

знаймо

Нове шкільне меню

Євген Клопотенко



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 наші технологічні картки та меню?

- 26 жовтня 2021 року МОЗ опублікував технологічні карти нового шкільного меню. Їх можна використовувати для формування оновлених меню для дітей 6-18 років.
- Нові технологічні картки можуть бути взяті за основу ваших меню. Тобто ви можете використовувати або тільки ці картки, або частину з них та частину своїх.
- Подібна ситуація і з майбутніми меню. Впровадження меню повністю - 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. Однак в будь-якому випадку воно має відповідати нормам встановленим державою.

Приклади використання меню та технологічних карток

- 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.
- Більш як 5 тисяч шкіл України частково перейшли на наші меню. Так, територіальна громада міста Черкаси частково перейшла на нове меню. Школи використовують 50% наших технологічних карток 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 понад 500 технологічних карток страв та програму-конструктор меню, яка дозволить школам самостійно формувати меню на основі вже погоджених технологічних карток. 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 нових став майже не змінився.
- Новими є тільки спеції, які тепер дозволено використовувати. А також, деякі нові гарніри.
- У серед технологічних карток страв наявні відомі світові страв. Наприклад, у ньому є пастуший пиріг, цінабон з корицею, чилі кон карне, мак енд чіз та інше.
- Також додані картки 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 кожен страву можна приготувати на старому обладнанні. Проблемою залишається швидкість виконання.
- Проблему можна вирішити шляхом отримання дофінансування на купівлі нового обладнання.
- Важливо при купівлі нового обладнання консультуватися з практиками. Так, наприклад завжди вибирайте пароконвектомат замість парової печі.

КІНЕЦЬ ПРЕЗЕНТАЦІЇ

знаймо