

У дітей ці страви не мають попиту. Особливо просимо звернути увагу на рибне філе запечене, щоб це було саме філе, а не риба на кістці.

Для заміни страв з риби звернулись до сайту ТОВ «Контракт Продрезерв-5», де раніше було розміщено меню страв, з якого ми робили вибір, але цей сайт на цей час не працює (<https://kidsfood.com.ua/>). Сайт «Знаймо» (<https://znaimo.gov.ua/> - офіційний урядовий сайт, створений в рамках реформи шкільного харчування. Сайт містить багато корисної інформації щодо норм шкільного харчування, в тому числі затверджене Міністерством освіти України у 2023 році примірне чотиритижневе меню для одноразового харчування в школах, а також великий перелік страв та технологічних карт щодо їх виготовлення (розділ «Управлінням та освітянам» / підрозділ «Меню і техкартки» – стор. 4).

4. У меню полуденків пропонуємо зменшити кількість страв із борошна.

Меню полуденків здається одноманітним та таким, що, дійсно, здебільшого базується на вуглеводах. Особливо «проблемним» виглядає третій тиждень – переважають страви з борошна (оладки, млинці, вареники, булка). Так, у додатку №7 Норм харчування «Норми споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку в закладах загальної середньої освіти...» зазначається, що ці прийоми їжі мають включати овочі, фрукти, ягоди, плоди, борошняні кулінарні вироби, молоко, молочні продукти та горіхи. При цьому зазначено, що повинна здійснюватися комбінація груп харчових продуктів (наприклад, перший день - овочі та борошняні кулінарні вироби, другий день - фрукти і ягоди з молоком та молочними продуктами, третій день - овочі та горіхи, четвертий день - молоко та молочні продукти з фруктами і ягодами, п'ятий день - борошняні кулінарні вироби з молоком та молочними продуктами). Таким чином, можливо, дійсно, варто додати до страв, які пропонуються на полуденок (підвечірок), страви з фруктів, кисломолочні продукти. Як мінімум слід компонувати страви всередині щотижневого меню так, щоб страви з борошна (оладки на молоці, млинці, вареники, булка) не мали перевагу над іншими стравами (наприклад, з сиру кисломолочного (сирники, ліниві вареники, запіканки) та іншими стравами (наприклад, пудинг сирно-яблучний).

Сподіваємось на порозуміння та нашу подальшу плідну співпрацю з метою забезпечення різноманітного, збалансованого та якісного харчування учасників освітнього процесу, формування навичок здорового харчування серед дітей і дорослих.

Директор



Тетяна МЕЛЬНИК