

<https://doi.org/10.32402/hygiene2023.73.132>  
УДК 613.2:613.955

## ШКІЛЬНЕ ХАРЧУВАННЯ: НАЦІОНАЛЬНІ СТАНДАРТИ ТА ПРИНЦИПИ ОРГАНІЗАЦІЇ

Гуліч М.П., Петренко О.Д.

ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМН України», м. Київ, Україна

Гуліч М.П. ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-1708-3012>

e-mail: gumara@ukr.net

Петренко О.Д. ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5819-1901>

e-mail: petrenok@ukr.net

Удосконалення організації шкільного харчування є одним з безпосередніх стратегічних завдань покращення здоров'я та благополуччя населення, що має вирішуватись та контролюватись на державному рівні. В Україні прийнято низку нормативно-правових документів на підтримку державної системи забезпечення учнів шкільним харчуванням. Науковий супровід створення та прийняття цих документів, а також безпосереднє впровадження прийнятих норм у розробці та оцінці шкільних меню, рецептур, технологічних карт страв та напоїв для шкільного харчування здійснюється фахівцями ДУ «Інститут громадського здоров'я ім. О.М. Марзєєва НАМН України». Стаття представляє результати багаторічних напрацювань в галузі створення та оцінки нормативно-правових документів, рецептур, технологічних карт та меню для шкільного харчування.

**Метою** роботи є формування основних принципів організації шкільного харчування, впровадження яких необхідне для покращення якості харчування учнів та сприяння їхньому здоров'ю та навчанню.

**Методи дослідження:** інформаційні, бібліографічні, нормативно-правові. Використано методи системно-структурний, формально-логічний, бібліографічний та метод неформалізованого (традиційного) аналізу.

**Об'єкт дослідження:** нормативно-правова база організації шкільного харчування.

**Предмет дослідження:** основні принципи організації шкільного харчування, примірні двотижневі меню та збірники рецептур і технологічних карт страв для шкільного харчування.

**Результати дослідження.** Розглянуто базові нормативно-правові документи України, щодо удосконалення організації шкільного харчування та державної системи забезпечення учнів шкільним харчуванням. Важливіші із них: Наказ МОЗ України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», а також Постанова Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 №305 «Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», які є керівними в забезпеченні дітей шкільним харчуванням і стосуються організації та норм здорового харчування дітей. Організація шкільного харчування на сучасному етапі вимагає врахування, стандартів здорового та безпечного харчування, потреб та вподобань учнів, забезпечення різноманітності і високих смакових якостей пропонованих страв та продуктів. Однак формування вітчизняної нормативно-правової бази щодо здорового шкільного харчування остаточно ще не завершено. Остається не до кінця вирішеним питання організації харчування дітей, які мають певні проблеми зі здоров'ям. В результаті проведеної роботи

визначено термін "учні з особливими дієтичними потребами», сформовано основні принципи організації шкільного харчування, напрацьовано відповідні рекомендації для розробки примірного двотижневих меню для шкільного харчування, та розроблено збірники рецептур та технологічних карт страв і напоїв для шкільного та дошкільного харчування.

**Ключові слова.** Шкільне меню, принципи організації шкільного харчування, законодавство.

## SCHOOL NUTRITION: NATIONAL STANDARDS AND ORGANIZATION PRINCIPLES

M.P. Gulich, O.D. Petrenko

SI «O.M. Marzieiev Institute for Public Health of the NAMS of Ukraine», Kyiv, Ukraine

*Improving the organization of school nutrition is one of the immediate strategic tasks for improving the health and well-being of the population, which must be addressed and controlled at the state level. In Ukraine, a number of regulatory documents have been adopted to support the state system of providing students with school nutrition. The scientific support for the development and adoption of these documents, as well as the direct implementation of the adopted norms in the development and assessment of school menus, recipes, technological cards for dishes and drinks for school nutrition, is carried out by experts of the State Institution «O.M. Marzeiev Institute for Public Health of the National Academy of Medical Science of Ukraine». This article presents the results of many years of work in the field of creating and evaluating regulatory documents, recipes, technological cards, and menus for school nutrition.*

**The purpose** of the work is to form the basic principles of organizing school nutrition, the implementation of which is necessary to improve the quality of students' nutrition and promote their health and learning.

**Research methods:** informational, bibliographic, regulatory-legal. System-structural, formal-logical, bibliographic methods, and the method of informal (traditional) analysis are used.

**Object of research:** regulatory-legal framework of school nutrition organization.

**Subject of research:** basic principles of organizing school nutrition, sample two-week menus, and collections of recipes and technological cards for school nutrition.

**Research results.** The article examines the basic regulatory documents of Ukraine aimed at improving the organization of school nutrition and the state system of providing students with school nutrition. The most important of them are the Order of the Ministry of Health of Ukraine dated September 25, 2020, No.2205 "On the Approval of the Sanitary Regulations for General Secondary Education Institutions," as well as the Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine dated March 24, 2021, No.305 "On the Approval of the Norms and Procedure for Organizing Nutrition in Educational Institutions and Children's Health and Recreation Facilities", which are the guiding documents for ensuring children's school nutrition and relate to the organization and norms of healthy nutrition for children. The organization of school nutrition at the present stage requires taking into account the standards of healthy and safe nutrition, the needs and preferences of students, and ensuring the diversity and high taste qualities of the proposed dishes and products. However, the formation of a domestic regulatory framework for healthy school nutrition has not yet been completed. The issue of organizing nutrition for children with specific health problems remains unresolved. As a result of the work carried out, the term "students with special dietary needs" has been defined, the basic principles of organizing school nutrition have been formulated, relevant recommendations have been developed for the development of sample two-week menus for school nutrition, and collections of recipes and technological cards for school and preschool nutrition have been developed.

**Keywords.** School menu, principles of school nutrition organization, legislation.

В Україні сьогодні відбуваються процеси створення нового освітнього простору, спрямованого на забезпечення здорового та безпечного середовища для дітей в умовах інтеграції України у міжнародний освітній та медичний простір, яке повинно стати гарантом здоров'я та гармонічного розвитку дитини [1]. Серед чинників, що впливають на розбудову безпечного та здорового освітнього середовища, важливе місце належить харчуванню. Створення належних умов щодо достатності, якості, безпечності, збалансованості та режиму харчування дітей у Новій українській школі заслуговує на особливу увагу, оскільки харчування є одним із основних елементів росту, розвитку та збереження здоров'я дитини. Слід зазначити, що незважаючи на триваючу війну в Україні та ряд соціально-економічних викликів, з якими стикається наша держава, продовжується робота реформування та удосконалення освітньої системи, зокрема, системи забезпечення учнів відповідним харчуванням.

Повноцінне харчування сприятиме забезпеченню реалізації освітніх потреб дітей в умовах комплексної модернізації системи освіти України. Це ставить вимогу до розробки науково обґрунтованих рекомендацій і заходів спрямованих на збереження здоров'я, поліпшення харчування і харчового статусу дітей. Саме тому питання організації шкільного харчування останніми роками привертають зростаючий інтерес з боку суспільства, державних та урядових установ. В питанні удосконалення шкільного харчування задіяно міжгалузевий підхід. Важливими компонентами цього підходу є впровадження нових стратегій та використання сучасного високоякісного обладнання, що забезпечує якісне харчування школярів на сучасному рівні. Здоров'я учнів напряду залежить від якості їхнього харчування, і саме тому особлива увага приділяється організації здорового шкільного харчування. Шкільне харчування має бути збалансованим, і протягом дня дитина повинна отримувати необхідну кількість харчових та біологічно активних речовин. Враховуючи той факт, що діти проводять більшу частину дня у школі, важливо, щоб саме там вони не тільки могли отримати повноцінне харчування, але й навчатися культурі харчування та набувати здорові харчові звички [2-4]. Потреба у формуванні культури харчування у системі загальної освіти обумовлена кількома факторами:

- формування фундаменту здоров'я: здоровий спосіб життя та правильне харчування закладаються у дитячому віці, тому важливо вчасно розвивати інтереси та звички, а також виховувати ціннісне ставлення до здоров'я;
- набуття освітніх компетенцій про здоровий спосіб життя: діти в цьому віці набувають знань і навичок, які стосуються здорового способу життя, і важливо розпочати цей процес на шкільному етапі;
- формуванні звичок та мотивації до ведення здорового способу життя: у шкільному віці продовжуються формуватися основи здорових харчових звичок, тому важливо розвивати правильні звички та систему цінностей;
- обізнаність про здоров'я і фізичний розвиток: школа може стати місцем для вивчення особливостей розвитку людського організму, факторів здоров'я та способів його підтримки.

Отже, важливо, щоб школа виступала ініціатором та фундаментом для поширення знань та навичок щодо здорового харчування серед учнів. Але досягти цього в школі можливо за умови організації шкільного харчування на засадах принципів здорового харчування.

**Метою** є формування основних принципів організації шкільного харчування, впровадження яких необхідне для покращення якості харчування учнів та сприяння їхньому здоров'ю та навчанню

**Об'єкт і методи дослідження.** Аналіз нормативно-правової бази щодо організації шкільного харчування здійснено за допомогою системно-структурного, формально-логічного, бібліографічного методів та методу неформалізованого (традиційного) аналізу.

**Результати дослідження та їх обговорення.** В Україні сьогодні відбуваються процеси розбудови безпечного і здорового освітнього середовища, зокрема, впроваджуються

нові форми навчальної діяльності дітей, оновлюється матеріально-технічне забезпечення шкіл, формується нове бачення ролі навчального закладу в становленні особистості учнів. Тому саме зараз є надзвичайно актуальним удосконалення системи організації шкільного харчування, яке наразі в більшості навчальних закладів ще здійснюється за традиційною формою, що зберіглася з радянських часів, має низку суттєвих недоліків та не відповідає сучасним вимогам.

Напередодні розробки та впровадження системи реформування шкільного харчування було встановлено, що основними проблемами харчування школярів є незбалансованість раціону, дефіцит есенційних нутрієнтів, зокрема, вітамінів та мінеральних речовин, недотримання раціонального режиму харчування, зловживання солодкими газованими напоями, стравами фаст-фуду тощо. Фактичне харчування сучасних школярів не задовольняє потреби організму у багатьох необхідних речовинах, що підтверджується результатами численних наукових досліджень [5]. Крім того, значна частина дітей шкільного віку до цього часу мають недостатньо чітке уявлення щодо правильного харчування як основного фактору здорового способу життя та попередження захворювань. Світовою міжнародною спільнотою визначено важливість та першочерговість впровадження здорового харчування саме в дитячому віці [6-8]. Причому найбільш прийнятною групою, для якої запровадження заходів щодо профілактики аліментарно-залежної патології та формування навичок здорового харчування для подальшого життя є діти шкільного віку. Міжнародними організаціями, зокрема, Всесвітньою організацією охорони здоров'я, напрацьовано ряд рамкових документів з означеного питання, які містять основні вимоги до здорового харчування та організації такого харчування в школах [8,9]. Розроблена Всесвітньою організацією охорони здоров'я політика у сфері харчування для запобігання хронічних неінфекційних захворювань стала ключовою у боротьбі з цими хворобами на міжнародному рівні. В Україні тривають процеси удосконалення нормативно-правової бази для підтримки здорового харчування та профілактики неінфекційних захворювань, зокрема, реформування шкільного харчування.

За участю фахівців Інституту розроблено та прийнято такі базові документи щодо шкільного харчування, які відповідають рекомендаціям ЮНІСЕФ та Всесвітньої організації охорони здоров'я: Наказ МОЗ України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти» [10]. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти визначає норми і правила, які регулюють умови, середовище та гігієнічні стандарти для забезпечення безпеки, здоров'я та комфорту учнів та персоналу в школах. Щодо харчування в школі, цей регламент включає наступні аспекти: Вимоги до влаштування приміщень харчоблоку та їдальні, санітарного режиму, організації харчування учнів, в тому числі дітей з особливими дієтичними потребами. Регламент містить орієнтовний перелік страв для організації шкільного харчування та вимоги до страв та продуктів відповідно до правил здорового харчування ВООЗ, зокрема, обмеження споживання цукру, солі, жирів тощо.

Основним нормативним актом, який визначає стандарти та процедури щодо організації харчування у школах, дитячих садках, таборах для дітей та інших дитячих закладах є Постанова Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 №305 «Про затвердження Норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» [11]. Цей документ вміщує в собі ряд важливих норм і вимог, зокрема, контроль за нормами харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, вимоги до шкільного меню та продуктового складу раціону, режим харчування, розміри порцій, дотримання санітарних норм та правил приготування, вимоги до приміщень, обладнання, роботи персоналу, процедури контролю та нагляду за організацією харчування, вимоги до якості та безпеки продуктів, врахування потреб дітей з алергіями, індивідуальними дієтичними обмеженнями та іншими спеціальними потребами щодо харчування тощо. Постанова регламентує норми споживання основних груп харчових продуктів на сніданок (другий сніданок), обід (підвечірок) або вечерю у вищезгаданих закладах у разі п'яти-/шести-/семиденного перебування дітей (здобувачів освіти). Порівняно

з попередніми вимогами до шкільного харчування в Нормам та Порядку обмежено кількість солі та цукру, жирів рослинного і тваринного походження, а також соків; до норм не включено ковбасні вироби, сосиски, риби, м'ясні та плодоовочеві консервів, кондитерські вироби, через те, що вони містять високий вміст солі, цукру, а деякі з них консерванти та трансжирні кислоти, що суперечить принципам здорового харчування; зменшено кількість споживання хліба та картоплі. Натомість збільшено кількість споживання молока та кисломолочних продуктів, м'яса, риби, круп та бобових; вилучено таблицю заміни харчових продуктів, що пов'язано з принципами раціонального харчування [12].

Однак, ситуація з впровадженням шкільного меню за нормами Постанови КМУ №305, що склалась у закладах освіти на початку 2022 року, як стало відомо з коментарів у ЗМІ та соціальних мереж, була дуже неоднорідна: хтось з батьків тішиться змінами, а хтось критикує і відмовляється від неякісної послуги. Це питання зараз дуже актуальне і турбує батьків учнів шкіл та вихованців закладів дошкільної освіти [13].

Особливе значення має питання харчування у школі дітей, які мають відхилення здоров'я, та потребують дотримання спеціального харчування. До останнього часу забезпечення дітей з алергічними захворюваннями або такими, що потребують дієтичного харчування, в нормативному полі регулювалось недостатньо. В розроблених документах цьому питанню приділено більше уваги. Вимоги до організації харчування дітей з проблемами зі здоров'ям, включаючи харчову алергію та непереносимість окремих харчових продуктів або речовин, згідно Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти включають необхідність урахування рекомендацій щодо обмеження/виключення відповідних харчових продуктів, напоїв та страв зазначених у медичній довідці. Енергетична та поживна цінність харчування для учнів з особливими потребами повинна відповідати віковим та статевим нормам та повинна бути забезпечена адекватною заміною тих харчових продуктів, напоїв та страв, що спричиняють алергічні реакції або непереносимість [10]. Норми та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку регулює питання забезпечення таких учнів відповідним харчуванням в умовах закладів освіти. Встановлено, що засновник (засновники), керівники закладів освіти та закладів оздоровлення та відпочинку створюють умови для забезпечення харчування здобувачів освіти/дітей з непереносимістю глютену та лактози. Забезпечення таким харчуванням здійснюється за наявності медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, де зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленням діагнозу. Для здобувачів освіти/дітей, що потребують лікувального харчування (спеціальних харчових продуктів, дієтичних добавок, призначених для хворих на фенілкетонурію та інші вроджені порушення метаболізму), створюються умови для споживання такого харчування за заявою одного з батьків або інших законних представників. Забезпечення таким харчуванням здійснюється відповідно до законодавства та не належить до обов'язків засновника (засновників), керівників зазначених закладів. У разі прийняття рішення засновником (засновниками) таких закладів здобувачі освіти/діти, що потребують лікувального харчування, можуть забезпечуватися таким харчуванням.

В Постанові КМУ 305 передбачено надання інформації про харчові продукти щодо вмісту глютену; вимоги щодо інформування про вміст речовин у готових стравах/виробках, які призводять до алергічних реакцій або непереносимості. Здобувачам освіти/дітям з підтвердженим діагнозом целиакія (непереносимість глютену) та алергія на глютен з метою дотримання безглютенової дієти повинні пропонуватися продукти і страви, що не містять глютену та його слідів. Здобувачам освіти/дітям з харчовою алергією на молоко та молочні продукти (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром із встановленим діагнозом) для харчування пропонується молоко безлактозне або рослинні напої [11].

На жаль, в Україні на сьогодні в нормативно-правовому полі не визначено термінологію та класифікацію станів, що потребують особливих дієтичних потреб. Нами

запропоновано визначення терміну «учні з особливими дієтичними потребами» – це здобувачі середньої освіти, які мають відхилення здоров'я, та потребують дотримання спеціального дієтичного харчування, а за його відсутності не можуть реалізувати право на освіту. Організація харчування таких дітей є важливим кроком забезпечення їх права на освіту, яке не можливе бути реалізованим без вирішення питання доступності відповідного дієтичного харчування в закладі освіти. Розробка засад організації харчування в навчальних закладах для таких дітей дасть їм можливість отримати відповідну освіту та професію, вести звичайний спосіб життя та інтегруватись в суспільство. На сучасному етапі що стосується законодавчої бази то це питання врегульовано тільки частково.

Для успішної реалізації реформування шкільного харчування необхідно було не тільки створити нормативно-правову базу, а і розробити рецептури та технологічні карти страв та створити шкільне меню, які б відповідали зазначеним вище нормативно-правовим документам.

Це важливий процес, який повинен враховувати потреби учнів у збалансованому харчуванні, їх смакові вподобання та дотримуватися стандартів харчування та безпеки. За нашою безпосередньою участю ця робота проводилася постійно з 2018 року. Так під нашим патронажем у рамках програми «Нове шкільне харчування» було розроблено та видано «Збірник страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах», автором якого був відомий кулінарний експерт Євген Клопотенко. В подальшому ця робота продовжувалась і в 2020-2021 роках за нашим науковим супроводом ГО «Cult Food» розроблено ряд рецептур та технологічних карт страв та напоїв, призначених для шкільного харчування. Рецептури затверджено Держпродспоживслужбою, а Міністерством охорони здоров'я рекомендовано до використання школами на загальнонаціональному рівні. Згодом за нашою участю згідно напрацьованих рецептур було створено примірне двотижнєве меню шкільного харчування. На даний час значна кількість шкіл по всій Україні повністю або частково використовують розроблені рецептури [14].

В 2022 році нами спільно в складі робочої групи сумісно з фахівцями Міністерства освіти та науки, Міністерства охорони здоров'я, Держпродспоживслужби, Національного університету харчових технологій, ВГО «Асоціація працівників дошкільної освіти» було напрацьовано декілька варіантів меню та рецептурна база, призначених для харчування дітей від 1 до 6(7) років [15].

В 2020-2022 рр. також нами проведено сумісно з науковим колективом Київського національного торговельно-економічного університету масштабну авторську роботу, результатом якої стало два видання «Збірника рецептур страв, кулінарних виробів і напоїв (технологічних карт) для харчування дітей шкільного віку (для закладів освіти, дитячих закладів оздоровлення та відпочинку та закладів сфери соціального захисту) [16]. Цей Збірник включає 446 рецептур і технологічні вимоги та характеристику сировини, особливості та технологію приготування страв, виробів і напоїв, які відповідають сучасним принципам здорового харчування та рекомендацій ВООЗ, вимогам Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти (Наказ Міністерства охорони здоров'я №2205 від 25.09.2020 р.), Нормам і порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (Постанова Кабінету Міністрів України №305 від 24.03.2021 р.). Всі страви мають високу поживну і біологічну цінність, прийнятні органолептичні характеристики, адаптовані до смакових уподобань школярів національних кулінарних традицій в поєднанні з інноваціями щодо використання локальної харчової сировини і сезонних продуктів та сучасного рівня техніки і технологій в закладах харчування [16].

На сьогодні зазначені збірники широко використовуються при організації шкільного харчування закладами загальної середньої освіти України.

З метою впровадження безпосередньо в шкільних їдальнях технологій харчової продукції, представлених у Збірнику рецептур, заплановано проведення серії навчальних тренінгів для працівників їдалень закладів освіти. З 1 березня 2023 р. стартував проєкт зі

створення центрів підготовки кухарів системи шкільного харчування. Проєкт реалізується в рамках стратегії реформи шкільного харчування Першої Леді за підтримки Швейцарської агенції розвитку та співробітництва (SDC) та Посольство Швейцарії в Україні. В проєкті беруть участь громадська організація ГО «Cult Food» в співпраці з Міністерством освіти та науки України і громадською організацією «Національна асоціація громадського харчування».

Тривала робота нашого колективу в галузі розробки та оцінки нормативно-методичної документації, практичних рекомендацій, рецептур та технологічних карток страв, меню для шкільного харчування дозволила нам викреслити основні принципи організації шкільного харчування, дотримання яких необхідне для забезпечення якісним та безпечним харчуванням учнів в закладах освіти.

Основні принципи організації шкільного харчування включають наступне:

1. впровадження правил здорового харчування та міжнародних рекомендацій: меню повинно містити різноманітні продукти з усіх груп харчування, включаючи білки, вуглеводи, жири, вітаміни та мінерали. акцент на овочі, фрукти та злаки;
2. врахування регіональних особливостей стану здоров'я та харчування;
3. врахування наявних вподобань школярів при створенні меню. Застосування принципу різноманітності та використання значної кількості рецептур для підтримки інтересу дітей до шкільного харчування;
4. виключення з шкільного меню фаст-фуду та оброблених продуктів: орієнтація на використання натуральних та менш оброблених продуктів, які не містять штучних добавок і консервантів, розробка здорових альтернатив популярним стравам і продуктам;
5. суворе дотримання стандартів якості та безпеки: використання системи НАССР;
6. врахування стану дітей з особливими дієтичними потребами: індивідуальні дієтичні обмеження при плануванні меню;
7. формування компетенцій та мотивації до дотримання здорового харчування в подальшому житті: підвищення обізнаності та усвідомлення ролі здорового харчування учнів, педагогів, працівників кухні та батьків;
8. забезпечення навчання та підтримки педагогів та працівників школи, які беруть участь в організації шкільного харчування для забезпечення стандартів якості та безпеки.

Зазначені принципи засновані на досвіді та наукових дослідженнях та є узагальненням вітчизняних та міжнародних вимог щодо шкільного харчування. Розроблені принципи організації шкільного харчування будуть корисними для створення ефективної системи шкільного харчування як невід'ємної частини сприятливого середовища для навчання та здорового росту дітей та забезпечення найкращих умов для школярів. Правильно організоване шкільне харчування допомагає забезпечити здоровий фізичний та розумовий розвиток дітей, сприяє навчанню та відповідає сучасним соціальним і гігієнічним вимогам.

### Висновки

Організація шкільного харчування є важливою складовою навчально-виховного процесу та має велике значення для здоров'я та розвитку дітей. Основні принципи організації шкільного харчування спрямовані на забезпечення доступності, безпеки та якості харчування учнів. ці принципи допомагають створити ефективну та відповідальну систему шкільного харчування, яка сприяє здоровому розвитку дітей та підтримує їхнє навчання та добробут.

1. В Україні розроблена нормативно-правова база, яка визначає стандарти, норми і правила організації харчування в закладах освіти, оздоровлення та відпочинку, закладах сфери соціального захисту; вимоги до меню, кількості прийомів їжі, санітарних умов, якості продуктів та контролю якості; забезпечення харчуванням дітей, які мають особливі дієтичні потреби. Наразі основними з них є Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти» (затверджено Наказом МОЗ України від 25.09.2020 №2205) та Норми та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» (затверджено Постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 №305).

2. Проведена масштабна міждисциплінарна авторська робота по створенню Збірників рецептур та технологічних карт для харчування дітей шкільного віку у закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах сфери соціального захисту.

3. Спільно з харчовими технологами та фахівцями МОЗ нами розроблено та впроваджено рекомендоване МОЗ примірне меню для шкільного харчування, чотиритижневе сезонне меню, яке рекомендоване для організації одноразового харчування дітей віком від 6 до 18 років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах, примірне чотиритижневе сезонне меню рекомендованого для організації триразового харчування дітей віком від 1 до 6(7) років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах.

4. На підставі багаторічних напрацювань в галузі створення та оцінки нормативно-правових документів, рецептур, технологічних карт та меню для шкільного харчування сформовано основні принципи організації шкільного харчування.

5. Запропоновано визначення терміну «учні з особливими дієтичними потребами» – це здобувачі середньої освіти, які мають відхилення здоров'я, що потребують дотримання спеціального дієтичного харчування та за його відсутності не можуть реалізувати право на освіту.

#### **Внески авторів:**

Гуліч М.П. – концептуалізація, методологія, дослідження.

Петренко О.Д. – дослідження, візуалізація.

**Фінансування.** Дослідження виконані в межах бюджетної НДР «Наукове обґрунтування удосконалення організації харчування дітей в Новій українській школі», номер Держ. реєстрації 0120U105403.

**Конфлікт інтересів.** Конфлікт інтересів відсутній.

#### **REFERENCES**

1. [New Ukrainian school. Conceptual principles of secondary education reform]. Hryshchenko M (ed.). Kyiv: Ministry of Education and Science of Ukraine; 2016. 40 p. Ukrainian. Available from: <https://mon.gov.ua/storage/app/media/zagalna%20serednya/nova-ukrainska-shkola-compressed.pdf>
2. Nosko Yu, Markovych V. [Food organization in new Ukrainian schools]. In: The 1 st International scientific and practical conference “Eurasian scientific discussions”; 2022 Feb 13-15; Barcelona, Spain. Barcelona: Barca Academy Publishing; 2019:333. Ukrainian.
3. Kravchenko A. [Implementation of the HACCP system in educational institutions]. Veresen. 2023 Mar 30;1(96). Ukrainian.  
doi: <https://doi.org/10.54662/veresen.1.2023.08>
4. Kurysh N. [The updated educational environment is one of the important components of the implementation of the concept of the new Ukrainian school]. [Scientific Innovations and Advanced Technologies]. 2022 Jan 9;1(3):265-74. Ukrainian.  
doi: [https://doi.org/10.52058/2786-5274-2022-1\(3\)-265-274](https://doi.org/10.52058/2786-5274-2022-1(3)-265-274)
5. Hulich MP, Petrenko OD, Liubarska LS, Kharchenko OO, Yashchenko OV. [Organization of school meals - international and domestic experience]. Hygiene of Populated Places. 2019 Dec 27;69:165-72. Ukrainian.  
doi: <https://doi.org/10.32402/hygiene2019.69.165>
6. Thomas MM, Miller DP, Morrissey TW. Food insecurity and child health. Pediatrics. 2019 Sep 9;144(4):e20190397.  
doi: <https://doi.org/10.1542/peds.2019-0397>
7. Cohen JF, Hecht AA, McLoughlin GM, Turner L, Schwartz MB. Universal school meals and associations with student participation, attendance, academic performance, diet quality, food security, and body mass index: a systematic review. Nutrients. 2021 Mar 11;13(3):911.  
doi: <https://doi.org/10.3390/nu13030911>



8. Clark H, Coll-Seck AM, Banerjee A, Peterson S, Dalglish SL, Ameratunga S, Balabanova D, Bhan MK, Bhutta ZA, Borrazzo J, Claeson M, Doherty T, El-Jardali F, George AS, Gichaga A, Gram L, Hipgrave DB, Kwamie A, Meng Q, Mercer R, Narain S, Nsungwa-Sabiiti J, Olumide AO, Osrin D, Powell-Jackson T, Rasanathan K, Rasul I, Reid P, Requejo J, Rohde SS, Rollins N, Romedenne M, Singh Sachdev H, Saleh R, Shawar YR, Shiffman J, Simon J, Sly PD, Stenberg K, Tomlinson M, Ved RR, Costello A. A future for the world's children? A WHO–UNICEF–Lancet Commission. *The Lancet*. 2020 Feb;395(10224):605-58. doi: [https://doi.org/10.1016/s0140-6736\(19\)32540-1](https://doi.org/10.1016/s0140-6736(19)32540-1)
9. Assessing the existing evidence base on school food and nutrition policies: a scoping review. Meeting report. Geneva: World Health Organization; 2021. 82 p.
10. [On the approval of the Sanitary Regulations for general secondary education institutions: Order of the Ministry of Health of Ukraine] [Internet]. 2020 Sep 25 [cited 2023 Sep 19]. Ukrainian. Available from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#Text>
11. [On the approval of norms and the Procedure for the organization of meals in educational institutions and children's health and recreation institutions: Resolution of the Cabinet of Ministers of Ukraine] [Internet]. 2021 Mar 24 [cited 2023 Sep 19]. Ukrainian. Available from: <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-п#Text>
12. Skapa T. [Fundamental changes introduced by the nutrition reform.]. Ministry of Education and Science of Ukraine. 2021 Apr 23. Ukrainian. Available from: [https://mon.gov.ua/storage/app/media/news/2021/23.04/Pryntsypovi%20zminy\\_shcho%20zaprovdzhuye%20reforma%20kharchuvannya\\_Tetyana%20Skapa.pdf](https://mon.gov.ua/storage/app/media/news/2021/23.04/Pryntsypovi%20zminy_shcho%20zaprovdzhuye%20reforma%20kharchuvannya_Tetyana%20Skapa.pdf)
13. [About the problems of implementing new menus and norms]. [Znaimo: Platform about healthy school meals]. Ukrainian. Available from: [https://znaimo.gov.ua/pro\\_problemy\\_vprovadzhennia\\_novykh\\_meniu\\_i\\_norm](https://znaimo.gov.ua/pro_problemy_vprovadzhennia_novykh_meniu_i_norm)
14. [Menu and technological cards]. [Znaimo: Platform about healthy school meals]. Ukrainian. Available from: <https://znaimo.gov.ua/techcards>
15. [On the approval of the recommended Sample four-week seasonal menu recommended for the organization of three meals a day for children aged 1 to 6(7) years in educational institutions and other organized children's groups for the winter period, Order], 2022 Feb 3. Ukrainian. Available from: <https://moz.gov.ua/article/ministry-mandates/nakaz-moz-ukraini-vid-03022022-215-pro-zatverdzhennja-rekomendovanogo-primirnogo-chotiritizhnevogo-sezonnogo-menju-rekomendovanogo-dlja-organizacii-trirazovogo-harchuvannja-ditej-vikom-vid-1-do-67-rokiv-v-zakladah-osviti-ta-inshih>
16. [Collection of recipes of dishes, culinary products and drinks (technological maps) for nutrition of school-age children]. Mazaraki A, (ed.). Kyiv: KNTEU; 2022. 671 p. Ukrainian.

Надійшла до редакції / Received: 25.09.2023