



**РЕФОРМА ШКІЛЬНОГО
ХАРЧУВАННЯ В УКРАЇНІ ЗА ІНІЦІАТИВИ
ПЕРШОЇ ЛЕДІ ОЛЕНИ ЗЕЛЕНСЬКОЇ**

СТРАТЕГІЯ 2023-2027 рр.

1. ГРОМАДИ

- Проведення форумів.
- Каскадний метод.
- Залучення Субвенції.
- WFP.

2. МОДЕРНІЗАЦІЯ

Впровадження трьох моделей харчоблоків:

**Базова
кухня**



**Опорна
кухня**



**Фабрика-
кухня**



3. КАДРОВИЙ СКЛАД

- Кулінарні хаби.
- Навчальні програми.

4. КОМУНІКАЦІЯ

- Освітні промо-кампанії.
- Формування здорових звичок.
- Зміна підходу до сприйняття харчування.



УСПІХИ ТА ДОСЯГНЕННЯ РЕФОРМИ



Оновлено
нормативну базу



Затверджено **три технологічні моделі харчування**



Ухвалено **чотирирічну стратегію** розвитку реформи



Запущено **каскадний метод** впровадження реформи в регіонах



Реалізація державної програми **безкоштовного харчування** учнів 1–4 класів



Проведено **модернізацію** старих харчоблоків



Запущено **першу в Україні фабрику-кухню "Готуємо"** в Бучі



Реалізується проект **"Кулінарні хаби"**. Тисячі кухарів та управлінців **підвищили кваліфікацію**

МЕРЕЖА ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ



4,5 млн
дітей



● Очно ● Змішано ● Дистанційно

Особливості мережі:

10%
шкіл
малокомплектні
(40–60 учнів)

883
школи
на тимчасово
окупованій території

930
садочків
на тимчасово
окупованій території

ПЕРЕДУМОВИ РЕФОРМИ



УСПІХИ ТА ДОСЯГНЕННЯ РЕФОРМИ



ПРОБЛЕМАТИКА



Якість

недостатній контроль продуктів, відсутність стандартизації процесів



Безпека

порушення санітарних норм, недостатня увага до гігієни обладнання



Енергоефективність

застаріле обладнання з високими витратами енергії

ТЕХНОЛОГІЧНІСТЬ

1

**Первинна
обробка
продуктів**



2

**Основне
приготування
ств**



3

**Зберігання
продуктів і готових
ств**



4

**Миття посуду
та кухонного
інвентарю**



ТЕПЛОВЕ ОБЛАДНАННЯ



300
КОТЛЕТ

Посмажити на **застарілому** обладнанні (для 1 школи)

 **1,5 - 2 год.**

 **22 - 24 кВт**



300
КОТЛЕТ

Посмажити на **сучасному** обладнанні (для 1 школи)

 **15 хв.**

 **4 - 5 кВт**



Економія на смаженні партії котлет за навчальний рік у межах усіх закладів України:

19 кВт × 10,2 грн = 194 грн (економія за один цикл смаження)

194 грн × 175 навчальних днів × 24 000 закладів = **814 млн грн (≈ 18 млн євро)**

Економія на оплаті праці: 1,5 кухаря × 15 000 грн × 12 міс. × 24 000 закладів = **6,5 млрд грн (≈ 145 млн євро)**

ЕЛЕКТРОМЕХАНІЧНЕ ОБЛАДНАННЯ



250 кг
картоплі

Чистка й нарізка на **застарілому**
обладнанні (для 1 школи)



3 год. - чистка

1 год. - нарізання



× 2



250 кг
картоплі

Чистка й нарізка на **сучасному**
обладнанні (для 1 школи)



1 год. - чистка

30 хв. - нарізання



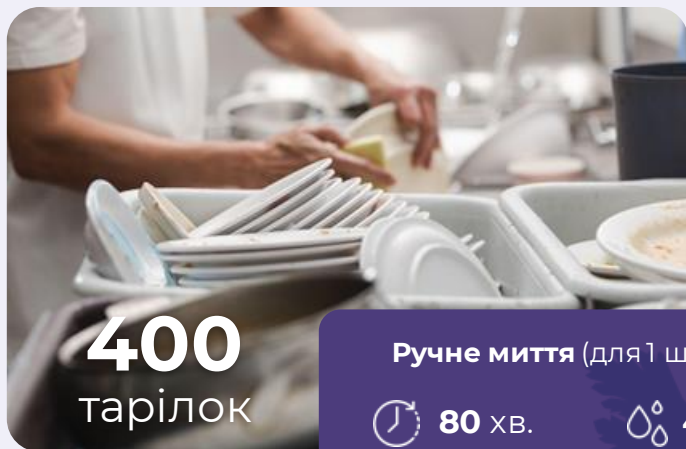
× 1

Економія на очищенні та нарізанні 250 кг сирової картоплі за навчальний рік у межах усіх закладів:

1 кухар × 15 000 грн/міс × 12 міс = 180 000 грн (1 заклад/рік)

180 000 грн/заклад × 24 000 закладів = **4,3 млрд грн (≈ 95 млн євро)**


ПОСУДОМИЙНЕ ОБЛАДНАННЯ



400
тарілок

Ручне миття (для 1 школи)

 80 хв.

 480 л.
тепло
ї води


 16,7 кВт



400
тарілок

Посудомийна машина
(для 1 школи)

 50 хв.

 75 л.
тепло
ї води

 8 кВт

Економія води та електроенергії на митті 400 тарілок за навчальний рік у межах усіх закладів України:

Економія води: $405 \text{ л} \times 0,085 \text{ грн} = 34,42 \text{ грн}$ (1 заклад/день)

$34,42 \text{ грн} \times 175 \text{ навчальних днів} \times 24 \text{ 000 закладів} = 145 \text{ млн грн} (\approx 3 \text{ млн євро})$

Економія електроенергії: $8,7 \text{ кВт} \times 10,2 \text{ грн} = 88,74 \text{ грн}$ (1 заклад/день)

$88,74 \text{ грн} \times 175 \text{ навчальних днів} \times 24 \text{ 000 закладів} = 373 \text{ млн грн} (\approx 8,3 \text{ млн євро})$

ХОЛОДИЛЬНЕ ОБЛАДНАННЯ



6
ОДИНИЦЬ

Традиційне холодильне обладнання (для 1 школи)

 **60** кВт/день



6
ОДИНИЦЬ

Сучасне холодильне обладнання (для 1 школи)

 **36** кВт/день

Економія електроенергії за навчальний рік у межах усіх закладів України:

$24 \text{ кВт} \times 10,2 \text{ грн} = 244,8 \text{ грн}$ (1 заклад/день); $244,8 \text{ грн} \times 175 \text{ навчальних днів} = 42\,840 \text{ грн}$ (1 заклад/рік)

$42\,840 \text{ грн} \times 24\,000 \text{ закладів} = \mathbf{1,03 \text{ млрд грн}} \text{ (} \approx \mathbf{23 \text{ млн євро)}$

РЕЗУЛЬТАТ ІНВЕСТИЦІЙ



Ефективність
людського ресурсу



Збереження
природних ресурсів



Безпека та якість
шляхом стандартизації



Технологічне обладнання та ефективне використання ресурсів – це інвестиція у здорове та справедливе майбутнє кожної дитини

МОДЕРНІЗАЦІЯ ХАРЧОБЛОКІВ

РЕАЛІЗУЄТЬСЯ:

Базова кухня – **103**

Опорна кухня – **22** та **10** отримувачів

Фабрика-кухня – **2**

ПОТРЕБА:

Базова кухня – **597**

Опорна кухня – **378** та **2000**

отримувачів

Фабрика-кухня – **15**



Об'єднані якісним харчуванням!

Будуймо щасливе майбутнє для наших дітей вже зараз.

