Із січня змінюється харчування дітей в закладах загальної середньої освіти

Головне управління Держпродспоживслужби в Рівненській області повідомляє, що 18.11.2020 р. опубліковано наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 17.11.2020р. № 2347 ***«Про затвердження Методичних настанов щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти».***

Методичні настанови визначають покрокові заходи щодо розробки та впровадження у навчальних закладах процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів, а саме:

- з чого почати та як раціонально використати ресурси і уникнути типових помилок;

- що саме мають забезпечити програми-передумови системи НАССР і як їх впровадити при різних типах організації харчування;

- як провести аналіз небезпечних факторів, що можуть вплинути на безпечність харчових продуктів, та визначити критичні контрольні точки;

- як ефективно застосовувати принципи системи НАССР відповідно до оцінки ризиків;

- як розробити оптимальну систему ведення документації.

Застосування цих настанов допоможе закладам освіти полегшити процес адаптації до нових вимог харчового законодавства, дозволить змінити підходи при наданні послуг з харчування та підвищить рівень обізнаності персоналу, задіяного в організації шкільного харчування.

Окрім того, з **01.01.2021року** вступає в дію новий документ, який регламентує санітарно-гігієнічні та протиепідемічні вимоги до закладів загальної середньої освіти, – ***«***[***Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти***](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#Text)***»***, затверджений наказом МОЗ України від 25.09.2020р. №2205 та зареєстрований в Міністерстві юстиції України 10.11.2020 №1111/35394.

Згідно даного документу встановлюються нові вимоги до харчування вихованців закладів загальної середньої освіти. ***Забороненим стає продаж харчових продуктів, які містять надмірну кількість солі – чипсів, сухариків, ковбасок, надмірну кількість цукру та підсолоджувачів – енергетичні та газовані напої, каву, кондитерські вироби з із вмістом цукру понад 10 г на 100г готового продукту, а також м’ясні та рибні продукти промислового та кулінарного виробництва (сосиски, сардельки, ковбаси, м’ясні та рибні, консерви та пресерви).***

Також встановлюються вимоги до харчування дітей з особливими дієтичними потребами (цукровий діабет, харчова алергія, непереносимість лактози).

***Керівник закладу може самостійно вибирати ту модель харчування, яка найбільше підходить його закладу освіти.***

Дозволяється кейтеринг (англ. catering від cater– «постачати провізію») – галузь громадського харчування, пов'язана з наданням послуг на віддалених точках, що включає всі підприємства і служби, що надають підрядні послуги з організації харчування співробітників компаній і приватних осіб у приміщенні і на виїзному обслуговуванні, а також здійснюють обслуговування заходів різного призначення і роздрібний продаж готової кулінарної продукції.

На практиці під кейтерингом мається на увазі не тільки приготування їжі і доставка, а й обслуговування персоналом, сервірування, оформлення столу, розлив та подача напоїв і тому подібні послуги**.**