

У закладі дошкільної освіти заборонено замовляти та використовувати:

- × технологічно-оброблені м'ясні та рибні продукти;
- × м'ясо та яйця водоплавної птиці;
- × річкову рибу;
- × харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів;
- × гриби;
- × каву та кавові напої, газовані напої, зокрема солодкі газовані та енергетичні напої;
- × непастеризовані соки;
- × продукцію домашнього виробництва.



## Питний режим

Питний режим є невід'ємною складовою життя та функціонування організму кожної людини, відповідно в закладі освіти він також повинен бути організований. Організація питного режиму повинна сприяти задоволенню потреб дітей у безпечній та якісній воді.

### ДОБОВА ПОТРЕБА у рідині для дітей

- Від 1 до 4 років 1-1,3 л
- Від 4 до 6 років 1,2-1,7 л
- Від 6 до 11 років 1,5-2,0 л



Організація харчування в закладі дошкільної освіти

Уряд затвердив нові норми та  
Порядок організації  
харчування у закладах освіти  
та дитячих закладах  
оздоровлення та відпочинку  
(постанова КМУ від  
24.03.2021 № 305)



Міністерством охорони здоров'я  
України спільно з Міністерством  
освіти і науки України внесено  
зміни до постанови № 305, що  
передбачають встановлення  
гнучкого перехідного періоду на  
нові норми харчування у період  
з 1 вересня 2021 року  
до 1 січня 2022 року.

З метою забезпечення  
різноманітності харчування,  
достатнього циклу зміни страв,  
що пропонуються дітям,  
складається примірне  
чотиритижневе сезонне меню.

Енергетична та поживна цінність  
їжі у закладі повинна відповідати  
загальним віковим потребам  
дітей згідно з нормами  
фізіологічних потреб в основних  
харчових речовинах та енергії,  
визначеними МОЗ.

М'ясо, риба, молоко та молочні  
продукти, яйця, бобові та горіхи є  
основними джерелами білку.  
Додатковим джерелом корисних  
білків є злакові, зернові, бобові  
продукти.

Діти повинні регулярно  
споживати харчові продукти та  
страви з вмістом вуглеводів.  
Пріоритетними продуктами цієї  
групи є рослинні продукти з  
високим вмістом харчових  
волокон.

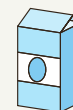
## Основні зміни щодо норм харчування в закладі освіти

✓ Обмежено кількість солі та  
цукру, жирів рослинного і  
тваринного походження

✓ Зменшено кількість  
споживання хліба та картоплі



✓ Не включено ковбасні вироби,  
сосиски, рибні, м'ясні та  
плодоовочеві консерви



✓ Збільшено кількість  
споживання молока,  
кисломолочних продуктів,  
м'яса та риби



✓ Дозволено використання  
пастеризованих соків  
промислового виробництва без  
додавання цукрів та  
підсолоджувачів,

