

знаймо

МЕНЮ ТА ТЕХНОЛОГІЧНА ДОКУМЕНТАЦІЯ

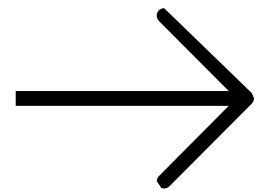
Тетяна Скапа
Державний експерт Директорату
громадського здоров'я та профілактики
захворюваності МОЗ України



МІНІСТЕРСТВО
ОХОРОНИ
ЗДОРОВ'Я
УКРАЇНИ

Особливості норм харчування

Було



Стало



➤ Маса харчових продуктів наведена у брутто на день

➤ Реалізація в буфеті продукції з високим вмістом солі і цукру

➤ Дозволено ковбасні вироби

➤ Відсутні вимоги щодо організації харчування дітей з особливими потребами

➤ Відсутні вимоги щодо обмеження споживання солі, цукру та смаженої їжі

➤ Маса харчових продуктів зазначена у нетто

➤ Норми наведено на конкретний прийом їжі

➤ Виключено таблицю заміни харчових продуктів

➤ Орієнтовні енергетичні потреби відповідають рекомендаціям ВООЗ

Перехідний етап

Норми харчування передбачають поетапне зменшення кількості солі
(наразі - від 8 до 10 грамів на добу)

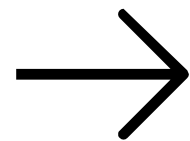
Етап впровадження	Додаткова норма	Загальна кількість в грамах для дітей віком від 6(7) до 11 років	Загальна кількість в грамах для дітей віком від 11 до 18 років
З 1 вересня до 31 грудня 2021 р.	75 % норми для відповідної вікової групи	5,25	7,9
З 1 січня до 31 серпня 2022 р.	50 % норми для відповідної вікової групи	4,5	6,75
З 1 вересня до 31 грудня 2022 р.	25 % норми для відповідної вікової групи	3,75	5,6
З 1 січня 2023 р.	-	3	4,5

Види меню



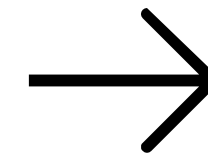
Меню, ким створені

- Засновником державних та комунальних закладів освіти
- Постачальником послуг з харчування
- Медичним працівником разом із завідувачем виробництва/кухарем їдальні (харчоблоку)



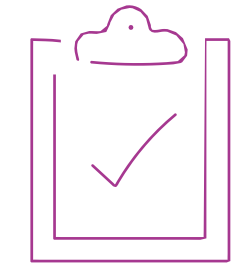
Погодження

Погодження з територіальним органом Держпродспоживслужби



Використання

Використання створеного меню

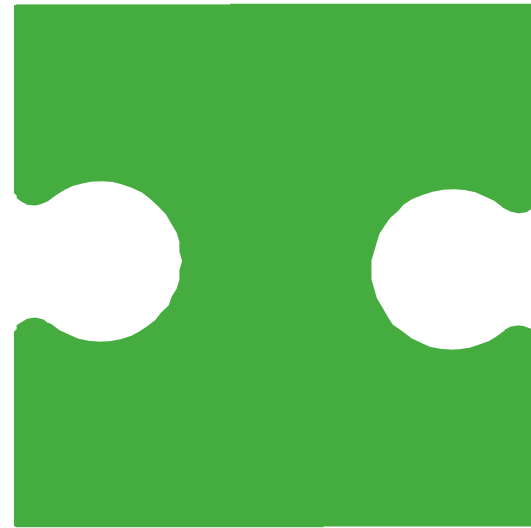


Меню розроблене та рекомендоване МОЗ (дозволено використовувати без погодження з Держпродспоживслужбою)

Складання меню



Кратність харчування в закладі та відповідний додаток до норм



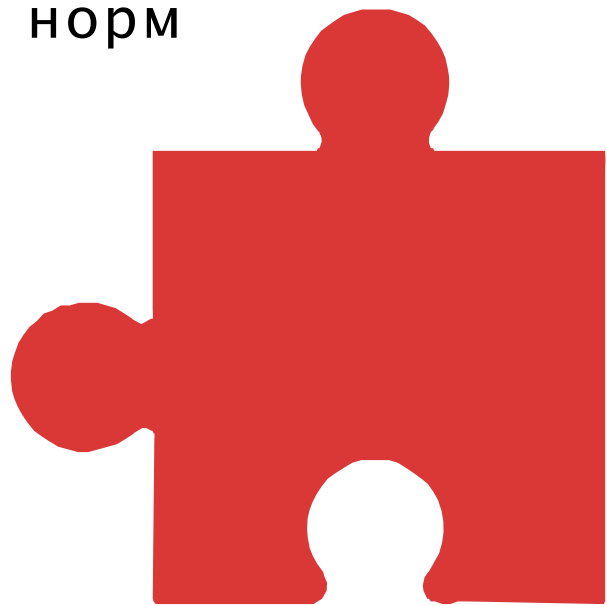
Кількість харчових продуктів на тиждень



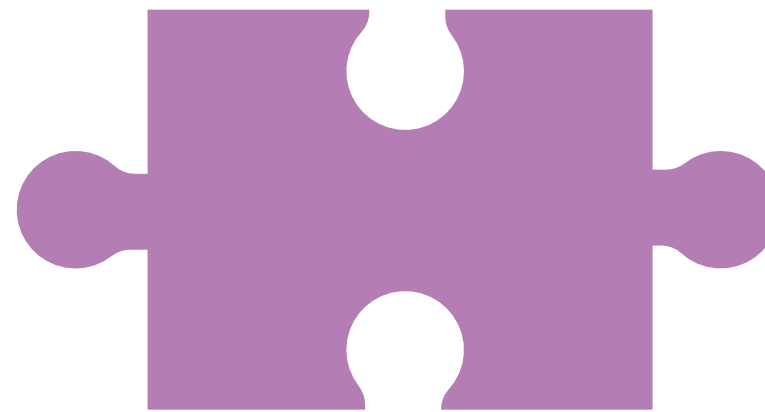
Обрати страви та скласти меню з урахуванням енергетичних потреб відповідно до віку



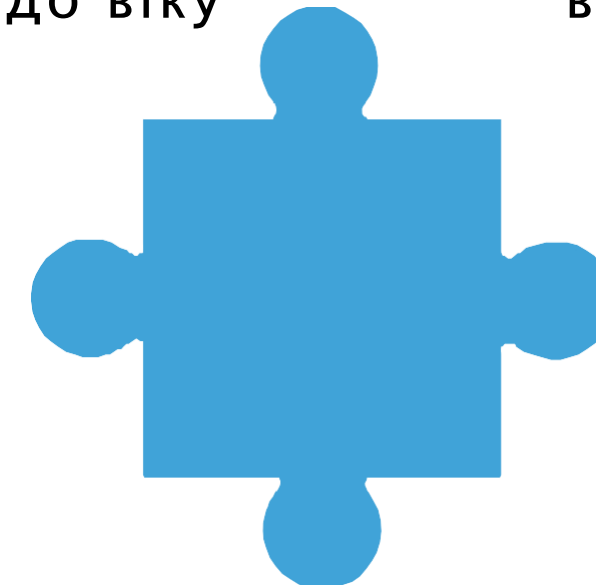
Порахувати кількість продуктів на відповідність виконанню норм



Продукти (перелік наведено в п. 9 до норм) розраховуються і видаються згідно із технологічною документацією



Затвердження меню



Погодження Держпродспоживслужбою



Технологічна документація на страви та вироби

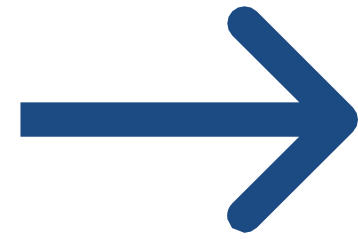
- Прорахунок потреб в харчових продуктах
- Прорахунок виконання норм харчування
- Джерело інформації щодо енергетичної цінності страв та виробів
- Інформація, щодо алергенів, що присутні у страві чи виробі
- Технологія приготування за якою працює кухар

Вживання молочних продуктів у розрізі тижня

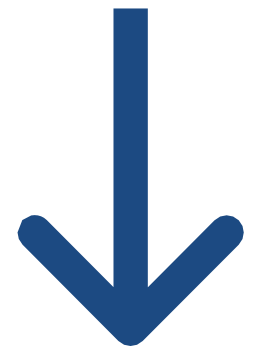
Молочні продукти	Маса однієї порції	Понеділок	Вівторок	Середа	Четвер	П'ятниця	Маса за тиждень	Кількість порцій за тиждень	Загальна кількість проб молочних продуктів за тиждень
Молоко 2,5%	150	262	20	26,5	205	151	665	4,4	Для дітей віком від 1 до 4 років - 11,6 порцій
	200	327	25	35,5	250	203	841	4,2	
Йогурт, кефір 2,5%	100			100			100	1,0	
	125			125			125	1,0	
Сир КИСЛОМОЛОЧНИЙ	100		56	80	60		196	2,0	
	125		74	101	83		258	2,1	
Сир твердий	10		11,5			4	15,5	1,6	
	15		17,5			13	30,5	2,0	
Сметана	15	7	14,5	7		12	40,5	2,7	
	25	9	18,5	8,5		18,5	54,5	2,2	

Виконання норм

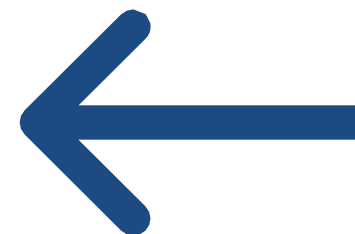
Меню-розклад



Журнал виконання норм
(щодня)



Результати - до відома
керівника закладу



Аналіз виконання
норм (раз на місяць)

Дякую за увагу!

Знаїмо