**Нове меню у школах. Як просуваються зміни?**

**Уже з 1 січня 2022 року нові меню стануть обов’язковими для усіх шкіл країни. За порушення норм харчування школи будуть притягувати до відповідальності. Тож експерти радять не затягувати і впроваджувати зміни вже сьогодні**.

В Україні триває реформа шкільного харчування. З 1 вересня багато шкіл уже почали готувати за новим меню, а повний перехід на нові вимоги має відбутися у січні наступного року. Наразі у навчальних закладах впроваджують нові санітарні норми, переоснащують харчоблоки, змінюють підхід до закупівель. Про успіхи і складнощі реформування дізнавались експерти Центру громадського моніторингу та контролю.

**Поступовий перехід на нове меню**

У жовтні Міністерство охорони здоров'я (МОЗ) опублікувало на своєму сайті технологічні карти для нового шкільного меню. У них є інформація про енергетичну цінність страв, наявні алергени, процеси приготування та температурні режими. Є окремі картки для безглютенових страв та інструкції, як таку їжу готувати. Над цими документами працювала команда шеф-кухаря Євгена Клопотенка, експерти МОЗ, дієтологи і технологи харчування.

Тепер будь-яка школа може взяти розроблене експертами меню або використовувати окремі рецепти з нього. Головне, щоби шкільна їдальня дотримувалася норм харчування. У стравах школярів повинна бути обмежена кількість солі, цукру, жирів. У раціоні має бути більше м’яса, молочних продуктів, фруктів, горіхів, ягід. Калорійність сніданку повинна складати не менше – 25-30% від добової потреби, а обіду – 30-45%

Готові шкільні меню затверджує Держпродспоживслужба (ДПСС). За її даними, більшість шкіл України досить непогано справляються із переходом на нові стандарти. Станом на початок листопада, Держпродспоживслужба розглянула 17 550 шкільних меню і затвердила 14 208 з них. За словами фахівців служби, у регіональному розрізі тільки 20% від всіх поданих меню повертають на доопрацювання. Наразі найбільший показник затверджених меню у Тернопільській, Івано-Франківській, Київській та Хмельницькій областях.

«Держпродспоживслужба повертає на доопрацювання незначну кількість меню, що надходять нам на затвердження. Помилки, звісно, допускаються, однак ми їх виявляємо й завдяки системній спільній роботі на результат нам вдається вирішити проблеми. Це свідчить про те, що реформа шкільного харчування, ініційована першою леді України Оленою Зеленською, просувається у вірному напрямку», – зазначає голова ДПСС Владислава Магалецька.

У ДПСС зауважують, що серед найпоширеніших помилок, які допускають при складанні меню: невиконання норм харчування, нераціональне співвідношенню білків / жирів / вуглеводів, недостатня або завищена енергетична цінність страв, одноманітність страв та нераціональність їх чергування.

**Виклики наступного року**

Ініціаторка реформи Олена Зеленська каже, що деяким школам дуже непросто оновлювати систему харчування. У багатьох є проблеми не тільки з меню, а й з холодильниками, посудом, навіть проточною водою. Зробити ремонт або закупити нове обладнання є непідйомним завданням для місцевих бюджетів.

«Але ми таким школам допомагаємо і будемо продовжувати допомагати оновлюватися, допомагати навчатися новому», – наголошує вона.

Так, у 2021 році на модернізацію харчоблоків у школах було виділено 240 млн грн, з яких 150 млн – з державного бюджету, 90 млн грн – з місцевих бюджетів. На ці гроші було модернізовано 1298 харчоблоків у навчальних закладах. Наступного року на реформу системи шкільного харчування планують виділити ще 1,5 млрд грн.

Експерти кажуть, що успіх реформи залежить не тільки від фінансування, а й від дуже багатьох людей із різних сфер: освітян, батьків, місцевих чиновників та бізнесу. Тому дуже важливо долучатись до контролю над змінами.

«Прослідкуйте у своїх школах, щоб обслуговуючий персонал, який готує їжу, відповідально ставився до санітарного законодавства. Держава може вкласти багато коштів, побудувати технологічні харчові блоки з сучасним обладнанням, але якщо кухар не помиє руки чи неналежно пройде медогляд, то це може призвести до подальшого епідеміологічного спалаху у школах», – наголошує Владислава Магалецька.