



Херсонщина приєднується до проекту «Нове шкільне харчування»

Харчування дітей шкільного віку заслуговує на особливу увагу, оскільки це один із відповідальних періодів у житті дитини. Зважаючи на те, що збірник рецептур страв, технологія приготування та самі продукти, які використовуються у приготуванні страв для учнів, вже стали застарілими та відстали від сучасності на пів століття, депутати Херсонської обласної ради на чолі з **Владиславом Мангером** на минулій сесії звернулися до Кабміну щодо прискорення розгляду питання унормування запровадження на державному рівні проекту «Нове шкільне харчування».

Проте на цьому робота Херсонської обласної ради не завершилася. Депутати вирішили впровадити альтернативне меню в

одному зі своїх комунальних закладів – гімназії ім. Т.Г. Шевченка. Двотижнєве меню, розроблене на основі збірника «Нове шкільне харчування» **Євгена Клопотенка**, знаходиться на погодженні Держпродспоживслужби.

Окрім цього, Херсонська обласна рада запросила самого автора особисто презентувати збірник рецептур страв на Херсонщині. Зустріч із кулінарним експертом та переможцем «МастерШеф-5» відбулася 27 травня на базі Чорнобаївської санаторної загальноосвітньої школи-інтернату I-III ступенів Херсонської обласної ради.

*«Збірник рецептур – це свого роду книга настанов із приготування здорової та корисної їжі, яка орієнтована на технічні та фінансові можливості шкіл та батьків. Наше завдання – навчити дітей любити їжу, навчити українців культурі харчування», – відзначив **Євген Клопотенко**.*

Він зізнався, що під час розробки збірника паралельно вивчав шкільні кухні різних країн світу, зокрема Франції та Італії, де не забороняється використовувати спеції. Як виявилось, в Україні вони також не заборонені. Просто у 50-ті роки минулого століття спеції не були настільки популярними.

*«Так, в Постанові сказано, що забороняється використовувати спеції, а в дужках примітка – червоний перець. Наші ж люди сприйняли цей пункт буквально і вирішили, що, окрім солі та чорного молотого перцю, ніяких спецій взагалі не можна використовувати. Але в цей же час у школах досить популярні булочки з корицею, а кориця – це також спеція», – розвіює міф **Євген Клопотенко**.*

Кулінарний експерт пропонує привабливі для дітей рецепти, наприклад, рибні фрикадельки з імбирним соусом, чай масала, картопляно-морквяне пюре, нагетси з соусом каркаде. За його словами, це не просто інші страви. Це спосіб навчити дітей харчуватися по-іншому. Показати, що м'ята у салатах – крута. Що селера та сирий гарбуз – нормально і дуже смачно. Що ягідні

соуси – неймовірні разом з м'ясом.

«У Херсонській обласній раді чимало освітніх та оздоровчо-лікувальних закладів, де перебуває особливий контингент дітей, зокрема діти-сироти, які потребують підвищеної уваги в усіх аспектах, у тому числі й в харчуванні. Тому ми не лише контролюємо якість закуплених продуктів, але й якість вже готової продукції», – відзначила **Ірина Литвинова**, заступник начальника управління розвитку об'єктів спільної власності територіальних громад області виконавчого апарату Херсонської обласної ради, під час спілкування з **Євгеном Клопотенком**. Вона наголосила на тому, що завдяки новоствореному збірнику тепер можна значно урізноманітнити меню вихованців, наблизити його до європейського рівня. Так, комунальний заклад «Гімназія ім. Т.Г. Шевченка» Херсонської обласної ради першою в області приєднується до проекту «Нове шкільне харчування».

Зі своєї сторони кулінарний експерт подякував за запрошення та підтримку у впровадженні проекту «Нове шкільне харчування» в закладах Херсонщини. Та запросив всіх присутніх представників навчальних закладів області, керівників органів виконавчої влади та місцевого самоврядування на дегустацію салату з пастою та буряком, курячого шніцеля з цибулевим соусом та чаю каркаде.

Відзначимо, всі 110 рецептів – перевірені та ухвалені Держслужбою України з питань безпеки харчових продуктів. Тепер за ними можуть готувати у будь-якій школі України.