

*Реформа шкільного харчування в закладах освіти: ключ до здорового майбутнього*



*Майстер виробничого навчання*

*Світлана КОРОЛЬКО*

*Реформа системи харчування у закладах освіти - це важливий крок до здоров'я і щастя дитини та суспільства. Наразі це комплекс заходів, метою яких є зміна системи харчування - від норм споживання, технологічних процесів, підходу до закупівлі продуктів, послуг харчування та обладнання харчоблоків до поведінкових аспектів і суспільного сприйняття та розуміння здорового харчування й корисних харчових звичок.*



Стаття на тему: "Реформа шкільного харчування в закладах освіти: ключ до здорового майбутнього" інформаційно-методичний вісник "ОСВІТНІЙ ПРОСТІР" №3

[https://drive.google.com/file/d/19SQI6OHy8s7\\_GlQi\\_D4kHrTG0vsigECO/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/19SQI6OHy8s7_GlQi_D4kHrTG0vsigECO/view?usp=sharing)

НАВЧАЛЬНО-МЕТОДИЧНИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ  
У ПОЛТАВСЬКІЙ ОБЛАСТІ

# ОСВІТНІЙ ПРОСТІР

ІНФОРМАЦІЙНО-МЕТОДИЧНИЙ ВІСНИК  
№3, 2024



У номері:

- Професійна підготовка
- Інформаційні освітні технології
- Виховний простір



## *Дайджест реформи харчування:*

*27 жовтня 2023 рік – КМУ затвердив Стратегію реформування системи шкільного харчування на 2022-2027 роки;*

*Весна-літо 2023 – реалізація проєкту кулінарних хабів для підготовки кухарів системи шкільного харчування;*

*Серпень 2023 року – розроблено онлайн-курс на освітній платформі Prometheus з підвищення кваліфікації, оновлення знань НАССР;*

*Станом на квітень 2024 в Україні створено 8 кулінарних хабів: 3 – Одеська область; 1 – Чернопільська область; 1 – Полтавська область; 1 – Івано-Франківська область; 2 – Київська область.*

*18 квітня 2024 – Презентація посібника Євгенія Клопотенка «Збірник рецептур»;*

*Березень 2024 – Професійний стандарт «Кухар закладу освіти» внесено в Реєстр кваліфікацій;*

*Для реалізації завдання у липні 2024 року стартував новий напрям «Кулінарні Хаби. Навчання майстер-тренерів».*

# Моя участь у проєкті «Кулінарні Хаби. Навчання майстрів-тренерів»

Ініціатива реалізується Громадською організацією Cult Food в межах Швейцарсько-українського проєкту DECIDE, що впроваджується в Україні консорціумом за підтримки Посольства Швейцарії в Україні. Партнери Ініціативи - Міністерство освіти і науки України та Національна асоціація громадського харчування





- **CultFood** – соціальний проєкт з покращення культури харчування, заснований кулінарним експертом (шеф –кухар, ресторатор, блогер, телеведучий, громадський активіст) Євгеном Клопотенко у 2017 році;
- **У 2020 році** питання покращення харчування у школах України було піднято на державний рівень.
- **Євген Клопотенко** та команда CultFood долучилася до робочої групи, створеної за ініціативи Олени Зеленської, яка працює над комплексною реформою шкільного харчування.



*У онлайн- навчанні взяли участь близько 286 майстрів виробничого навчання профтехів з усієї України.*

*Програма навчання включала тренінги, відео зустрічі, тестування, практичні навчання, майстер-класи та обговорення з експертами, де розглядалися актуальні питання щодо покращення якості харчування учнів.*



## Навчання в Борисполі

- вчилися організувати кухню по-сучасному. Розбирали норми нового шкільного харчування;
- багато готували та ще більше заглиблювалися у процеси, удосконалювали навички.







# Навчання у Львові

<https://znaimo.gov.ua/pro-reformu>

<https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text>







*Реформа шкільного харчування-це не лише зміна меню,  
а й новий підхід до навчання дітей правильним  
харчовим звичкам, що сприяє їх здоров'ю та розвитку.*



Це я дивлюсь на рік роботи нашої Ініціативи "Кулінарні Хаби. Навчання майстер-тренерів" в межах Швейцарсько-український проєкт DECIDE. Декілька висновків:

- прокачали 280+ майстрів виробничого навчання профтехів з усієї України, які стали майстер-тренерами й отримали відповідні сертифікати. Тепер ці майстер-тренери навчатимуть майбутніх кухарів та працівників шкільних харчоблоків.

