

**НАЦІОНАЛЬНИЙ МЕДИЧНИЙ УНІВЕРСИТЕТ  
імені О. О. Богомольця**



**НАВЧАЛЬНО-НАУКОВИЙ ІНСТИТУТ ГРОМАДСЬКОГО ЗДОРОВ'Я  
ТА ПРОФІЛАКТИЧНОЇ МЕДИЦИНИ**

**ЗБІРКА МАТЕРІАЛІВ  
студентської науково-практичної конференції**

*Інноваційні підходи у наукових дослідженнях у сфері  
громадського здоров'я та профілактичної медицини:  
досягнення та перспективи*



*Київ – 2025*

## Здорове та безпечне харчування

### **ЗАСТОСУВАННЯ СИСТЕМИ НАССР В ОРГАНІЗАЦІЇ КОНТРОЛЮ БЕЗПЕЧНОГО ХАРЧУВАННЯ В КОНЦЕПЦІЇ НОВОЇ УКРАЇНСЬКОЇ ШКОЛИ**

Владислав БОРОДУЛЯ, Наталія ВЕЛИКА  
Здобувач вищої освіти II курсу ННІГЗПМ  
Науковий керівник: к. мед. н., доцентка

*Національний медичний університет імені О. О. Богомольця*

Питання шкільного харчування є актуальним для всіх учасників освітнього процесу, оскільки це безпосередньо пов'язано зі здоров'ям, фізичним розвитком, розумовою працездатністю учнів, а також формуванням у них розуміння та правильних пріоритетів щодо здорового харчування. Особлива увага повинна приділятися питанням безпеки харчування. У 2020 році Міністерство освіти і науки України провело опитування «Задоволеність батьків та учнів шкільним харчуванням», в якому взяли участь 3519 представників батьківської спільноти та 923 учні. Респонденти відповідали на питання з наступних категорій: загальна оцінка страв шкільної їдальні; оцінка перших страв; оцінка других страв; оцінка напоїв; оцінка шкільного буфету; чистота шкільної їдальні; чистота посуду та столових приборів; охайність зовнішнього вигляду персоналу.

Згідно з результатами даного опитування, частка учнів, які користуються гарячим харчуванням у школі, становить 56,6%, серед батьків позитивно відповіли на це питання 61,3% респондентів. Щодо загальної задоволеності стравами шкільного харчування, 31% учнів страви не подобались, а 31% не могли визначитись із відповіддю. Ці показники серед представників батьківської спільноти становили 29% та 41% відповідно. Страви шкільних буфетів позитивно оцінили лише 19% учнів та 11,5% батьків. Вкрай незадовільно з точки зору чистоти оцінили їдальні 23% батьків, лише 30% вважають чистоту їдалень задовільною. Серед учнів такі ж оцінки надали 25% та 31% респондентів відповідно.

Отримані результати підкреслили необхідність розробки нових сучасних підходів та рекомендацій для організації харчування у закладах загальної середньої освіти. Питання організації та безпеки шкільного харчування також широко висвітлено в концепції реформи «Нової української школи».

Для започаткування реформи були розроблені нормативно-правові акти:

- Норми та Порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку (Постанова Кабінету міністрів України від 24.03.2021 №305);

- Національна стратегія розбудови безпечного і здорового освітнього середовища Новій українській школі (Указ Президента України №195/2020).

Ці нормативно-правові акти є чинними і застосовуються всіма структурами та підрозділами, які здійснюють організацію та контроль харчування школярів, зокрема Центрами контролю та профілактики хвороб, Центром громадського здоров'я МОЗ України, Держпродспоживслужбою України та навчальними закладами різного рівня.

Сучасною міжнародно визнаною системою контролю безпеки харчування та управління ризиками є система НАССР (Hazard Analysis Critical Control Points) - система аналізу ризиків, небезпечних чинників і контролю критичних точок. Дану систему широко впроваджують у закладах харчування та харчовій промисловості вцілому.

Вимоги до контролю, управління ризиками та звітності в межах системи НАССР дозволяють досягти високих стандартів безпеки та якості харчування. Саме це обумовлює необхідність впровадження даної системи у їдальнях закладів загальної середньої освіти задля забезпечення харчової безпеки школярів.