

До відома учасників освітнього процесу!

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

до організації харчування дітей в закладах освіти
ВИТЯГ

із Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти (затверджено наказом Міністерства охорони здоров'я України № 2205 від 25.09.2020р., зареєстровано в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 р. за № 1111/35394)

Додаток 9

до Санітарного регламенту для закладів
загальної середньої освіти

(пункт 10 розділу VI)

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

до організації харчування дітей в закладах освіти

I. Вимоги до харчових продуктів, призначених для продажу дітям та підліткам у буфетах та у торгівельних апаратах, розміщених у закладах освіти:

1. Бутерброди:

- 1) на основі житнього хліба або цільнозернового хліба з житнього, пшеничного та змішаного борошна, або безглютенового хліба;
- 2) з сиром твердим, крім плавленого сиру, яйцями, з вершковим маслом, зеленню, свіжими або сухими прянощами, з переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- 3) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8–10 цього розділу;
- 4) без солі і соусів, включаючи майонез, крім кетчупу, для виробництва якого використано не менше 120 г помідорів для отримання 100 г готового продукту;
- 5) харчові продукти для приготування бутербродів містять не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

2. Хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені на основі житнього або цільнозернового житнього, пшеничного та змішаного, або безглютенового борошна:

- 1) з сиром твердим, крім плавленого сиру, сиром кисломолочним, яйцями, зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;
- 2) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8–10 цього розділу;
- 3) при приготуванні хлібо-булочних та борошняних кулінарних виробів у тісто додається не більше 5 г цукрів та 0,45 г солі на 100 г готового продукту;
- 4) без додавання підсолоджувачів.

3. Салати в порційній упаковці:

- 1) з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8, 9 цього розділу;
- 2) з яйцями, сиром твердим, крім плавленого сиру, або з молочними продуктами, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 6 цього розділу, із зерновими продуктами, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 7 цього розділу, або з бобовими продуктами, сушеними овочами та фруктами або горіхами та насінням, які відповідають вимогам, зазначеним у пункті 10 цього розділу, з олією, зеленню або свіжими та/або сухими прянощами;
- 3) салати повинні бути приготовані безпосередньо в день вживання;
- 4) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г готової страви.

4. Молоко пастерізоване та/або стерилізоване без додавання цукрів і підсолоджувачів.
5. Напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю:
 - 1) які містять не більше 10 г цукрів на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів;
 - 2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів.
6. Молочні продукти: йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир кисломолочний або продукти на основі сої, рису, вівса, горіхів або мигдалю:
 - 1) що містять не більш 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту;
 - 2) без додавання підсолоджувачів;
 - 3) що містять не більш 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту;
 - 4) сир кисломолочний з масовою часткою жиру не менше 5 %.
7. Зернові продукти:
 - 1) без підсолоджувачів;
 - 2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл харчових продуктів, за винятком хліба, в якому вміст солі не перевищує 0,45 г на 100 г готового продукту;
 - 3) повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту.
8. Овочі:
 - 1) в свіжому та переробленому вигляді, крім сушених овочів;
 - 2) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
 - 3) перероблені овочі із низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;
 - 4) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;
 - 5) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.
9. Фрукти:
 - 1) в свіжому і переробленому вигляді, крім сушених фруктів;
 - 2) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
 - 3) приготовлені для безпосереднього вживання в їжу;
 - 4) можуть бути фасовані як одна окрема упаковка або поділені на порції.
10. Сушені овочі, фрукти та ягоди, горіхи, насіння:
 - 1) без додавання цукрів і підсолоджувачів, без солі та жиру;
 - 2) очищені та фасовані в окремій упаковці, вага якої не перевищує 50 г.
11. Фруктові, овочеві та фруктові-овочеві пастеризовані соки:
 - 1) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
 - 2) з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту.
12. Вода питна негазована в споживчій упаковці.
13. Напої, виготовлені на місці:
 - 1) чай, чай фруктовий, компоти, узвари, напої з обсмаженого зерна (ячменю, жита) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю;
 - 2) без додавання цукрів або підсолоджувачів.
- II. Вимоги до організації харчування та харчових продуктів, які використовуються для харчування в закладах освіти:

1. Харчування дітей та молоді повинно відповідати таким вимогам:

1) щоденне харчування повинно бути різноманітним і включати харчові продукти, які відносяться до різних груп;

2) харчування (сніданок, другий сніданок, обід, підвечірок, вечеря) включає в себе харчові продукти таких груп: зернові продукти та/або картоплі, фруктів та/або овочів, молока та/або молочних продуктів, м'яса, риби, яєць, горіхів, бобових, насіння, а також жирів;

3) повинно бути організовано щонайменше одноразове гаряче харчування.

Разовість харчування встановлюється закладом освіти залежно від віку здобувачів освіти, типу закладу освіти та особливостей організації освітнього процесу в закладі освіти;

4) калорійність сніданку становить близько 25–30 %, обіду близько 30–35 % від добової потреби в енергії, відповідно до норм харчування, середня норма розраховується з урахуванням вимог вікової групи учнів;

5) кулінарні страви та вироби реалізуються в день приготування з дотриманням вимог до умов зберігання та термінів реалізації.

2. Харчування в закладах освіти повинно здійснюватися за умови дотримання таких вимог до основних груп харчових продуктів:

1) Зернові продукти та/або картопля (перероблена):

а) повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту;

б) мати низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;

в) містити не більше 10 г жиру на 100 г готового продукту;

г) сніданок, обід і вечеря мають включати щонайменше одну порцію цієї категорії;

д) протягом тижня харчування повинно включати три або більше різновидів страв з цієї категорії;

е) передбачити не більше ніж одну порцію смаженої їжі з цієї категорії харчових продуктів на тиждень;

є) смаження повинно здійснюватися з використанням рафінованої олії, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менш ніж 40 % поліненасичених жирів.

2) Овочі:

а) свіжі або перероблені;

б) без додавання цукрів і підсолоджувачів;

в) у разі переробки – мати низький вміст натрію/солі, тобто містити не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту, за винятком продукції, що підлягає природному бродінню, таких як квашена капуста та інші овочеві квашені продукти;

г) сушені овочі без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також солі та жиру;

д) щоденно сніданок, обід та вечеря повинні включати не менше однієї порції овочів;

е) сніданок, обід та вечеря містять по три або більше порцій свіжих овочів на тиждень;

є) протягом тижня харчування повинно включати три або більше різновидів страв з цієї категорії.

3) Фрукти та ягоди:

а) свіжі чи перероблені;

- б) без додавання цукрів і підсолоджувачів;
- в) сушені фрукти та ягоди без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також солі та жиру;
- г) сніданок або вечеря та обід містять не менше однієї порції фруктів на день;
- д) повинно бути три або більше різновидів страв з цієї категорії харчових продуктів на тиждень.

4) Овочі та фрукти:

а) протягом дня харчування повинно включати сукупно п'ять порцій на день, одну порцію можна замінити на пастеризований сік без додавання цукрів та підсолоджувачів в об'ємі, що не перевищує 200 мл (наприклад: на сніданок – одна порція овочів та одна порція фруктів; на обід – одна порція овочів та одна порція фруктів; на вечерю – одна порція овочів);

б) слід дотримуватись співвідношення: три порції овочів на дві порції фруктів;

5) М'ясо (крім водоплавної птиці) охолоджене, риба морська, яйця (крім водоплавної птиці), горіхи, бобові та насіння:

а) горіхи та насіння повинні бути без додавання цукрів та підсолоджувачів, а також солі та жиру, синтетичних ароматизаторів та підсилювачів смаку;

б) при одноразовому харчуванні раціон повинен включати принаймні дві порції м'яса, одну порцію яєць та риби на тиждень;

в) риба повинна готуватись принаймні один раз на тиждень;

г) для смаження страв з риби та м'яса використовують рафіновану рослинну олію, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менше 40 % поліненасичених жирів;

д) дозволено не більше ніж одну порцію смаженої їжі з цієї категорії харчових продуктів протягом навчального тижня з понеділка по п'ятницю, та при 6-денному та 7-денному харчуванні – не більше двох порцій смаженої їжі на тиждень;

6) Харчові жири: рослинна олія, вершкове масло:

а) рафінована олія, що містить більше 50 % мононенасичених жирів і менш ніж 40 % поліненасичених жирів;

б) вершкове масло, що містить не менше ніж 72 % молочного жиру.

7) Молоко та молочні продукти:

а) молоко та молочні продукти (йогурт, кефір, ацидофільне молоко, сир твердий, сир м'який та сир кисломолочний, сметана), а також страви з них повинні містити не більше 10 г цукрів на 100 г/мл готового продукту;

б) при одноразовому харчуванні повинна бути щонайменше одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви;

в) в залежності від разовості харчування в закладі освіти повинно бути три різноманітні порції молока або молочних продуктів, або молочних страв на день (наприклад: на сніданок – одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви; на обід – одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви; на вечерю – одна порція молока або молочних продуктів, або молочної страви);

г) сир кисломолочний повинен бути з масовою часткою жиру не менше 5 %, сметана – не менше 15 %.

8) Напої:

а) вода питна негазована;

б) напої на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю;

які містять не більше 10 г цукрів на 100 мл готового продукту, без додавання підсолоджувачів;

з низьким вмістом натрію/солі, тобто які містять не більше 0,12 г натрію або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;

в) фруктові, овочеві та фруктово-овочеві пастеризовані соки:

1 порція не повинна містити більше ніж 200 мл соку;

без додавання цукрів і підсолоджувачів;

з низьким вмістом натрію/солі, тобто містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну кількість солі на 100 г або на 100 мл готового продукту;

г) напої, виготовлені на місці без додавання цукрів або підсолоджувачів:

чай, чай фруктовий, компот, узвар, напої на основі обсмаженого зерна (ячмінь, жито) та цикорію, какао з молоком, какао з напоями на основі сої, рису, вівса, кукурудзи, гречки, горіхів або мигдалю;

д) використовуються без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також без енергетичних стимулюючих речовин таких як таурин, гуарана і кофеїн.

9) Інші продукти:

а) сіль:

в процесі приготування їжі слід використовувати йодовану сіль;

сіль не повинна використовуватись після приготування їжі;

щоденне споживання солі при п'ятиразовому харчуванні не повинно перевищувати 4 г на день для учнів 1–4 класів та 5 г на день для учнів 5–11(12) класів. Кількість солі розраховується еквівалентно кратності прийомів їжі та кількості страв на один прийом їжі, наприклад, 1 г на сніданок та 2 г на обід;

б) зелень та/або прянощі, свіжі та/або сушені, повинні бути без додавання солі;

в) хлібо-булочні вироби, борошняні кулінарні вироби з тіста печені, на основі житнього та/або цільнозернового житнього, пшеничного та змішаного або безглютенового борошна:

з сиром твердим, крім плавленого сиру, сиром кисломолочним, яйцями, зеленню, свіжими або сухими прянощами, переробленими бобовими продуктами, горіхами, насінням без додавання солі;

з овочами та/або фруктами, зазначеними у пунктах 8–10 розділу I цього додатку; при приготуванні додається не більше 5 г цукрів та 0,45 г солі на 100 г готового продукту;

харчові продукти, що використовуються для начинок містять не більше 10 г цукрів на 100 г готового продукту;

без додавання підсолоджувачів;

г) супи, соуси, страви, приготовані виключно з інгредієнтів рослинного або тваринного походження без використання харчових концентратів;

д) при приготуванні страв дозволено додавати не більше 5 г цукрів на 100 г готового продукту;

е) страви повинні містити не більше 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту.