

знаймо

# Нове шкільне меню

Євген Клопотенко



# Нове меню - чому воно на часі?

- З радянських часів і до сьогодні шкільні меню склалися на 2 тижні. Це створювало проблему гастрономічного різноманіття.
- Норми харчування не переглядалися роками. В Україні не було належної нормативної бази яка б контролювала ключові показники харчування.
- Їжа в школах була відверто не смачною та не привабливою. Це все було частиною проблем з оновленням нормативної бази. Кухарі досі працювали за технологічними картками ще з радянських часів.

# Нові норми це не рекомендоване меню

- Наприкінці травня Українські школи почали перехід на нові санітарно-епідеміологічні норми.
- Всі норми розроблялися фахівцями МОЗ і відповідають політиці ВООЗ, та є допоміжним інструментом для шкіл.
- Всі нові меню розроблені в Україні мають відповідати нормам незалежно від того хто їх розробляє.
- Наше меню не є обов'язковим, але воно вже не потребує додаткових погоджень та затверджень - одразу готове до використання

# Як можна використовувати наше меню?

- Ідеальний варіант – впровадження меню повністю. В такому випадку вам не потрібно нічого додатково розробляти та погоджувати.
- Часткове використання. У цьому випадку ви можете взяти наше меню запровадити один якийсь тиждень з нього, можливо 2 або більше.
- Важливо пам'ятати, що вас ніхто не зобов'язує використовувати саме наше меню. Одна к в будь якому випадку воно має відповідати нормам встановленим державою.

# Приклади використання меню та техкарток

- Наприклад: декілька шкіл з територіальних громад Києва та м. Буча повністю впровадили наше меню ще минулого року. Тодішнє меню відповідало актуальним на той час нормам.
- Більше 5 тисяч шкіл України частково перейшли на наші меню. Так, територіальна громада міста Черкаси частково перейшла на нове меню. Школи використовують 50% наших техкарток і 50% власних і формують власне меню.
- Компанія яка надає послуги харчування в місті Одеса розробила власне безглютенове меню, яке повністю відповідає нормам і вже використовується школами.
- В перспективі ми плануємо розробити більше 500 техкарток та програму-конструктор меню, яка дозволить школам самостійно формувати меню на основі вже погоджених техкарток. Так кожна школа отримає унікальний продукт який відповідатиме державним нормам і стандартам.

# Нові страви це ті самі продукти, але з іншими смаками і назвами

- Стандартний продуктовий набір для формування меню майже не змінився.
- Новими є тільки спеції, які тепер дозволено використовувати. А також, деякі гарніри.
- Меню складається з відомих світових страв. Наприклад, у ньому є пастуший пиріг, цінабон з корицею, чилі кон карне, мак енд чіз та інше.
- У меню додані традиційні українські рецепти. Тепер у школах можна смакувати банош, шпундру, вертуту, полтавський борщ, товчанку, львівський сирник, куліш з курячим м'ясом та шуліку з маком.

# Що робити зі старими харчоблоками?

- Проблема застарілих харчоблоків одна з найбільш гострих у впроваджені реформи.
- Меню розроблялося з урахуванням Українських реалій, тому кожна страву можна приготувати на старому обладнанні. Проблемою залишається швидкість виконання.
- Проблему можна вирішити за рахунок отримання дофінансування на купівлю нового обладнання.
- Важливо при купівлі нового обладнання консультуватися з практиками. Так наприклад завжди вибирайте пароконвектомат замість парової печі.

КІНЕЦЬ ПРЕЗЕНТАЦІЇ

знаймо