

*Організація  
здорового харчування  
у закладі освіти*












*«Наші діти харчуються не вдома п'ять днів на тиждень протягом усього навчального року, а це – дев'ять місяців. І якщо це неякісно й не викликає апетиту, діти фактично залишаються голодними. Не дивно, що головний біль більшості українських батьків – це захворювання шлунка у дітей. Ми вже почали рух із втілення нашої ініціативи. Міністерство охорони здоров'я внесло зміни у застарілі нормативи шкільного харчування. Це перший і дуже важливий крок» - Олена Зеленська*





# Нормативно-правове забезпечення


-  [НАЦІОНАЛЬНА СТРАТЕГІЯ](#) розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі, схвалена [Указом Президента України від 25.05.2020 за №195/2020](#)
-  [ПЛАН ЗАХОДІВ](#) з реалізації Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі на 2023 рік, затверджений [розпорядженням КМУ від 24.02.2023 за №174-р](#)
-  [Регіональний план заходів щодо створення належних умов для безпечного та якісного харчування у закладах освіти Рівненської області на 2022 рік](#)
-  [СТРАТЕГІЯ](#) реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року, затверджена [розпорядженням КМУ від 27.10.2023 за №990-р](#)
-  В Рівненській області розробляють регіональну програму для реалізації Стратегії реформи шкільного харчування на період до 2027 року.




# Нормативно-правове забезпечення

 [Постанова КМУ від 24.03.2021 за №305](#) “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” (зі змінами); [Норми: додаток №5, додаток №9; Порядок](#)

 [Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти](#), затверджений наказом МОЗ від 25.09.2020 за №2205 (зареєстровано в МЮ 10.11.2020 за № 111/35394); [Додаток №9](#)

 [Норми фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії](#), затверджені наказом МОЗ від 03.09.2017 за №1073 (зареєстровано в МЮ 02.10.2017 за № 1206/31074)

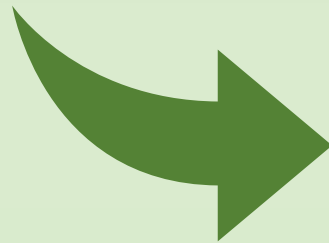
 [Методичні настанови](#) щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти (НАССР), затверджені [наказом Міністерства економіки від 01.12.2020 за №2489](#)

Додаток 7  
до постанови Кабінету Міністрів України  
від 22 листопада 2004 р. № 1591

**НОРМИ**  
**харчування у закладах загальної середньої освіти для**  
**одноразового харчування учнів**

(норма на одного учня)

Найменування продукту	Вікова група (років)	
	від 6 до 10	від 10 і ста
Хліб житній	60	80
Борошно пшеничне	5	10



**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
**постановою Кабінету Міністрів України**  
**від 24 березня 2021 р. № 305**

Додаток 9  
до норм

**НОРМИ**  
**споживання основних груп харчових продуктів для організації**  
**одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти та**  
**інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на певному**  
**рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах**  
**оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування**

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення	Кількість порцій для відповідної вікової групи на тиждень	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі зазначення) для відповідної вікової групи		
				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
Хліб	цільнозерновий хліб з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба	три рази на тиждень	три порції	30 грамів	50 грамів	50 грамів



## Вимоги до шкільного харчування з 1 січня 2022 року:

- зменшення кількості цукру у 2–2,5 рази – до 7,5 г на один прийом їжі;
- поступове зниження кількості солі до 1-1,5 г на одне приймання, причому сіль має бути тільки йодована;
- збільшення кількості фруктів до 100 г на один прийом їжі;
- зменшення кількості хліба на 1 прийом їжі з 60-80 г до 30-50 г;
- збільшення кількості м'яса птиці до двох разів на тиждень за одноразового харчування;
- збільшення кількості молочних продуктів;
- 75% харчових продуктів у шкільних їдальнях мають бути рослинного походження.

Вимоги до облаштування харчоблоку в закладі освіти прописані в Державних будівельних нормах, санітарних регламентах і гігієнічних вимогах до приміщень харчоблоків. Як його правильно облаштувати – дізнавайтеся у 3D-турі шкільним харчоблоком



Методичні рекомендації щодо облаштування харчоблоків у закладах загальної середньої освіти, розроблені Ярославом Маляренко, методистом відділу дистанційної освіти, державної установи “Український інститут розвитку освіти”

# Альтернативні моделі

**Школа**

**Фабрика-кухня**

**Постачання послуг**

**Школа**

```
graph TD; A[Школа] --> C[Школа]; B[Фабрика-кухня] --> C; D[Постачання послуг] --> C;
```

The diagram illustrates three alternative models at the top: 'Школа' (School), 'Фабрика-кухня' (Factory-Kitchen), and 'Постачання послуг' (Service Provision). Three orange arrows point from each of these models down to a central 'Школа' (School) model. A large orange oval encircles the entire diagram, including the three top models and the central one.



## Модель «Базова кухня»

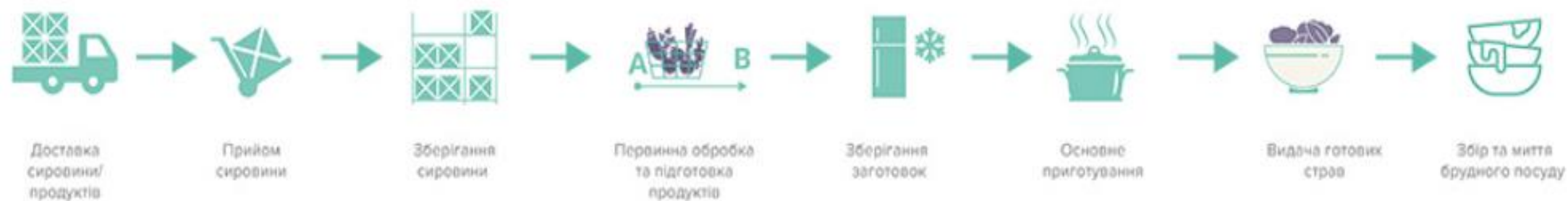
### Структура харчоблоку



### Зонування

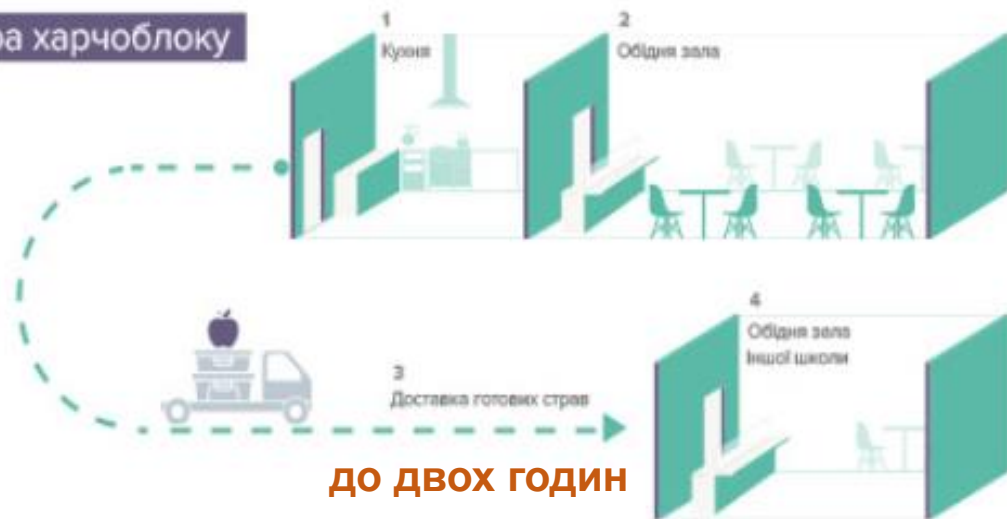


### Технологічний процес



## Модель «Опорна кухня»

### Структура харчоблоку



### Технологічний процес

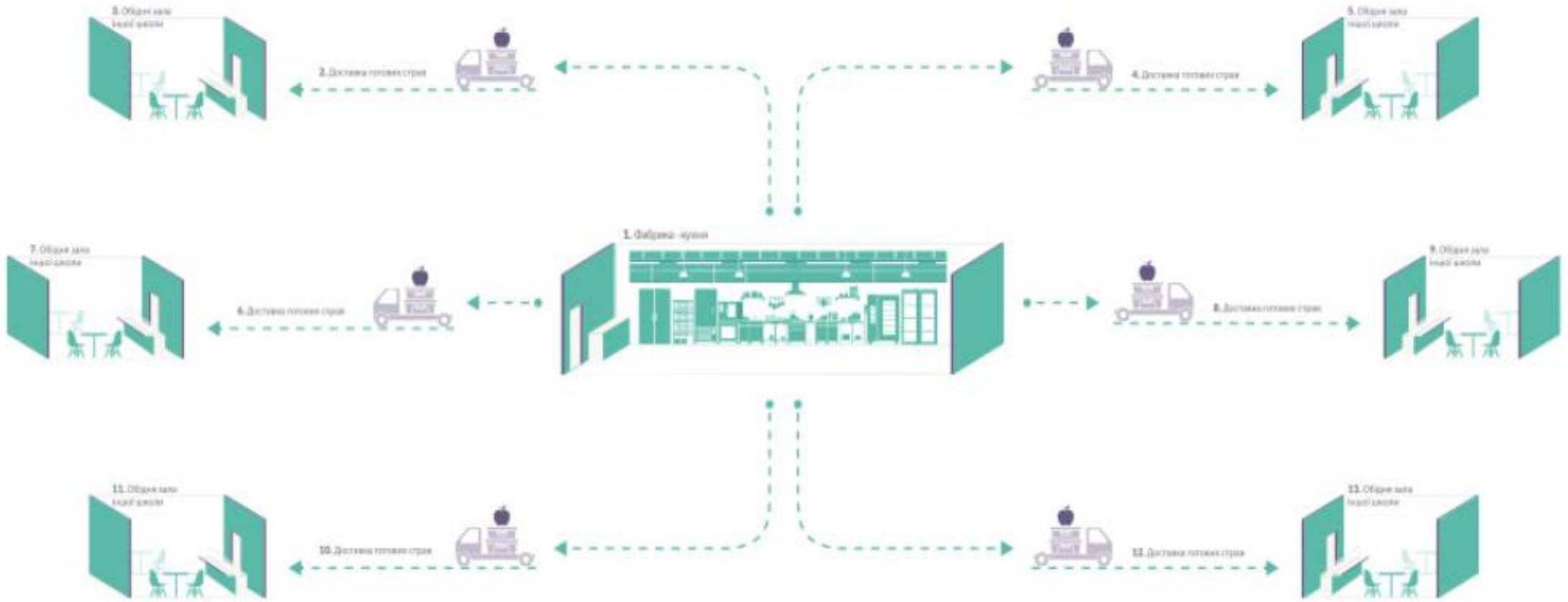


### Зонування



# Модель «Фабрика-кухня»

## Структура харчоблоку





**Доставка готових страв**



- Транспорт/паливо
- Безпечний час
- Стан дороги на маршруті
- Ризики під час транспортування

**Резерв**



- Холодильне і морозильне обладнання

**Розширення кола  
отримувачів  
харчування**



- Теплове обладнання



Харчування на  
основі **дабл-  
меню** (2-3  
страви на  
вибір)

Комплексні  
обіди



Мульти-  
профільне  
харчування  
(**шведський  
стіл**)

Харчування на  
основі напів-  
фабрикатної  
кулінарної  
лінійки



Аутсорсинг



Кейтеринг





## *ЗАКОН УКРАЇНИ*

### **Про повну загальну середню освіту**

#### **Стаття 20. Учні**

7. Харчування учнів у закладах освіти здійснюється відповідно до [Закону України](#) "Про освіту" та інших актів законодавства.

Відповідальність за організацію харчування учнів у закладах освіти незалежно від підпорядкування, типу і форми власності, додержання вимог санітарного законодавства, законодавства про безпечність та якість харчових продуктів покладається на засновників та керівників відповідних закладів освіти. Норми та порядок організації харчування учнів у закладах освіти встановлюються Кабінетом Міністрів України.

# знаємо

КОЛИ МИ ЗНАЄМО, ЩО ЇМО КОРИСНУ ЇЖУ

Шукайте статті, новини, нормативну базу...



## УПРАВЛІНЦЯМ Й ОСВІТЯНАМ

Простою мовою про зміни та сучасні тенденції в організації харчування у школах, садочках, закладах професійної освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, сфери соціального захисту.



## БАТЬКАМ

Чому важливо корисно і як правильно харчуватися вдома? Чи потрібна дієта? Що їсть ваша дитина у садочку чи школі? Як ви можете на це вплинути?



## УЧНЯМ

І не тільки! Тут є усе, що допоможе у підготовці шкільних уроків про їжу і здоров'я, навчить корисним харчовим звичкам! Будь свідомим - дбай про здоров'я, красу і розум!



## БІЗНЕС ПІДТРИМКА ШКІЛ

Соціальна відповідальність сучасного бізнесу за майбутнє наших дітей - ознака престижності Вашого бізнесу! Маєте можливість і хочете допомогти освіті? Ми розповімо як!



[То ж як?](#)  
[\(відео\)](#)

[І ще тут трошки😊](#)  
[\(відео\)](#)



ЯК ВПРОВАДИТИ НОВЕ МЕНЮ - [ТУТ](#)



УПРАВЛІННЯ ОСВІТОЮ  
Нові вимоги до організації...

Нові вимоги до організації харчування в закладах освіти

Logos at the bottom: Ministry of Education and Science of Ukraine, DECIDE, Ministry of Health of Ukraine, Ministry of Communities, Youth and Sports, DOCCU, PH ZH, and OTG.

# Фідбек

Індекс здоров'я школи. АІКОМ

Mentimeter

<https://www.menti.com/aljfptu9ff65>





# Кадрове забезпечення







ТИПОВІ ШТАТНІ НОРМАТИВИ закладів загальної середньої освіти,  
затверджені наказом МОН від 06.12.2010 за №1205

Шеф-кухар	1	За умови якщо школа самостійно організовує харчування
Кухар	0,5	У школах, які самостійно організовують харчування учнів 1 - 4 класів та інших учнів, які згідно з чинним законодавством забезпечуються харчуванням: до 60 учнів, що харчуються
	1	60 - 100 учнів, що харчуються
	1,5	100 - 200 учнів, що харчуються
	2	понад 200 учнів, що харчуються
Підсобний робітник	1	У школах, які організовують харчування учнів самостійно
Комірник	1	У школах, які організовують харчування учнів самостійно



ТИПОВІ ШТАТНІ НОРМАТИВИ закладів загальної середньої освіти,  
затверджені наказом МОН від 06.12.2010 за №1205

Сестра медична	0,5	Якщо медичне обслуговування школи не здійснюється закладами охорони здоров'я, посада вводиться з розрахунку: при кількості 100 і менше учнів
	1	при кількості 101 і більше учнів
	0,25	Додатково вводиться у філіях опорних шкіл за наявності 20 і більше учнів у філії
Сестра медична з дієтичного харчування	0,5	При кількості від 60 до 200 учнів, які харчуються
	1	понад 200 учнів, які харчуються



Хто і за що відповідає в системі шкільного харчування?





# Розподіл обов'язків. Вимоги до керівника закладу освіти

Відповідальна особа, працівники харчоблоку, медпрацівник та вимоги до них, тощо

- ✓ Забезпечує своєчасне планування та організацію харчування у закладі, координує роботу бракеражної комісії
- ✓ Визначає відповідальну особу, склад бракеражної комісії, до якої, зокрема, входять комірник, кухар, відповідальна особа та медичний працівник, та положення про бракеражну комісію
- ✓ За погодженням із засновником відповідного закладу визначає режим та спосіб організації харчування
- ✓ З урахуванням пропозицій відповідальної особи, відповідних органів самоврядування закладу освіти (у разі наявності) визначає форму організації харчування та графік харчування здобувачів освіти у закладі освіти
- ✓ Затверджує примірне чотиритижневе сезонне меню за погодженням з територіальним органом Держпродспоживслужби (крім випадків, коли використовується меню, рекомендоване МОЗ), а також щоденне меню-розклад



[ПОРЯДОК організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](#), Постанова КМУ від 24.03.2021 за №305

# Розподіл обов'язків. Вимоги до відповідальної особи

Відповідальна особа, працівники харчоблоку, медпрацівник та вимоги до них, тощо

- ✓ Здійснює координацію та контролює роботу працівників їдальні та медичного працівника, зокрема з питань якості харчових продуктів, санітарно-гігієнічного стану їдальні
- ✓ У разі відсутності у закладі освіти медичного працівника виконує його функції в частині харчування
- ✓ Надає керівнику закладу освіти пропозиції щодо режиму, способу, форми та графіка харчування, проведення чергувань працівників в їдальні, забезпечення питного режиму здобувачів освіти
- ✓ Веде загальний облік здобувачів освіти, що забезпечуються гарячим харчуванням, у тому числі безоплатним гарячим харчуванням, а також здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами
- ✓ Бере участь у роботі бракеражної комісії
- ✓ Здійснює контроль за умовами та строками зберігання харчових продуктів у закладі освіти дотриманням примірного чотиритижневого сезонного меню та щоденного меню-розкладу



[ПОРЯДОК організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](#), Постанова КМУ від 24.03.2021 за №305

# Розподіл обов'язків. Вимоги до медичного працівника

Відповідальна особа, працівники харчоблоку, медпрацівник та вимоги до них, тощо

- Складає примірне чотиритижневе сезонне меню
- На основі зразкового меню разом з кухарем або шеф-кухарем (якщо він є у штаті) складає щоденне меню-розклад
- Складає асортимент буфету, якщо він є
- Бере участь у роботі бракеражної комісії



- Контролює, чи вчасно працівники їдальні проходять обов'язкові профілактичні медичні огляди
- Контролює, чи дотримуються працівники їдальні правил особистої гігієни та чи немає в них симптомів інфекційних хвороб
- Інформує керівника закладу



[Порядок здійснення медичного обслуговування учнів ЗЗСО](#), Постанова КМУ від 20.01.2021 за №31



[Роль медичної сестри в організації харчування](#)



[ПОРЯДОК організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](#), Постанова КМУ від 24.03.2021 за №305

# Розподіл обов'язків. Вимоги до кухарів

Відповідальна особа, працівники харчоблоку, медпрацівник та вимоги до них, тощо

- III+ розряд
- Медичний огляд
- Медична книжка
- Навчання на тему гігієни персоналу (НАССР)
- Знання Санітарного регламента та інших НПА



- Відсутність симптомів інфекційної хвороби або інших гострих проявів проблем зі здоров'ям
- Щоденне підтвердження в журналі здоров'я відсутності розладу травлення чи гострих респіраторних інфекцій



[Довідник кваліфікаційних характеристик професій працівників](#), Наказ Міністерства зовнішніх економічних зв'язків і торгівлі України від 30.11.1999 за №918



[Вимоги до кухарів ЗЗСО](#)

**знаймо**



[Атестація робочих місць за умовами праці кухарям їдальні, які готують страви на електричній плиті \(1 раз на 5 років\)](#)





# HACCP



# НАССР



**ЗО НЕ МАЮТЬ  
ПРОХОДИТИ  
СЕРТИФІКАЦІЮ ISO  
(відповідності)**

- аналіз небезпечних факторів у критичних точках
- спрощений підхід до впровадження НАССР для малих потужностей
- основа системи НАССР – програми-передумови
- елементом системи є застосування принципів НАССР

(базові гігієнічні вимоги, які потрібно впровадити щонайперше)



**Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках в закладах освіти”**



**ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»**

# НАССР. Програми-передумови



# НАССР. Принципи





# НАССР. Зонування та рух потоків

## Перехресне забруднення

Розмежування необроблених та готових продуктів  
(у просторі або часі)



Зони високого (чиста) та низького (брудна) ризиків



План  
приміщення



Маркування

Окремий інвентар

Мінімізація переміщення між зонами

# НАССР. Вимоги до транспорту, періодичність завезення

## Зберігання і транспортування

- **Частота завозу:**  
2-3 рази в тиждень
- **Графік та маршрут:**  
складається постачальником та керівником ЗО



[Детальніше – тут](#)



- Маркування «ПРОДУКТИ»  
*(вимога не є актуальною)*
- Покриття кузову зсередини  
(оцинкований метал, алюміній тощо, що має висновок держ.сан-епід.експертизи)
- Зйомні стелажі



- Санітарний одяг
- Особова мед.книжка (при собі)
- Проходження обов'язкових мед.оглядів



[І тут](#)

# НАССР. ЩО СТАНЕ В НАГОДІ

ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»

Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання....

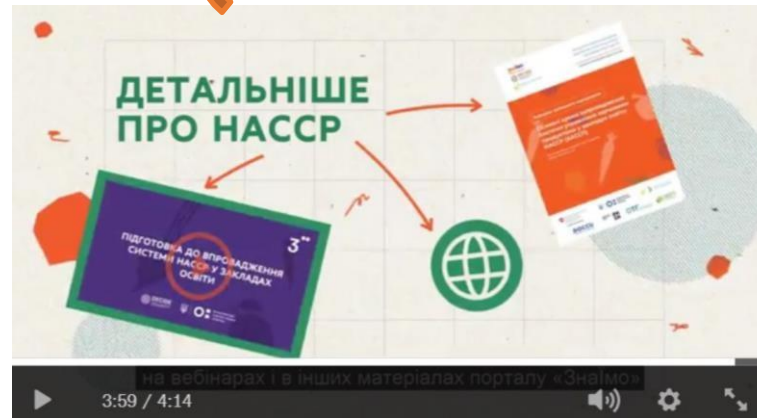
## Портал Знаймо



Порадник

Відео-інструкції

Вебінари





# БРАКЕРАЖ



- харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів



- готових страв

П.24 Порядку організації харчування



## Бракеражна комісія

Керівник ЗО:

- визначає склад;
- затверджує положення.

## Входять зокрема:

- комірник,
- кухар,
- відповідальна особа;
- мед.працівник



[Що таке бракераж \(відео\)](#)



[Загальні правила б-жу готових страв + ЖУРНАЛ](#)



# Документація



# Орієнтований перелік документів з організації харчування

Назва документа	Відповідальний
Паспорт їдальні (харчоблоку) закладу освіти	Керівник ЗЗСО
Наказ про організацію харчування	Керівник ЗЗСО
Журнал щоденного обліку здобувачів освіти, які харчуються	Відповідальна особа
Журнал здоров'я працівників їдальні (харчоблоку)	Медичний працівник
Примірне чотиритижневе сезонне меню	Медичний працівник
Щоденне меню	Медичний працівник
Меню-розклад	Медичний працівник
Технологічна документація на страви та вироби	Медичний працівник
Журнал обліку виконання норм харчування	Медичний працівник
Бракеражний журнал харчових продуктів, що надійшли від постачальника харчових продуктів	Медичний працівник
Бракеражний журнал готових страв	Медичний працівник

# МЕНЮ



Чотиритижневе



Сезонне



Рекомендоване – не означає обов'язкове



Меню, розроблене самостійно (або частково самостійно) – обов'язково погоджується з ДПСС



Рекомендоване меню, яке ми беремо в роботу, погоджувати НЕ ПОТРІБНО.



Розроблення меню простіше розпочинати з технологічних карток, які є в наявності



[Технологічні карти](#)

МІНІСТЕРСТВО  
ОХОРОНИ  
ЗДОРОВ'Я  
УКРАЇНИ



[Примірне меню](#)

знаймо



[Примірне чотиритижневе сезонне меню, рекомендоване для організації одноразового харчування дітей віком від 6 до 18 років в закладах освіти та інших організованих дитячих колективах на осінній період, Наказ МОЗ від 08.02.2023 за №243](#)





# Інтерактивне меню закладу

Пакет документів для бухгалтерії

Меню на сайт закладу

Рейтинг страв за підсумками харчування  
у 2022-2023 навчальному році

# НАССР. Програми-передумови

ПП-1.1 Щодо належного планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень;

ПП-1.2 Щодо території, стану приміщень, обладнання, проведення ремонтних робіт, технічного обслуговування обладнання, калібрування;

ПП-1.3 Щодо планування та стану комунікацій (вентиляції, водопроводів водопостачання та водовідведення, електропостачання, освітлення тощо);

ПП-1.4 Щодо безпечності води, допоміжних матеріалів для переробки (обробки) харчових продуктів, предметів та матеріалів;

ПП-1.5 Щодо чистоти поверхонь, процедур прибирання виробничих, допоміжних, побутових приміщень та інших поверхонь;

ПП-1.6 Щодо здоров'я та гігієни персоналу;

ПП-1.7 Щодо поводження з відходами виробництва та сміттям, їх збору та видалення з потужності;

ПП-1.8 Щодо контролю за шкідниками, визначення виду, запобігання їх появі, засобів профілактики та боротьби;

ПП-1.9 Щодо безпечного зберігання та використання токсичних сполук і речовин;

ПП-1.10 Щодо специфікації та контролю постачальників;

ПП-1.11 Щодо зберігання та транспортування;

ПП-1.12 Щодо контролю технологічних процесів;

ПП-1.13 Щодо маркування харчових продуктів та інформування споживачів;

# НАССР. Документовані процедури

ДП 001-2021 Вхідний контроль сировини та продуктів

ДП 002-2021 Ідентифікація та умови зберігання харчових продуктів на потужності

ДП 003-2021 Розморожування м'ясної, рибної сировини

ДП 004-2021 Система забезпечення простежуваності харчових продуктів

ДП 005-2021 Керування документами

# НАССР. Накази по закладу

Про введення в дію програм-передумов системи НАССР та документованих процедур

Про створення робочої групи НАССР

Про введення в дію системи безпечності харчових продуктів, що заснована на принципах НАССР, у харчоблоці закладу

Про проведення верифікації ефективності функціонування системи НАССР (щорічно)



# НАССР. Перелік журналів

Назва журналу	Відповідальний
Журнал планового та позапланового технічного обслуговування обладнання	Завідувач господарством
Пошкодження скляних виробів та посуду	Підсобний працівник
Журнал планового та позапланового технічного обслуговування комунікацій	Завідувач господарством
Журнал лабораторного контролю води	Медичний працівник
Журнал обліку деззасобів	Медичний працівник
Журнал санітарного стану харчоблоку	Медичний працівник
Журнал контролю змивів	Медичний працівник
Лист-ознайомлення з санітарним регламентом та правилами особистої гігієни	Медичний працівник
Журнал здоров'я працівників харчоблоку	Медичний працівник
Журнал відвідування харчоблоку сторонніми особами	Медичний працівник
Журнал обліку відходів	Кухар
Журнал проведення заходів дератизації та дезінсекції	Завідувач господарством
Лист аналізу постачальників	Уповноважена особа
Журнал контролю температурного режиму холодильників на харчоблоці	Медичний працівник
Журнал розморожування м'яса, риби	Кухар



# НОВІ НОРМИ ТА ЗАКУПІВЛІ



# НОВІ НОРМИ ХАРЧУВАННЯ та ЗАКУПІВЛІ

- Порції замість грамів  
(меню-вимога, енергетична цінність)
- Обмеження та чіткі вимоги до продуктів
- Відсутність норми заміни (день на день)
- Дієтичне харчування

~~Зручність закупівель~~

Інтереси дитини

Прямі договори, переговорна процедура, відкриті торги

# НОВІ НОРМИ ХАРЧУВАННЯ

~~БРУТТО~~

НЕТТО



## НОВІ НОРМИ ХАРЧУВАННЯ



**100 кг - нетто**

**??? кг - брутто**

# 100 кг — нетто +

# ВИТРАТИ ПРИ ТЕПЛОВІЙ ОБРОБЦІ ВИТРАТИ ПРИ ХОЛОДНІЙ ОБРОБЦІ

**Втрати при тепловій обробці:**

**Відварена – 3% витрат**

**Смажена – 31% витрат**

**Смажена до напівготовності для рагу – 17% витрат**

**Запечена з лушпинням – 20% витрат**



**Відходи при холодній обробці:**

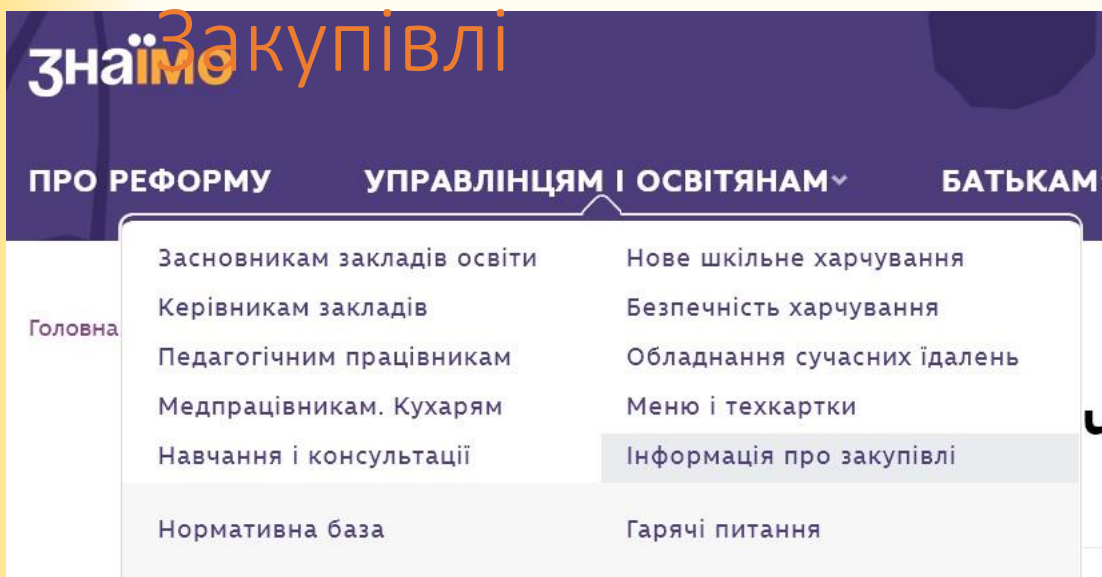
**Молода – 20%**

**1 вересня – 31 жовтня – 25%**

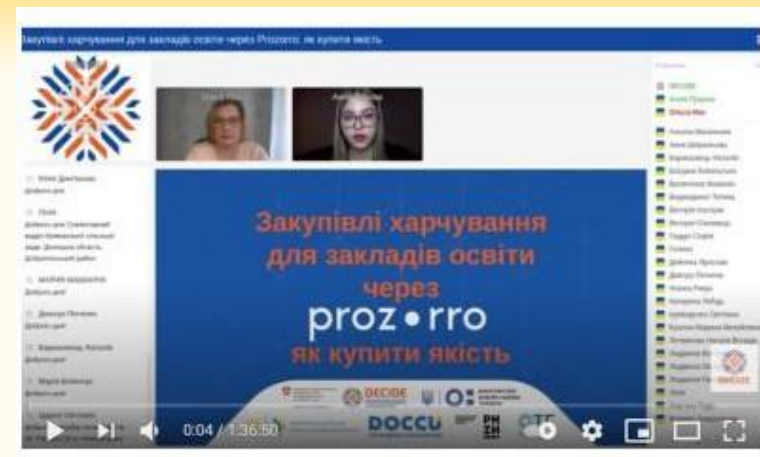
**1 листопада – 31 грудня – 30%**

**1 січня – 28/29 лютого – 35%**

**з 1 березня – 40%**



## Вебінари



## Примірна тендерна документація- тут

## Методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі – Міністерство економіки

## Роз'яснення Міністерства економіки щодо розроблення тендерної документації

## Порадник







# ПЕРЕВІРКИ ЗАХОДИ НАГЛЯДУ І КОНТРОЛЮ





# Перевірки



# Перевірки

Лабораторний  
моніторинг



*без попередження*

Інспектування



*без попередження  
(від 1 разу на 2 роки  
до 2 разів на рік)*



*Наказ Міністерства економіки України  
від 21.01.2022 за №143-22*

*Акти*



Аудит НАССР



*попередження не  
пізніше, ніж за 3 дні  
(1 раз на рік)*

*Перелік питань для  
самоперевірки (МЕ)*



РЕЄСТРАЦІЯ ПОТУЖНОСТІ ОПЕРАТОРА  
РИНКУ ХАРЧОВИХ ПРОДУКТІВ



ЕКСПЛУАТАЦІЙНИЙ ДОЗВІЛ

gov.ua  
Державні сайти України



# ДЕРЖПРОДСПОЖИВСЛУЖБА

Державна служба України з питань безпеки харчових  
продуктів та захисту споживачів

Людам із порушенням зору

In English

Стара версія

[Служба](#) [Діяльність](#) [Публічна інформація](#) [Міжнародне співробітництво](#) [Контакти](#) [Подати звернення](#)



Пошук

## Платіжний термінал





## Просвітницька робота з учнями та батьками

[Історії ТСН. Недоїдальня: чи погодяться школярі замінити улюблений фаст-фуд на свіжі фрукти 2017 рік](#)



## Корисні посилання на YouTube:

- [Шкільне харчування від А до Я](#)
- [Нове шкільне харчування: історії успіху громад](#)





# Фідбек

## Mentimeter

<https://www.menti.com/al81ck81himw>



**Дякую за увагу**

