

Марченко-Кривобабка А. В.

ОГЛЯД АСОРТИМЕНТУ РУБЛЕНИХ ВИРОБІВ ІЗ КУРКИ ДЛЯ ОРГАНІЗАЦІЇ ХАРЧУВАННЯ ЗДОБУВАЧІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ З ОСОБЛИВИМИ ДІЄТИЧНИМИ ПОТРЕБАМИ

Для супроводження діяльності закладів загальної середньої освіти щодо організації харчування учасників освітнього процесу нещодавно вийшов та розміщується у вільному доступі новий Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту [1]. В цьому збірнику рецептур приміщений певний асортимент безглютенової кулінарної продукції, який включає більше шістдесяти найменувань. Поширення такої документації у форматі технологічних карток для закладів освіти сприяє досягненню стратегічної цілі 4 «Свідоме обрання українцями здорового харчування» із Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року [2].

Вироби із рублених мас мають високу привабливість для здобувачів освіти, оскільки вони смачні, мають високу поживну та енергетичну цінність, у них привабливий та звичний зовнішній вигляд, вони легко діляться на порції виделкою. Між тим, для виготовлення традиційних виробів із рубленої котлетної маси використовуються рецептурні інгредієнти із пшеничного борошна. Це створює значну проблему для здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами при встановленому діагнозі «целиакія». Тому для них потрібно робити заміну кулінарних виробів, які містять глютен, на безглютенові вироби із рубленої котлетної маси.

В новому збірнику рецептур представлені кулінарні вироби із рублених котлетних мас із м'яса, птиці та риби, які позиціонуються як «безглютенові». Асортимент безглютенових виробів із рублених котлетних мас нараховує чотири найменування, а саме: рибні нагетси (безглютенові), м'ясна запіканка (безглютенова), парові січеники м'ясні (безглютенові), курячі нагетси (безлактозні, безглютенові). Очевидно, що асортимент безглютенових кулінарних виробів із рублених котлетних мас недостатній для формування різноманітного примірного чотиритижневого сезонного меню, як це вимагається Порядком організації харчування [4].

Таким чином, розширення асортименту безглютенових кулінарних виробів із рубленої котлетної маси з курки є актуальним завданням при організації харчування здобувачів середньої освіти з особливими дієтичними потребами із-за підтвердженого діагнозу «целиакія» (непереносимість глютену)».

Література:

1. Збірник рецептур страв для харчування дітей в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту. URL: <http://surl.li/atyfri> (дата звернення: 01.10.2024).

2. Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі: Указ Президента України

від 25 травня 2020 року № 195/2020 // ВР України. URL: <http://surl.li/azvnkg> (дата звернення: 01.10.2024).

3. Безглютенові страви. URL: <http://surl.li/mlezce> (дата звернення 01.10.2024).

4. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку : Постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305. URL: <http://surl.li/upjyez> (дата звернення 01.10.2023).

Робота виконана під керівництвом ст. викладача кафедри РГТБ Галясного І. В.