

## **В Україні стартував проект «Нове шкільне харчування»**

6 лютого 2019 року в Навчально-виховному комплексі № 141 «ОРТ» (м.Київ, б-р. І Шамо, 5) відбулась прес-конференція, присвячена проміжним результатам проекту «Нове шкільне харчування». Команда проекту, за участі представників Міністерства охорони здоров'я України, Міністерства освіти та науки України та фонду Western NIS Enterprise Fund (WNISEF) презентувала новий «Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах», автором якого є кулінарний експерт Євген Клопотенко.

Першим кроком у процесі реформування шкільного харчування стала реалізація пілотного проекту, за підтримки Фонду Ашан для молоді у 2017 році, в якому взяли участь понад 1537 учнів трьох шкіл Дніпровського району міста Києва. В результаті, виявилось, що в середньому в їдальні харчуються 29% дітей (від 1-11 класу). А під час тестового приготування нового меню, цей відсоток виріс до 47-60%.

Команді проекту «Нове шкільне харчування» вдалось розробити спеціальне меню для школярів, яке підвищило бажання школярів харчуватися у шкільних їдальнях, вплинуло на розвиток культури здорового харчування, а також частково змінило їх ставлення до їжі в цілому. У процесі тестування рецептів взяли участь не тільки учні, працівники шкіл, але й експерти з питань харчування та дієтологи, що дозволило максимально збалансувати консистенцію жирів, білків та вуглеводів у раціоні учнів, щоб вони отримували усі необхідні їм корисні речовини, а їжа стала смачною, поживною та «сучасною». Всі 110 рецептів, апробованих у шкільних їдальнях, були внесені до Збірника.

«Варто зазначити, що страви були перевірені у спеціальних лабораторіях, де підтвердили свою безпеку та користь для дітей шкільного віку. Завдяки чому, у грудні 2018 року, Збірник отримав схвалення від Державної служби України з питань безпеки харчових продуктів та захисту споживачів. Що важливо, вдалося зберегти вартість харчування, і приготувати нові якісні страви з тих же продуктів». – підкреслила професор Марія Гуліч.

«В страві в першу чергу важлива користь, а відтак і якість продуктів та дотримання санітарних умов у приготуванні. Страва має бути якісною, як на смак, так і на запах та зовнішній вигляд. 73% дітей бажають збільшити кількість фруктів у своєму раціоні в їдальні. 61% дітей готові відмовитися від булочок та сніків, якщо їжа буде смачнішою та сучаснішою» – підкреслив Євген Клопотенко, автор Збірника.

Павло Хобзей, перший заступник Міністра освіти та науки України, відзначив, що проект «Нове шкільне харчування», пов'язаний із одним із напрямків концепції «Нової школи», яку впроваджує та реалізує Міністерство освіти та науки України, а саме збереження здоров'я. «Міністерство зацікавлене у реалізації проекту «Нове шкільне харчування» у закладах

шкільної освіти по всій Україні. Зі свого боку, ми зробимо усе можливе щоб реформувати шкільне харчування» – додав Павло Хобзей.

Владислав Збанацький, заступник директора ГУ «Центр громадського здоров'я МОЗ України, цілком доцільно зауважив, що реформа шкільного харчування матиме позитивний вплив на здоров'я учнів в цілому та сприятиме покращенню навчального процесу у школах, оскільки саме їжа – це джерело енергії та імунітету для школярів.

Подальша реалізація проекту «Нове шкільне харчування» та поширення Збірника відбуваються за підтримки Western NIS Enterprise Fund. Представники WNISEF, а саме Ярослава Джонсон – президент та виконавчий директор, Ірина Озимок – керівник програми місцевого економічного розвитку, відзначили важливість реалізації проекту «Нове шкільне харчування», зокрема в час реформування середньої школи, що має за мету зробити не лише навчання, а й умови для школярів якісними та мотивуючими. Для повного впровадження Збірника у шкільних їдальнях України потрібне усвідомлення усіх керівників шкіл у необхідності корисного харчування, а навчання кухарів буде забезпечено і в рамках регіональних заходів проекту та завдяки онлайн урокам приготування нових страв. Завдяки сприянню фонду проект планується масштабувати на всю Україну.

На завершення прес-конференції Євген Клопотенко поділився планами щодо впровадження Збірника у школах: «Зміна культури харчування в Україні – це глобальний та довготривалий процес. У зв'язку з цим ми вирішили розпочати з молодого покоління українців. Саме в школі учні набувають вмінь та навичок, які використовують протягом усього життя, тому змінювати ставлення до їжі потрібно розпочати на етапі формування особистості. Через дітей ми можемо вплинути на їх батьків та оточення, таким чином охопивши всю Україну. Збірник рецептів – це свого роду книга настанов зі приготування здорової їжі, орієнтована на технічні та фінансові можливості шкіл та батьків. Впровадження Збірника у шкільні їдальні розпочнемо із 3 шкіл у м. Київ, де наша команда разом з учнями буде готувати страви протягом 2 тижнів. Наступним кроком стануть виїзні презентації в 6 обласних центрах України для вчителів, учнів та їх батьків. Вищезгадані рецепти, а саме процес їх приготування буде доступний на безкоштовній основі на офіційній сторінці проекту на відеохостингу Youtube. Таким чином, проект “Нове шкільне харчування” має на меті стати фундаментом змін у культурі харчування не тільки у шкільних їдальнях, а по всій Україні!».

Після офіційної частини, спікери та учасники заходу, а також журналісти мали змогу скуштувати страви з нового меню Євгена Клопотенка, а саме: авголемоно – овочевий суп з лимоном, табуле з буряка та ячної каші, курячі нагетси (не смажені в олії, а запечені) та липовий чай.