

НАБОРИ ПРОДУКТІВ ХАРЧУВАННЯ ДЛЯ ЗДОБУВАЧІВ ОСВІТИ, ПЕДАГОГІЧНОГО ТА ІНШОГО ПЕРСОНАЛУ ЗАКЛАДУ ОСВІТИ В УКРИТТЯХ ТА СХОВИЩАХ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ

Заклади освіти в окремих регіонах країни знаходяться в умовах різного рівня небезпеки, пов'язаного з обстрілами, як прояву триваючої кривавої війни. Значну частину, передбаченого розкладом навчального часу, діти та підлітки знаходяться в укриттях та сховищах закладів освіти.

Організація харчування здобувачів освіти поза межами їдальні і буфету закладів має враховувати неоптимальні умови зберігання запасів харчових продуктів та напоїв. Зокрема, обмеження доступності холодильного обладнання, або ймовірні тривалі періоди відключення електроенергії, що може ускладнити використання холодильного обладнання та будь-яких інших електричних приладів.

Продукти і напої мають бути у надійній упаковці, яка забезпечить достатньо тривале зберігання при кімнатній температурі та витримуватиме певні обмежені механічні і термічні впливи.

РЕКОМЕНДОВАНИЙ ПЕРЕЛІК ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ І НАПОЇВ

В укритті чи сховищі рекомендовано передбачити принаймні кількадекільний запас харчових продуктів тривалого зберігання (з терміном зберігання, що позначається словами – «мінімальний термін придатності харчового продукту»). Необхідно вести облік учнів і персоналу закладу освіти щодо наявності в них особливих дієтичних потреб (алергія, непереносимість тощо).

У таблиці 1 наведено рекомендований перелік харчових продуктів із середньою добовою кількістю для здобувачів освіти різного віку, педагогічного та іншого персоналу закладу освіти:

Таблиця 1. Перелік харчових продуктів для здобувачів освіти, педагогічного та іншого персоналу закладів освіти із зазначенням добової кількості

№ п/п	Найменування напою або продукту	Кількість на добу для дітей віком 1-4 років	Кількість на добу для дітей віком 4-6 років	Кількість на добу для дітей віком 6-11 років	Кількість на добу для дітей віком 11-14 років	Кількість на добу для дітей 14-18 років/дорослих
1	Вода у герметично закритих великих бутлях та/або пляшках різної ємності	0,8-1,2 літри	0,8-1,2 літри	1,0-1,5 літри	1,5-2,0 літри	1,5-2,0 літри
2	Пастеризований 100% фруктовий сік	120 мл	180 мл	200 мл	200 мл	200 мл
3	Пастеризоване, ультрапастеризоване молоко (з терміном зберігання, що позначається словами – «мінімальний термін придатності харчового продукту»)	200 мл	300 мл	400 мл	400 мл	400 мл
4	Галетне печиво та хлібці з вмістом натрію менше 0,12 г або еквівалентної кількості солі на 100 г готового продукту та/або із вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів (в т. ч. сніків) які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	30 г	50 г	50 г	100 г	100 г
5	Готові до вживання м'ясні, рибні та комбіновані м'ясо-овочеві консерви, консервована каша з м'ясом з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 г натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)	100 г	150 г	200 г	300 г	300 г
6	Консервовані овочі з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 г натрію або	100 г	150 г	200 г	200 г	200 г

	еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)					
7	Консервовані бобові (горошок, квасоля, кукурудза) з обмеженим вмістом солі (рекомендовано не більше 0,4 г натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту)	100 г	150 г	200 г	200 г	200 г
8	Консервовані фрукти з вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	100 г	150 г	200 г	200 г	200 г
9	Суп ліофілізований або сублімований	1 порція	1 порція	1 порція	1 порція	1 порція
10	Білкові або фруктові батончики з вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів	1 штука	1 штука	2 штуки	2 штуки	2 штуки
11	Сухі пластівці або гранола із вмістом цукрів менше 10 г на 100 г готового продукту (крім продуктів які містять цукри, що містяться природно (вміст таких цукрів не обмежується) і не містять доданих цукрів та/або підсолоджувачів) та не містять синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту),	-	30 г	50 г	100 г	100 г

	підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів					
12	Сушені фрукти у порційних упаковках (без доданих цукрів)	30 г	30 г	50 г	50 г	50 г
13	Горіхи та насіння у порційних упаковках (без доданих цукрів та без додавання солі)	-	30 г	50 г	50 г	50 г
14	Мед або джем порційний	10 г	10 г	15 г	20 г	25 г
15	Чай пакетований	1 порція	1 порція	2 порції	2 порції	2 порції

Для вживання їжі та напоїв необхідно передбачити достатню кількість міцного посуду (бажано металевого) та обов'язково наявність ручного консервного ножа для відкриття консервів.

ХАРЧОВА БЕЗПЕКА

У сховищі або укритті мають бути обладнані умивальники для миття рук та наявність мила. За відсутності водопровідної води, у виключних випадках, слід передбачити механічні умивальники або наявність дезінфекційних засобів для рук, зареєстрованих відповідно до вимог Положення про державну реєстрацію дезінфекційних засобів, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 15 серпня 2023 р. № 863.

Слід передбачити можливість зберігання харчових продуктів при відсутності функціонуючого холодильного обладнання. При виборі харчових продуктів відповідно до набору, наведеного в таблиці 1, доцільно надавати перевагу харчовим продуктам, які зберігаються при кімнатній температурі.

Перед споживанням харчових продуктів слід пересвідчитися у цілісності упаковки. Не можна дозволяти споживати консервовані продукти з банок, які набрякли, пом'яті або іржаві, навіть якщо продукт всередині виглядає безпечним для вживання. Заборонено вживати їжу, яка має нехарактерний для неї вигляд або запах, навіть якщо банка не змінила свій зовнішній вигляд.

При найменших сумнівах у безпечності напоїв та харчових продуктів вони не мають пропонуватись до вживання.
