

ПОРІВНЯЛЬНА ТАБЛИЦЯ
до проекту постанови Кабінету Міністрів України
«Про внесення змін до норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

Зміст положення акта законодавства	Зміст відповідного положення проекту акта
Норми харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затверджені постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305	
<p>4. М'ясо, риба, молоко та молочні продукти, яйця, бобові та горіхи є основними джерелами білку. Додатковим джерелом корисних білків є злакові продукти. Кількість білків для сніданку, обіду та вечері, а також добова потреба в білку для різних вікових груп наведені у таблиці 2.</p>	<p>4. М'ясо, риба, молоко та молочні продукти, яйця, бобові та горіхи є основними джерелами білку. Додатковим джерелом корисних білків є злакові продукти. Орієнтовну кількість білків для сніданку, обіду та вечері, а також добова потреба в білку для різних вікових груп наведено у таблиці 2.</p>
<p>5. Загальну кількість жирів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено у таблиці 3.</p>	<p>5. Орієнтовну кількість жирів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено у таблиці 3.</p>
<p>6. Здобувачі освіти/діти повинні регулярно споживати харчові продукти та страви з вмістом вуглеводів. Пріоритетними продуктами цієї групи є рослинні продукти з високим вмістом харчових волокон. Кількість вуглеводів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено в таблиці 4.</p> <p>Вміст цукрів у харчових продуктах, призначених для продажу у буфетах, торговельних апаратах, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, та у харчових продуктах, що використовуються для приготування готових страв, обмежується на рівні не більше 10 грамів на 100 грамів/мілілітрів харчового продукту.</p> <p>Овочі та фрукти у свіжому та переробленому вигляді пропонуються без додавання цукрів, вміст цукрів, який міститься природньо, не обмежується.</p> <p>Під час приготування страв кількість цукрів, що додаються, не повинна перевищувати 5 грамів на 100 грамів/мілілітрів готової страви.</p>	<p>6. Здобувачі освіти/діти повинні регулярно споживати харчові продукти та страви з вмістом вуглеводів. Пріоритетними продуктами цієї групи є рослинні продукти з високим вмістом харчових волокон. Орієнтовну кількість вуглеводів для сніданку, обіду та вечері для різних вікових груп наведено в таблиці 4.</p> <p>Вміст цукрів у харчових продуктах, призначених для продажу у буфетах, торговельних апаратах, які пропонуються здобувачам освіти/дітям у закладах, та у харчових продуктах, що використовуються для приготування готових страв, обмежується на рівні не більше 10 грамів на 100 грамів/мілілітрів харчового продукту.</p> <p>Вміст цукрів, який міститься природньо, не обмежується.</p> <p>Під час приготування страв та виробів кількість цукрів, що додаються, не повинна перевищувати 5 грамів на 100 грамів/мілілітрів готової страви та/або виробу.</p>
<p>7. Під час організації в закладах три-, чотири- або п'ятиразового</p>	<p>7. Під час організації в закладах одно-, дво-, три-, чотири- або</p>

<p>харчування розрахунок калорійності за окремими прийомами їжі, кількості білків, жирів та вуглеводів проводиться відповідно до таблиці 5.</p>	<p>п'ятиразового харчування розрахунок калорійності за окремими прийомами їжі, кількості білків, жирів та вуглеводів проводиться відповідно до таблиці 5.</p> <p>При дотриманні добової калорійності раціону та калорійності раціону за окремими прийомами їжі, розрахунок кількості білків, жирів та вуглеводів не проводиться.</p>
<p>8. Ротація готових страв у примірному чотиритижневому сезонному меню планується відповідно до норм споживання основних груп харчових продуктів на сніданок/вечерю, обід та перекуси (другий сніданок/підвечірок), які наведено у додатках 1-9, 11 і 14, з урахуванням вимог, встановлених додатком 15.</p> <p>Вага порції солі, що наведена у додатку 5, застосовується з 1 січня 2023 року. Розрахунок додаткової норми солі для приготування готових страв у період з 1 вересня 2021 р. до 31 грудня 2022 р. проводиться відповідно до таблиці 6.</p>	<p>8. Ротація готових страв у примірному чотиритижневому сезонному меню планується відповідно до норм споживання основних груп харчових продуктів на сніданок/вечерю, обід та перекуси (другий сніданок/підвечірок), які наведено у додатках 1-9, 11 і 14, з урахуванням вимог, встановлених додатком 15.</p> <p>Маса порції солі, що наведена у додатках 5 і 9, застосовується з 1 січня 2023 року. Розрахунок додаткової норми солі для приготування готових страв у період з 1 вересня 2021 р. до 31 грудня 2022 р. проводиться відповідно до таблиці 6.</p>
<p>9. До груп харчових продуктів не включені харчові продукти (наприклад, борошно, дріжджі, спеції, прянощі, сухарі панірувальні, томатна паста, лимонна кислота, цукор ванільний, крохмаль, сода, оцет), що використовуються для приготування страв та видаються згідно із технологічною документацією на страви та вироби.</p>	<p>9. До груп харчових продуктів не включені харчові продукти (наприклад, борошно, дріжджі, спеції, прянощі, сухарі панірувальні, томатна паста, лимонна кислота, цукор ванільний, крохмаль, сода, оцет, хліб і яйця (в якості допоміжних інгредієнтів для страв та виробів з м'яса або риби, або птиці, або сиру кисломолочного), гірчиця, хрін), що використовуються для приготування страв та видаються згідно із технологічною документацією на страви та вироби, що включені до примірного чотиритижневого сезонного меню.</p> <p>У разі приготування борошняних кулінарних виробів для другого сніданку та/або підвечірку закладом, або оператором ринку харчових продуктів, який здійснює постачання послуг з харчування, харчові продукти, що використовуються для їх приготування, розраховуються згідно із технологічною документацією на страви та вироби, що включені до примірного чотиритижневого сезонного меню.</p>

10. Під час комбінації харчових продуктів, що відносяться до однієї групи, їх вага розраховується пропорційно до ваги однієї порції (наприклад, сирники із сметаною - сир кисломолочний дві треті порції та сметана одна третя порції або в іншій пропорції залежно від страви).

Відхилення ваги порції для конкретного прийому їжі допускається на рівні 5-10 відсотків з дотриманням загальної ваги порцій протягом тижня.

10. Під час комбінації харчових продуктів, що відносяться до однієї групи, їх маса нетто розраховується пропорційно до маси нетто однієї порції, що зазначені у додатках 1 – 2, 5 – 6 та 9 до цих норм (наприклад, сирники із сметаною – сир кисломолочний дві треті порції та сметана одна третя порції або в іншій пропорції залежно від страви).

Відхилення маси нетто порцій груп харчових продуктів, зазначених у додатках 1 – 2, 5 – 6 та 9 до цих норм, для конкретного прийому їжі допускається на рівні 5-10 відсотків.

Протягом тижня повинна бути дотримана загальна маса порцій таких груп харчових продуктів, як риба, птиця, свинина, телятина та яловичина.

Норми харчування по солі, цукру, какао та чаю вважаються такими, що виконані за умови досягнення виконання 50 і більше відсотків їх норми, що зазначена в додатках 1, 5 та 9.

12. Здобувачам освіти/дітям з харчовою алергією на молоко та молочні продукти (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, в якій зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) для харчування пропонуються рослинні напої.

12. Здобувачам освіти/дітям з харчовою алергією на молоко та молочні продукти (відповідно до медичної довідки, виданої лікарем загальної практики - сімейним лікарем чи лікарем-педіатром, в якій зазначено особливі дієтичні потреби здобувача освіти/дитини із встановленим діагнозом) для харчування пропонується молоко безлактозне або рослинні напої.

Додаток 1
до норм

НОРМИ

споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід або вечерю у закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку,	Кількість порцій для відповідн	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та
--------------------------	----------------	---------------------------------------	--------------------------------	--

Додаток 1
до норм

НОРМИ

споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід або вечерю у закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування

Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу	Кількість порцій для відповідн	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та
--------------------------	----------------	-----------------------------	--------------------------------	--

Риба	різні сорти морської риби, вага порції - розморожена риба потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	40 грамів	60 грамів	Риба	різні сорти морської риби, маса порції - розморожена риба розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	40 грамів	60 грамів
...						...					
Насичені жири тваринно го походжен ня	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	1,5 грама	1,5 грама	Насичені жири тваринно го походжен ня	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	2 грами	2,5 грама
Рослинні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків	щодня під час сніданку, обіду та вечері	15 порцій	3,5 мілілітра	3,5 мілілітра	Рослинні жири	рафінована соняшникова або кукурудзяна олія, або інша рафінована олія, що	щодня під час сніданку та вечері	10 порцій	4 грами	4,5 грама
								щодня під час обіду	5 порцій	5 грамів	5,5 грамів

поліненасичених жирів					містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів						
Додаток 2 до норм					Додаток 2 до норм						
НОРМИ споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку у закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування					НОРМИ споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку у закладах дошкільної освіти у разі п'ятиденного перебування						
Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	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		Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку або підвечірку	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 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років					від 1 до 4 років	від 4 до 6 (7) років
...						...					
Фрукти і ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі, сушені або заморожені	п'ять порцій свіжих або заморожених овочів під час другого сніданку або	сім порцій	60 грамів	80 грамів	Фрукти і ягоди	різноманітні, сезонні, свіжі, сушені або заморожені	п'ять порцій свіжих або заморожених фруктів або ягід під час другого сніданку або	сім порцій	60 грамів	80 грамів

підвечірк							підвечірок						
дві порції сушених фруктів або ягід під час другого сніданку або підвечірку			позиція відсутня		позиція відсутня		дві порції сушених фруктів або ягід під час другого сніданку або підвечірку			дві 20 грамів		25 грамів	
Додаток 5 до норм							Додаток 5 до норм						
НОРМИ							НОРМИ						
споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід та вечерю 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							споживання основних груп харчових продуктів на сніданок, обід та вечерю 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 до складу сніданку, обіду або вечері	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			Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку, обіду або вечері	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					від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
...							...						
Фрукти та ягоди сушені, підсолоні, без додавання цукру і підсолоджувачів	різноманітні три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	три	25 грамів	25 грамів	25 грамів	Фрукти та ягоди сушені, підсолоні, без додавання цукру і підсолоджувачів	різноманітні три рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	три порції	три	25 грамів	25 грамів	25 грамів

ачів вечері						плоди ачів вечері							
						шинш ини сушен і, горіхи , насінн я							
Соки	фруктові, овочеві, фруктово- ягідні, фруктово- овочеві пастеризова ні соки без додавання цукрів та підсолоджув ачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентн у кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	два рази на тиждень під час сніданку або вечері	дві порції	200 міліліт- рів	200 міліліт- рів	200 мілілітрів	Соки	фруктові, овочеві, фруктово- ягідні, фруктово- овочеві пастеризова ні соки без додавання цукрів та підсолоджув ачів, повинні містити не більше 0,12 грама натрію або еквівалентн у кількість солі на 100 мілілітрів готового продукту	два рази на тиждень під час сніданку, обіду або вечері	дві порції	200 міліліт- рів	200 міліліт- рів	200 мілілітрів
...												
Риба	різні сорти	два рази на	дві	60	90	120	Риба	різні сорти	два рази на	дві	60	90	120

морської риби, вага порції - розморожен а риба	тиждень під час сніданку, обіду або вечері	порції	грамів	грамів	грамів	морської риби, маса порції – розмороже- на риба	тиждень під час сніданку, обіду або вечері	порції	грамів	грамів	грамів		
(потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток)						розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток)							
...						...							
Насич ені жири тварин ного поход ження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок та вечерю	2 грами	2,5 грама	3,5 грама	Насич ені жири тварин ного поход ження	масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок та вечерю	3 грами	4 грами	4,5 грама
			п'ять порцій на обід	2 грами	3 грами	5 грамів				п'ять порцій на обід	3,5 грама	4,5 грама	5,5 грама

Росли нні жири	рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенаси чених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасич ених жирів	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок та вечерю	3,5	5	6,5	Росли нні жири	рафінована соняшнико ва або кукурудзя- на олія, або інша рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенаси чених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасич ених жирів	щодня під час сніданку, обіду та вечері	по п'ять порцій на сніданок та вечерю	5,5	6,5	7,5 грама		
				мілілітр	мілілітр	мілілітра					грама	грама	грама		
			п'ять порцій на обід	7 мілілітр ів	7 мілілітр ів	10 мілілітри в				п'ять порцій на обід	10 грамів	11 грамів	12 грамів		
							Додаток 6 до норм								Додаток 6 до норм
НОРМИ															
споживання основних груп харчових продуктів у складі другого сніданку та підвечірку 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 до складу другого сніданку	Кількість порцій на тижде	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі											
Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу другого сніданку	Кількість порцій на тижде	Маса нетто порцій харчових продуктів для приготування готових страв та виробів або маса нетто порції готового виробу/страви (у разі											

	або підвечірку	нь	зазначення) для відповідної вікової групи				або підвечірку	нь	зазначення) для відповідної вікової групи		
			від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років				від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
.....										
Фрукт різноманітні, п'ять и і сезонні, порцій ягоди свіжі, сушені свіжих або або заморожен заморожені их овочів для другого сніданку або підвечірку		сім порці й	100 грамів	100 грамів	100 грамів	Фрукт різноманітні, п'ять и і сезонні, порцій ягоди свіжі, сушені свіжих або або заморожені заморожені них фруктів або ягід для другого сніданку або підвечірку	п'ять порці й	100 грамів	100 грамів	100 грамів	
	дві порції сушених фруктів або ягід для другого сніданку або підвечірку		позиція відсутня	позиція відсутня	позиція відсутня	три порції сушених фруктів або ягід, або плодів шипшини для другого сніданку або підвечірку	три порції порції	25 грамів	25 грамів	25 грамів	
					Додаток 7 до норм						Додаток 7 до норм
ОСОБЛИВОСТІ НОРМ споживання основних груп харчових продуктів у закладах загальної середньої освіти та інших закладах						ОСОБЛИВОСТІ НОРМ споживання основних груп харчових продуктів у 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 шестиденного перебування		освіти, що провадять освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі шестиденного перебування	
Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі	Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
...		...	
Фрукти та ягоди сушені	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку	Фрукти та ягоди сушені, плоди шипшини сушені, насіння	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Додаток 8 до норм		Додаток 8 до норм	
ОСОБЛИВОСТІ НОРМ			
споживання основних груп харчових продуктів у 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 семиденного перебування			
Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі	Група харчових продуктів	Частота включення до складу окремих прийомів їжі
...		...	
Фрукти та ягоди сушені	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку	Фрукти та ягоди сушені, плоди шипшини сушені, насіння	п'ять порцій на тиждень під час сніданку, обіду або вечері, а також три порції на тиждень під час другого сніданку або підвечірку
Додаток 9 до норм		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			
споживання основних груп харчових продуктів для організації одноразового харчування в закладах загальної середньої освіти та інших закладах освіти, що провадять освітню діяльність на			

освітню діяльність на певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування							певному рівні (рівнях) повної загальної середньої освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку у разі п'ятиденного перебування						
Група харчових продуктів	Характеристика	Частота включення до складу сніданку	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			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					від 6 до 11 років	від 11 до 14 років	від 14 до 18 років
...							...						
Фрукт різноманітні, и та без ягоди додавання сушені цукрів і підсолоджувачів		один раз на тиждень	одна порція	25 грамів	25 грамів	25 грамів	Фрукт різноманітні, и та без ягоди додавання сушені цукрів і плоди ачів шипшини сушені, горіхи, насіння		два рази на тиждень	дві порції	25 грамів	25 грамів	25 грамів
...							...						
Риба різні сорти морської риби, вага		один раз на тиждень	одна порція	60 грамів	90 грамів	120 грамів	Риба різні сорти морської риби, маса		один раз на тиждень	одна порція	60 грамів	90 грамів	120 грамів

<p>порції - розморожена риба потрошена без голови (тушка) або розроблена на філе із шкірою і реберними кістками, або розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток</p>	<p>порції - розморожена риба розроблена на філе із шкірою без кісток, або розроблена на філе без шкіри та кісток</p>
<p>... Насич ені жири тварин ного походження масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру щодня п'ять порцій 2 грами 2,5 грама 3,5 грама</p>	<p>... Насич ені жири тварин ного походження масло вершкове, що містить не менше ніж 72 відсотки жиру щодня п'ять порцій 3 грами 4 грами 4,5 грама</p>
<p>Росли нні жири рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасич щодня п'ять порцій 3,5 мілілітра 5 мілілітрів 6,5 мілілітра</p>	<p>Росли нні жири рафінована соняшникова або кукурудзяна олія, або інша щодня п'ять порцій 5,5 грама 6,5 грама 7,5 грама</p>

ених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів					рафінована олія, що містить більше 50 відсотків мононенасичених жирів і менше ніж 40 відсотків поліненасичених жирів								
...					...								
Чай	без додавання цукрів та підсолоджувачів	два рази на тиждень	дві порції	0,5 грама	0,5 грама	0,5 грама	Чай	без додавання цукрів та підсолоджувачів	один раз на тиждень	одна порція	0,5 грама	0,5 грама	0,5 грама
Додаток 11 до норм					Додаток 11 до норм								
ОСОБЛИВОСТІ забезпечення харчуванням здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами					ОСОБЛИВОСТІ забезпечення харчуванням здобувачів освіти/дітей з особливими дієтичними потребами								
Причини особливих дієтичних потреб	Обов'язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень	Причини особливих дієтичних потреб	Обов'язкове надання спеціальної інформації здобувачам освіти/дітям	Необхідність коригування енергетичної цінності страв	Необхідність виключення, обмеження кількості або заміни харчових продуктів	Невідкладна допомога у разі гострих ускладнень				

		(калорій ності)					(калорій ності)		
...					...				
2. Здобувачам освіти/дітям з підтвердженим діагнозом целиакія (непереносимість глютену) з метою дотримання безглютенової дієти повинні пропонуватися продукти та страви, що не містять глютену та його слідів.					2. Здобувачам освіти/дітям з підтвердженим діагнозом целиакія (непереносимість глютену) та алергія на глютен з метою дотримання безглютенової дієти повинні пропонуватися продукти та страви, що не містять глютену та його слідів.				

Міністр охорони здоров'я України



Віктор ЛЯШКО

« » _____ 2021 р.