовготривалого зберігання та видачі використаних термобоксів.** Зона де зберігаються використані термобокси для повернення до харчоблоку опорної кухні.

8 **Харчоблок опорної кухні**



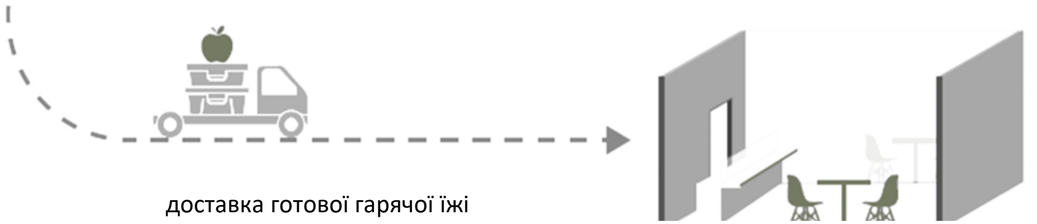
РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

МОДЕЛЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧОБЛОКУ «Харчоблок отримувач готової гарячої їжі ЗДО»

Структура харчоблоку

«ХАРЧОБЛОК ОТРИМУВАЧ ГОТОВОЇ ГАРЯЧОЇ ЇЖІ ЗДО»

Харчоблок, що забезпечує приймання готової гарячої їжі, їх роздачу у групи дошкільного закладу та повернення використаних термобоксів до закладу-постачальника послуг з харчування.



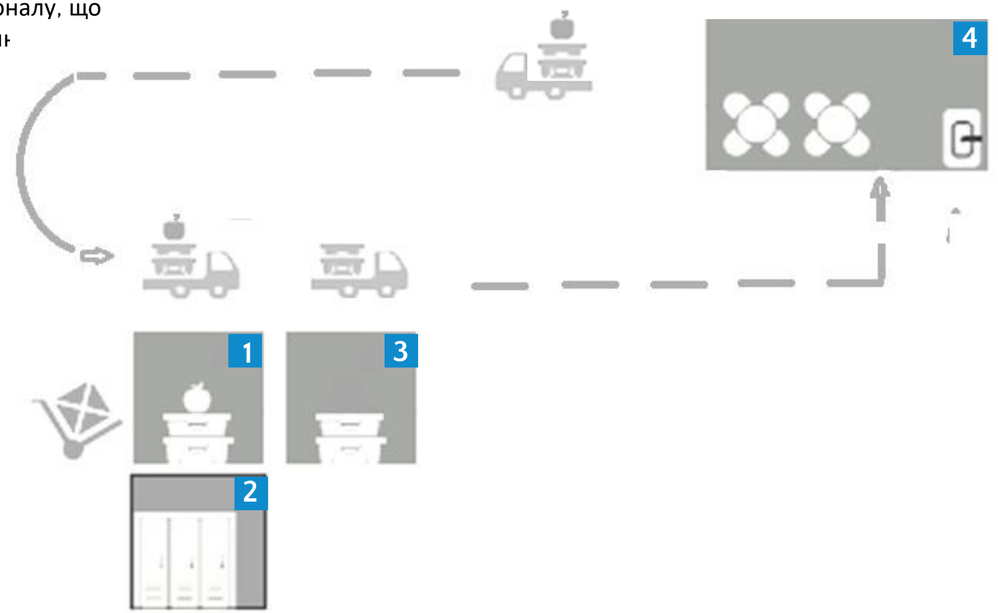
доставка готової гарячої їжі

1 **Зона приймання готової гарячої їжі.**
Приймання термобоксів з готовою гарячою їжею.

2 **Службово-побутова зона.** Це простір із гардеробом, санвузлом, душовою і місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетин зонами основного приготування та видачі готових страв.

3 **Зона недовготривалого зберігання та видачі використаних термобоксів.** Зона де зберігаються використані термобокси для повернення до харчоблоку опорної кухні.

4 **Харчоблок опорної кухні**



РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

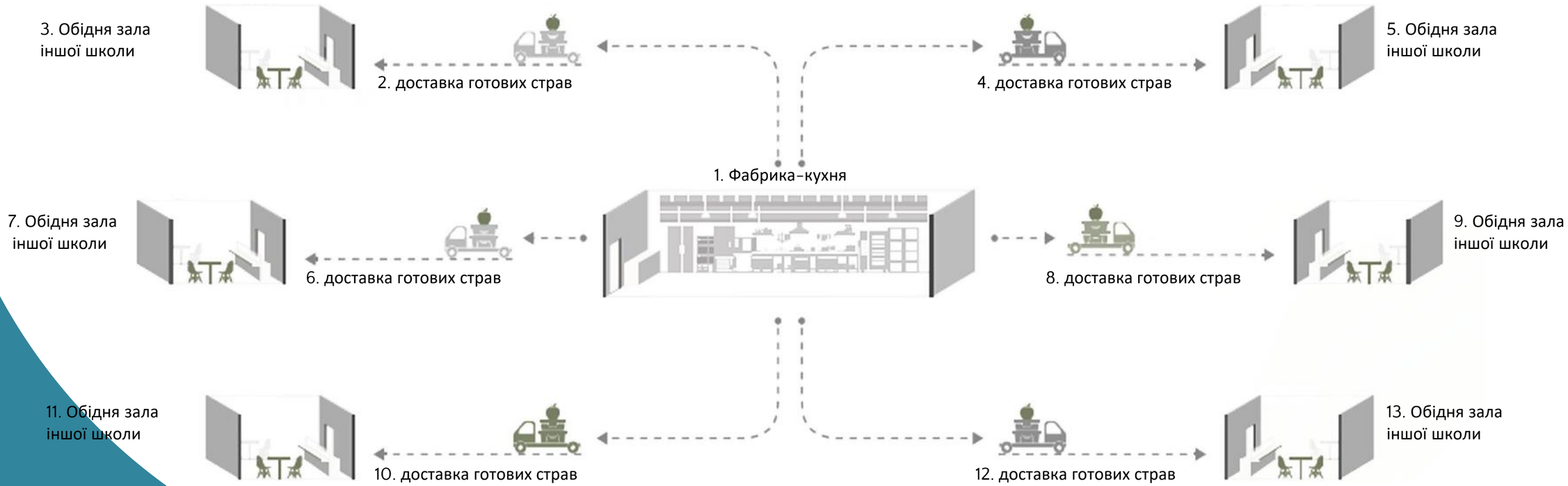
МОДЕЛЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ «ФАБРИКА-КУХНЯ»

Структура харчоблоку

«ФАБРИКА-КУХНЯ»

модель організації харчування, що передбачає використання потужностей окремого підприємства з приготування страв та/або надання послуг з харчування для закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку.

Період з моменту приготування до моменту видачі готової страви споживачу не може перевищувати 24 години.
Усі технологічні етапи приготування оператором ринку: охолодження, зберігання, транспортування та видача готової їжі, повинні відповідати вимогам санітарного законодавства, законодавства про безпечність та окремим показникам якості харчових продуктів."



РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

СТРАТЕГІЧНА ЦІЛЬ #2
Перші результати

В М. БУЧА

За ініціативи першої леді Олени Зеленської та за підтримки фонду Говарда Баффета в Україні **побудовано першу фабрику-кухню в м. Буча.**

Основними споживачами продукції нової фабрики-кухні будуть **10 тисяч дітей з 33 школи** м. Буча та трьох громад: Бучанської, Немішаївської, Бородянської.

Розпочинається будівництво другої фабрики- кухні на Харківщині.

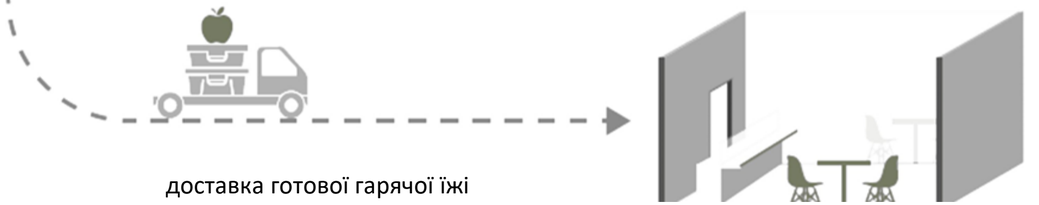
РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

МОДЕЛЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧОБЛОКУ «Харчоблок отримувач готової охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ»

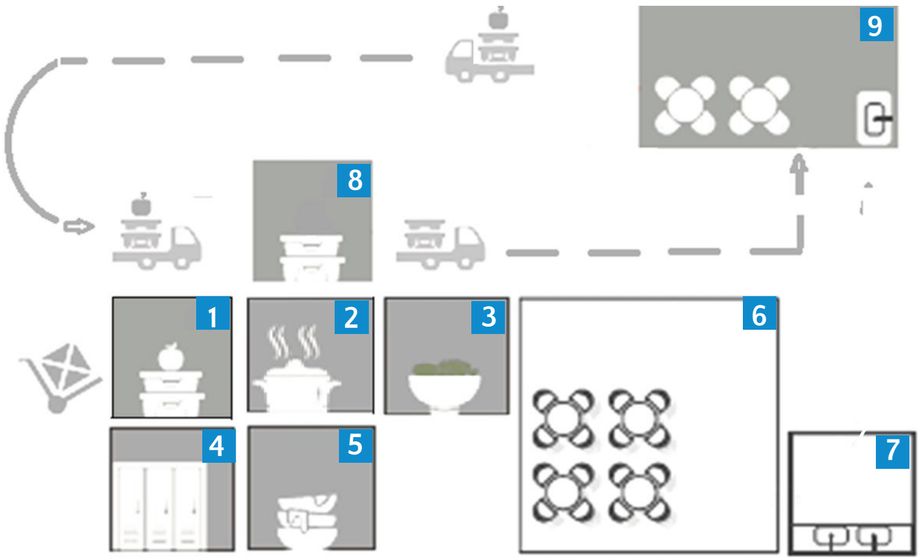
Структура харчоблоку

«ХАРЧОБЛОК ОТРИМУВАЧ ГОТОВОЇ ОХОЛОДЖЕНОЇ ЇЖІ ЗЗСО, ДЗОВ»

Харчоблок, що забезпечує приймання готової охолодженої їжі для харчування здобувачів освіти/дітей, педагогічного складу та персоналу закладу, обладнаний зоною приймання та зберігання охолодженої продукції, зоною для розігріву готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю, зоною роздаткової лінії в обідньому залі та зоною миття та зберігання столового посуду.



1. **Зона приймання готової охолодженої їжі.** Приймання термобоксів з готовою охолодженою їжею.
2. **Зона розігріву готової продукції.** Зона якою обладнуються харчоблоки отримувача готової охолодженої їжі ЗЗСО, ДЗОВ для розігріву готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю.
3. **Зона роздаткової лінії в обідньому залі.** Знаходиться всередині зони обіднього залу безпосередньо біля зони видачі готових страв, призначена для короткочасного зберігання, порціонування і видачі готових страв.
4. **Службово-побутова зона.** Це простір із гардеробом, санвузлом, душовою і місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видачі готових страв.
5. **Зона миття та зберігання столового посуду.** Знаходиться всередині харчоблоку і має доступ для потрапляння столового посуду із обіднього залу**.**
6. **Обідній зал.** Приміщення, в якому розміщено посадкові місця для споживання їжі та роздаткову лінію, що межує із зоною видачі готових страв і розмежовується із зоною миття та зберігання столового посуду.
7. **Зона миття рук.** Зона миття рук з сушарками та диспансерами для мила\антисептика, що знаходиться перед входом або біля входу в обідній зал
8. **Зона недовготривалого зберігання та видачі використаних термобоксів.** Зона де зберігаються використані термобокси для повернення до фабрики-кухні.
9. **Фабрика-кухні**



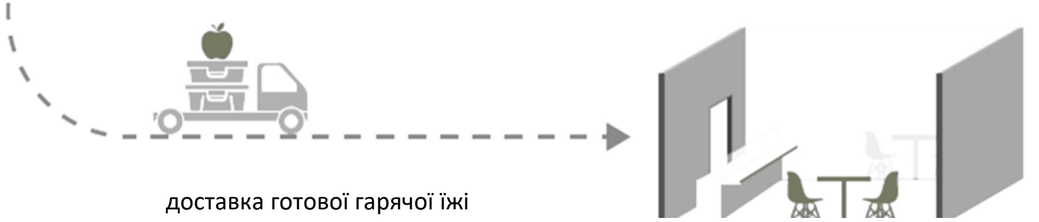
РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

МОДЕЛЬ ОРГАНІЗАЦІЇ ПРИМІЩЕННЯ ХАРЧОБЛОКУ «Харчоблок отримувач готової охолодженої їжі ЗДО»

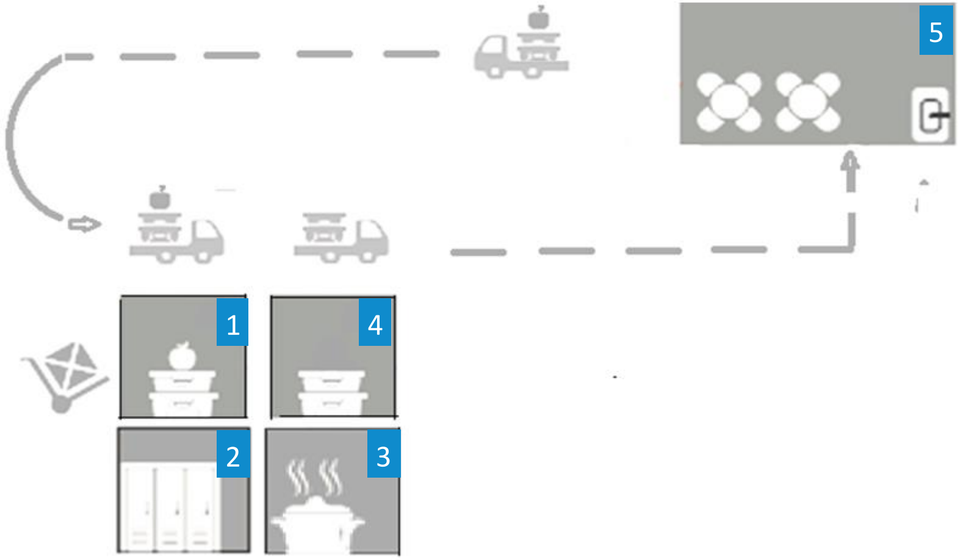
Структура харчоблоку

«ХАРЧОБЛОК ОТРИМУВАЧ ГОТОВОЇ ОХОЛОДЖЕНОЇ ЇЖІ ЗДО»

Харчоблок, що забезпечує приймання готових страв та обладнане зоною для розігріву готової продукції, їх роздачу у групи дошкільного закладу та повернення використаних термобоксів до закладу-постачальника харчових продуктів.



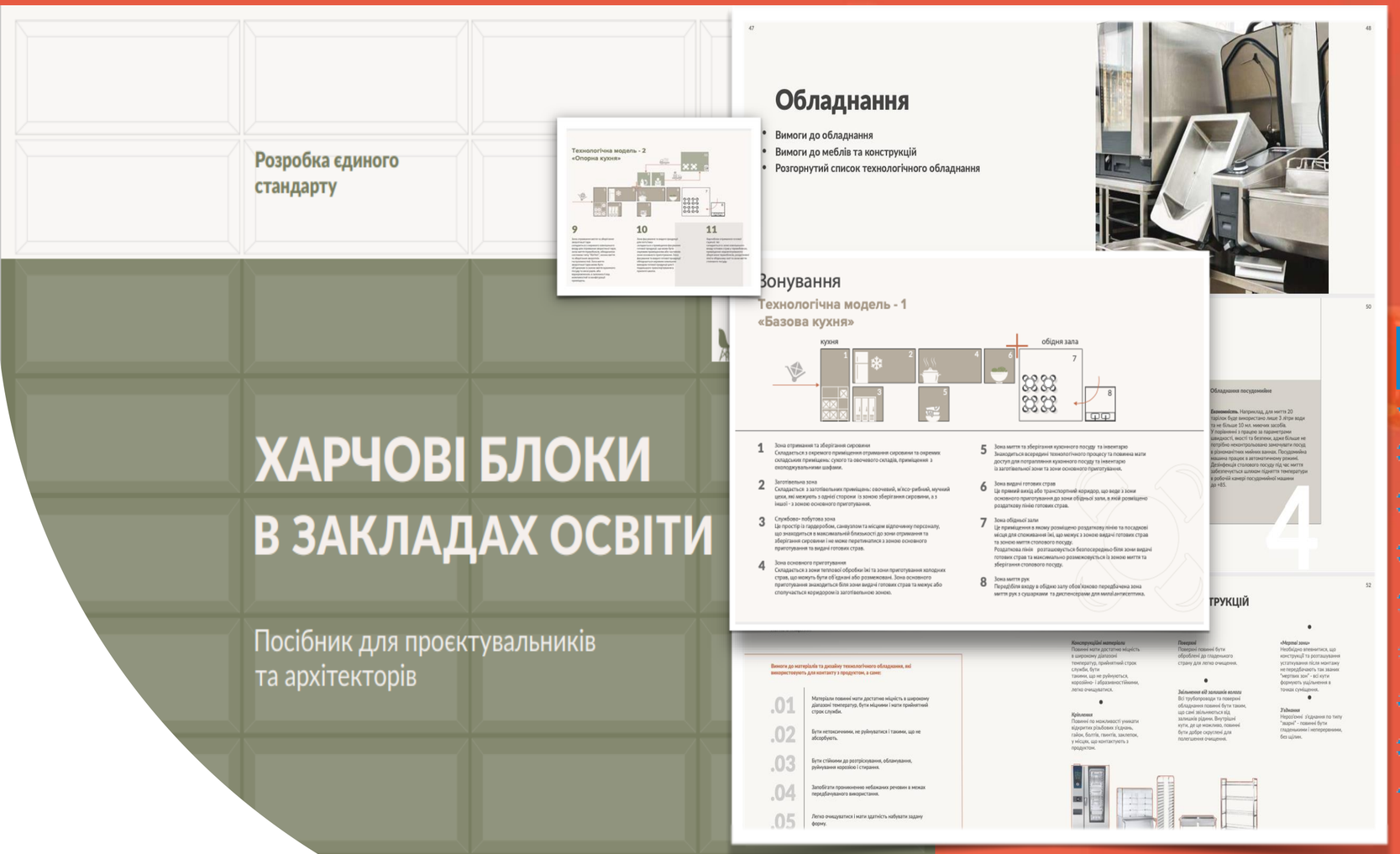
1. **Зона приймання готової охолодженої їжі.** Приймання термобоксів з готовою охолодженою їжею.
2. **Службово-побутова зона.** Це простір із гардеробом, санвузлом, душовою і місцем відпочинку персоналу, що знаходиться в максимальній близькості до зони отримання та зберігання сировини і не може перетинатися із зонами основного приготування та видачі готових страв.
3. **Зона розігріву готової продукції.** Зона якою обладнуються харчоблоки отримувача готової охолодженої їжі ЗДО для розігріву готової продукції, оснащеною пароконвекційною піччю.
4. **Зона недовготривалого зберігання та видачі використаних термобоксів.** Зона де зберігаються використані термобокси для повернення до фабрики-кухні.
5. **Фабрика-кухні**



РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Посібник для проєктувальників та архітекторів

«ХАРЧОВІ БЛОКИ В ЗАКЛАДАХ ОСВІТИ»



Містить рекомендації для комплексної модернізації та технологічного переоснащення харчоблоку закладів освіти в основі яких лежить сучасний технологічний процес, що забезпечує дотримання норм НАССР

ЗМІСТ:

- Структура харчоблоку
- Зонування
- Технологічний процес
- Вимоги до приміщень
- Нові інженерні мережі
- Оздоблення внутрішніх приміщень
- Вимоги до обладнання
- Вимоги до меблів та конструкцій

РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

National Foodservice Association

ЦЕНТР ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я

ДЯКУЮ ЗА УВАГУ!

Контакти:

Бондар Олександр,
o.bondar@snr.org.ua