**НОВІ НОРМИ ТА ПОРЯДОК ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ДІТЕЙ В ЗАКЛАДАХ ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ**

Уряд затвердив нові норми та порядок організації харчування у закладах освіти (постанова КМУ від 24.03.2021 № 305 «[Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text)»).

Такі зміни прийняті, з метою: врегулювання організації харчування дітей з огляду на принципи здорового харчування, приведення енергетичної цінності раціону, структури харчування до Норм фізіологічних потреб населення в основних харчових речовинах і енергії. Що ж змінилося?

**1.Визначено способи організації харчування**

*Спосіб 1***.** Заклад освіти, тобто працівники, що входять до штатного розпису закладу, самостійно готують та реалізовують готові страви.

*Спосіб 2.* Харчування організовує постачальник харчових продуктів та/або послуг з харчування — кейтеринг або аутсорсинг. Працівники їдальні (харчоблоку), буфету не входять до штатного розпису закладу.

У дитсадках кейтеринг можна застосувати, якщо немає харчоблоку. Як виняток, можна організувати кейтеринг на час проведення ремонтних робіт — реконструкції, капітального ремонту тощо харчоблоку закладу та ремонту чи придбання технологічного обладнання, що використовується на харчоблоці закладу.

**2.Визначено режим харчування**

Режим (кратність) харчування визначено *у пункті 16* Порядку. Його можна організовувати:

* одноразово — сніданок;
* дворазово — сніданок та обід;
* триразово — сніданок, обід та підвечірок або вечеря;
* чотириразово — сніданок, обід, підвечірок, вечеря;
* п’ятиразово — сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря.

Режим (кратність) харчування залежить від режиму роботи закладу.

У державних (комунальних) ЗДО тривалість сніданку, другого сніданку, підвечірку і вечері повинна становити не менше ніж 20 хвилин, обіду — 25–30 хвилин.

Їжу необхідно видавати дітям у суворо визначений час з інтервалами у три-чотири години.

**3. Окреслено вимоги до планування меню**

* Щоб забезпечити різноманітність харчування, потрібно скласти примірне чотиритижневе сезонне меню.
* Включення окремих страв до щоденного раціону, калорійність окремих прийомів їжі, мінімальні вимоги до режиму (кратності) приймання в їжу овочів, фруктів, м’яса, риби, яєць, горіхів, бобових та інших продуктів повинні відповідати нормам харчування.
* Дозволяється використовувати меню, рекомендоване МОЗ, без погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби.
* Засновник державних і комунальних закладів освіти також може забезпечити розроблення меню як для одного окремого закладу, так і для групи таких закладів.
* Примірне чотиритижневе сезонне меню може складатися медичним працівником  закладу дошкільної освіти та затверджуватися керівником  такого закладу.
* У разі постачання до закладу дошкільної освіти готових страв та/або послуг з харчування примірне чотиритижневе сезонне меню може складатися постачальником послуг з харчування (технологом, завідувачем виробництва) та затверджуватися керівником оператора ринку харчових продуктів, що здійснює постачання готових страв та/або послуг з харчування.
* Примірне чотиритижневе сезонне меню можна використовувати після погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби.

**4. Розписано калорійність сніданку, обіду та вечері за віковими групами: 1-4 та  4—6 (7) років .**

Енергетична та поживна цінність їжі у закладі повинна відповідати загальним віковим потребам дітей згідно з нормами фізіологічних потреб в основних харчових речовинах та енергії, визначеними МОЗ.

Потрібно планувати частку калорійності їжі у загальних енергетичних потребах залежно від режиму (кратності) харчування в закладі.

Якщо дитина з’їсть лише сніданок, вона має становити 25–30% добової потреби, відповідна частка для обіду збільшується до 30–35%. Орієнтовну кількість калорій на сніданок, обід та вечерю, добову калорійність для різних вікових груп наведено в *Табл. 2.*

**5. Передбачено кількість білків, жирів і вуглеводів, яка має бути у стравах.**

М’ясо, риба, молоко та молочні продукти, яйця, бобові та горіхи є основними джерелами білку. Додатковим джерелом корисних білків є злакові продукти. Кількість білків для сніданку, обіду та вечері, а також добова потреба в білку для різних вікових груп наведені *у таблиці 2* до норм харчування.

Загальну кількість жирів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено *у таблиці 3* до норм харчування.

Діти повинні регулярно споживати харчові продукти та страви з вмістом вуглеводів. Пріоритетні продукти цієї групи — рослинні продукти з високим вмістом харчових волокон. Кількість вуглеводів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено *у таблиці 4* до норм харчування.

**6. Розраховано добову потребу в рідині для дітей різних вікових груп.**

Питна вода повинна бути постійно доступною у закладі освіти під час вживання їжі та у будь-який інший час. Засновник і директор закладу повинні забезпечити дітей чистою та безпечною питною водою, що відповідає вимогам, встановленим МОЗ.