

**Досвід роботи з організації харчування дітей
у закладах дошкільної освіти
Вінницької міської територіальної громади
за новими нормами та Порядком
(забезпечення продуктами харчування, алгоритм
виконання норм харчування, труднощі, які
виникають та шляхи їх подолання)**

Леся ГАРНИК, начальник відділу дошкільної освіти та обліку дітей департаменту освіти Вінницької міської ради

Олена ЧЕРЕШНЮК, керівник закладу дошкільної освіти № 30 Вінницької міської ради

Ольга СЕРЕБРЕННІКОВА, сестра медична старша закладу дошкільної освіти № 30 Вінницької міської ради

Алгоритм виконання норм харчування

Найменування продуктів	Норма		Понеділок			Вівторок			Середа			Четвер			Пятниця			Всього за тиждень	Кількість порцій за тиждень
	Кількість порцій в тиждень	Об'єм порцій	Сніданок	Обід	Вечеря	Сніданок	Обід	Вечеря	Сніданок	Обід	Вечеря	Сніданок	Обід	Вечеря	Сніданок	Обід	Вечеря		
Овочі різні (зелень)	15	60	60	64	60	53,5	62,5	60	59,5	63,5	60	60	46	65,5	65,5	60	60	900	15
	15	60	60	64	60	53,5	62,5	60	59,5	63,5	60	60	46	65,5	65,5	60	60	900	15
	15	80	80	80,5	80	68,5	91	80	80,5	85	80	80	67,5	83	87	77	80	1200	15
Фрукти, ягоди	10	60	60	65		63	55			65	58	60	60			60	54	600	10
	10	60	60	65		63	55			65	58	60	60			60	54	600	10
	10	80	80	88		76	71			88	78	80	89			80	70	800	10
Крупи, бобові, макаронні вироби	15	80(гот. каші)	88	47	88	88	94	80	101,5	88	49	75	84,5	80	88	84	81	1216	15
	15	80(гот. каші)	88	47	88	88	94	80	101,5	88	49	75	84,5	80	88	84	81	1216	15
	15	100(гот. каші)	110,5	62,5	110	110	118,5	100	128,5	110,5	65	87,5	106,5	100	100,5	106	104	1520	15
Свинина	1 (на обід)	45											45					45	1
	1 (на обід)	45											45					45	1
	1 (на обід)	60											60					60	1
Яловичина	1 (на обід)	45														45		45	1
	1 (на обід)	45														45		45	1
	1 (на обід)	60														60		60	1
Курятина	6 (по 2 на снід.,обід,веч.)	45			45	45	45		45	45				45				270	6
	6 (по 2 на снід.,обід,веч.)	45			45	45	45		45	45				45				270	6
	6 (по 2 на снід.,обід,веч.)	60			60	60	60		60	60				60				360	6
Риба морожена	2	40		41,5											38,5			80	2
	2	40		41,5											38,5			80	2
	2	60		60											60			120	2
Масло вершкове	15	2	2	2	2,5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1,5	2	30	2
	15	2	2	2	2,5	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	1,5	2	30	2
	15	2,5	2,5	2,5	3	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2,5	2	2,5	37,5	2,5

Міський фестиваль «Best cook fest – корисно та смачно для дошкільнят»



Міський фестиваль «Best cook fest – корисно та смачно для дошкільнят»



ПОГОДЖУЮ

Начальник Вінницького міського управління ГУ
«Держпродспоживслужби у Вінницькій області»
І.М.Односталко

ЗАТВЕРДЖУЮ

Завідуюча



№ 30 В.М.Р.

Головний

ПРИМІРНЕ ЧОТИРИТИЖНЕВЕ МЕНЮ НА ОСІННІЙ ПЕРІОД



Обладнання харчоблоку



Дев'ятиступенева система очищення та фільтрації води



**Механізм
розрахунку
необхідної
кількості продуктів
для закупівлі**

```
graph TD; A[Механізм розрахунку необхідної кількості продуктів для закупівлі] --> B[1. Визначити перелік продуктів, які необхідно замовити]; A --> C[2. Перевести всі продукти з НЕТТО в БРУТТО]; A --> D[3. Обрахувати необхідну кількість продуктів];
```

**1. Визначити
перелік продуктів,
які необхідно
замовити**

**2. Перевести всі
продукти з НЕТТО
в БРУТТО**

**3. Обрахувати
необхідну кількість
продуктів**

Норми відходів при холодній та втрат при тепловій обробці плодів та ягід

* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (приказ Министерства торговли СССР от 12.12.1980 № 310)



Лист МОЗ
від 22.06.2021 року
№ 26-04/18273/2-21

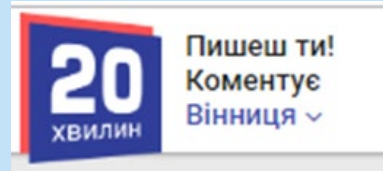
Назва овочів	Відходи при холодній обробці, % до маси бруutto	Втрати при тепловій обробці, % до маси нетто	
		Вид теплової обробки	% втрат
Абрикоси свіжі з видаленою кісточкою	14		
Апельсини обчищені	33		
Кавун свіжий нарізаний	10		
Кавун свіжий почищений від шкіринки та насіння	48		
Банани почищені	40		
Виноград свіжий	4		
Виноград сушений (родзинки)	2		
Груши свіжі з видаленою насіннєвою коробочкою	10	варена	20
Диня свіжа, обчищена від насіння	23		
Диня свіжа, обчищена від насіння та шкіринки	36		
Полуниці свіжі	15		
Лимони необчищені	10		
Лимони при отриманні соку	58		
Малина свіжа	15		
Мандарини обчищені	26		
Персики свіжі з видаленою кісточкою	10		
Сливи свіжі з видаленою кісточкою	10		
Смородина червона свіжа	6		
Смородина чорна свіжа	2		
Чорниці свіжі	41		
Черешня свіжа з видаленою плодоніжкою	5		
Чорнослив з видаленою кісточкою	25		
Яблука з видаленою насіннєвою коробочкою	12	варені, запечені	20
Горіхи арахіс	25	смажений	6
Горіхи грецькі	55	смажений	6
Мигдаль обчищений	10	смажений	6
Фундук	50	смажений	6

Таблиця розрахунку продуктів харчування для закупівель

	Найменування продукту	Кількість на 1 дитину в день гр (нетто)		Норми втрат при первинні й обробці (%)	Кількість на 1 дитину в день гр (брутто)		Ціна	Вартість	
		Від 1 - 4 років	Від 4 - 6(7) років		Від 1 - 4 років	Від 4 - 6(7) років			
<u>Овочі різні: 180/240</u>		<u>180</u>	<u>240</u>	<u>(синім норми за новим документом)</u>					
1	Морква	18	24	20	23	30	9,8	0,23	0,29
2	Цибуля	15	20	16	18	24	8,9	0,16	0,21
3	Буряк	14	19	20	18	24	8,4	0,15	0,20
4	Капуста свіжа білокачанна	36	48	20	45	60	9,8	0,44	0,59
5	Капуста цвітна (свіжа або морожена)	5	8	25	7	11	28	0,20	0,31
6	Гарбуз (баштанні)	16	21	30	23	30	15	0,35	0,45
7	Кабачки (свіжі або морожені)	15	21	25	20	28	26	0,52	0,73
8	Перець солодкий (свіжий або морожений)	4	5	25	5	7	85	0,43	0,60
9	Помідори (свіжі або солоні)	36	48	5	38	51	32,9	1,25	1,68
10	Огірки (свіжі або солоні)	14	19	7	15	20	34,9	0,52	0,70
11	Баклажани (свіжі або морожені)	3	4	10	4	5	35	0,14	0,18

«За» та «Проти»

Ось що думають вінницькі матері про оновлене меню в садочках, куди ходять їхні діти:



<https://vn.20minut.ua>

«Особисто була на зборах в садочку, отримала на руки норми. Вдвічі зменшили норми хлібу і хліб буде замінено на цільнозерновий. Печиво замінили на сухофрукти і заморожені фрукти/ ягоди. Суттєво зменшили кількість солі і цукру. Молочку замінили на кисломолочку. Мама, не все так погано, а навіть навпаки меню, як на мене, стало кращим! І повірте, діти здебільшого не доїдають не через малу кількість солі і цукру, а через те, що їжа не схожа на домашнє меню. Мій син в садочку їсть не дуже добре, бо не таке, як мама варить, хоч я бачила ті страви, все там нормально приготовлене (як згадаю страви свого дитинства в садочку, а тут інша справа). Словом, ті, хто трохи не задоволений нововведеннями - подивіться нове меню і норми- і Вам стане спокійніше на душі», — радить Інна Кармазіна.

Катерина Бродецька переконана, що якісно приготована їжа може бути смачною навіть без солі та цукру, які перебивають інші смаки.

«Інша справа, на скільки кухарі готові готувати по новому. В нашому садочку нове меню з 1.09. З'явився банош по гуцульськи, борщ по полтавськи з галушками, гратен зебра, фішболи в томатному соусі, гарбузяна каша, полента, рибний хлібець і ще багато нового. Свіжі овочі. Мені подобаються зміни. Змінювати систему завжди не просто. Якщо стара знайома машина ще їде, це не значить, що не варто міняти її на нову і сучасну», — наголошує Катерина Бродецька.

«Я вважаю, що це меню для початку треба зробити в яслях, бо в такому віці вони якраз таке і їдять. Коли мій син пішов в садок, то він не знав що таке ковбаса, в нашому садку її давали на сніданок, потім ніби звик. До їжі завжди був вибагливий, наприклад запіканок не їв, а тепер перестав їсти взагалі, годую обов'язково зранку, а ввечері не гуляєм після садка, бо швидко біжимо до дому їсти», — каже Оксана Давидова-Рибак.

«Тут все індивідуально! Залежить від того, як дитина харчувалася вдома. Особисто у нас проблем не виникло, так, як сіль і цукор у мене на кухні у мінімальній кількості, коли приїжджаю до батьків в гості, люблю мамині страви, але відчуваю наскільки більше там солі і вони, буває, ще досолюють. Сама ж все не досолюю, чай та каву роками п'ю без цукру, іншого смаку просто не сприймаю. Все це звички, сформовані роками. Стосовно овочів, фруктів, сухофруктів, цільнозернового хліба — це чудово, нічого поганого не бачу. Молочка, тут для мене питання спірне, якщо вона якісна проблем не бачу, інша справа, якщо це молочка з великою кількістю антибіотиків?! Але питання ще в поварах які готують цю їжу, вони 100%-во звикли до іншого. Дуже надіюсь, що нововведене харчування принесе лише користь нашим діткам. Бажаю матусям, аби їхні чада швидко звикли до нового меню та гарно харчувалися», — розмірковує Світлана Молоченко.





Кратність включення деяких продуктів харчування до складу основних прийомів їжі

Групи продуктів харчування	Кратність включення
М'ясо курки	6 разів на тиждень • 2 рази на сніданок • 2 рази на обід • 2 рази на вечерю
Яловичина та свинина	По одному разу на тиждень на обід
Риба	2 рази на тиждень на сніданок, або на обід, або на вечерю
Овочі	3 рази на день по одній порції на сніданок, обід та вечерю
Круп'яні страви	3 рази на день на сніданок, обід та вечерю
Масло вершкове	3 рази на день по одній порції на сніданок, обід та вечерю
Соки	2 рази на тиждень на сніданок, або на обід, або на вечерю
Сухофрукти	3 рази на тиждень на сніданок, обід та вечерю
Фрукти свіжі	2 рази на день на сніданок або вечерю та обов'язково на обід

Журнал виконання норм харчування

[illegible]

Журнал виконання норм харчування

Найменування продукту	Норми споживання основних груп харчових продуктів																В середньому за 10 днів			Відхилення (+/-)			хімічний склад																	
	Кількість порцій в тиждень	Об'єм порцій (гр)			В середньому у на одну дитину в день (гр)			Дата:			Дата:			Дата:									Білки			Жири			Вуглеводи			Енергетична цінність								
		Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років	Від 1-3 років	Від 3-4 років	Від 4-6 (7) років												
Свинина пісна	1	45	45	60	9	9	12	45	45	60	45	45	60	45	45	60	14	13,5	18	-4,5	-4,5	-6	2,619	2,619	3,49	0,96	0,96	1,28	0	0	0	21,6	21,6	28,8						
М'ясо яловиче (великий шматок)	1	45	45	60	9	9	12	45	45	60	45	45	60	45	45	60	14	13,5	18	-4,5	-4,5	-6	2,741	2,741	3,65	0,35	0,35	0,47	0	0	0	14,2	14,2	18,9						
Курятина (філе)	6	45	45	60	54	54	72	45	45	60	45	45	60	45	45	60	14	13,5	18	40,5	40,5	54	2,784	2,784	3,71	0,4	0,4	0,54	0,02	0,02	0,02	15,4	15,4	20,6						
Риба морожена "Хек сріблястий"	2	40	40	60	16	16	24	40	40	59	40	40	60	38	38	51	12	11,8	17	4,2	4,2	7	1,959	1,959	2,82	0,26	0,26	0,37	0	0	0	10,1	10,1	14,6						
Масло вершкове 72%	15	2	2	2,5	6	6	8	2	2	2,5	2	2	2,5	2	2	2,5	0,6	0,6	0,75	5,4	5,4	6,8	0,005	0,005	0,01	0,44	0,44	0,54	0,01	0,01	0,01	3,97	3,97	4,96						
Олія	15	4 (сніданок, вечеря), 5 (обід)			13	13	13	10	10	13	9	9	10	9	9	11	2,8	2,8	3,35	10,2	10,2	9,7	0	0	0	2,8	2,8	3,35	0	0	0	25,2	25,2	30,1						
Цукор (для дітей від 1,5 до 3 років без додавання цукру)	15	7,5 (сніданок, вечеря), 10 (обід)			0	25	25	15	15	19	15	18	19	24	0	4,9	6,1	0	20,1	19	0	0	0	0	0	0	0	0	4,89	6,09	0	18,6	23,1							
Яйце куряче	2	1шт (40)	1шт (40)	1шт (40)	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	16	4,8	4,8	4,8	11,2	11,2	11	0,019	0,019	0,02	0	0	0	0,49	0,49	0,49	2,02	2,02	2,02						
Яйце куряче (як додатковий продукт)								3,5	3,5	4,2	2,8	2,8	7,3	3,3	3,3	4,7	1	0,96	1,62				0,004	0,004	0,01	0	0	0	0,1	0,1	0,17	0,4	0,4	0,68						
В середньому за 1 день:																						10,13	10,13	13,7	5,2	5,2	6,55	0,62	5,51	6,78	92,9	111	144							

Дякуємо за увагу!

