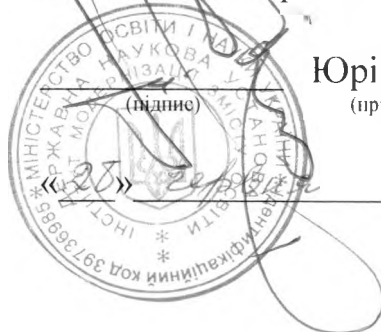


МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
ДНУ «ІНСТИТУТ МОДЕРНІЗАЦІЇ ЗМІСТУ ОСВІТИ»

«СХВАЛЕНО»

Вченою радою ДНУ «Інститут
модернізації змісту освіти»
(протокол № 6 від 28 червня 2023 р.)
Голова Вченої ради



Юрій САФОНОВ
(прізвище та ініціали)

2023 р.

«ЗАТВЕРДЖЕНО»

Директор ДНУ «Інститут
модернізації змісту освіти»



Євген БАЖЕНКОВ
(прізвище та ініціали)

28 червня 2023 р.

**ПРОГРАМА ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ
КЕРІВНИКІВ (ДИРЕКТОРІВ)
ЗАКЛАДІВ ЗАГАЛЬНОЇ СЕРЕДНЬОЇ ОСВІТИ
«Організація здорового харчування та формування його
культури в закладі освіти»**

галузь знань:
назва відповідно до ліцензії

01 Освіта/Педагогіка

спеціальність:
шифр та назва галузі знань

011 «Освітні, педагогічні науки»

керівники (директори) закладів загальної середньої освіти
назва категорії слухачів

Київ - 2023

Схвалено Вченою радою ДНУ «Інститут модернізації змісту освіти»
(протокол від 28.06.2023 року № 6)

Рецензенти:

Тетяна ФЕДУНОВА, кандидат педагогічних наук, директор спеціалізованої школи І-ІІІ ступенів з поглибленим вивченням англійської мови № 85 м. Києва.

Ольга ФЛЯРКОВСЬКА, кандидат педагогічних наук, старший дослідник, начальник відділу психологічного супроводу та соціально-педагогічної роботи Державної наукової установи «Інститут модернізації змісту освіти».

Жанна ЛОМАКА, кандидат медичних наук, доцент, головний спеціаліст відділу клінічної та наукової експертизи управління розробки програми медичних гарантій Департаменту стратегій універсального охоплення населення медичними послугами Національної служби здоров'я України.

Розробники:

Зоя ПАРФЕНЮК, директор Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Волинській області.

Валентина УСПЕНСЬКА, кандидат педагогічних наук, доцент кафедри теорії і методики змісту освіти Сумського обласного інституту післядипломної педагогічної освіти.

Ірина СЕМЕНЮК, заступник директора Навчально-методичного центру професійно-технічної освіти у Волинській області.

Таміла БЕРЕЖНА, кандидат педагогічних наук, старший дослідник, вчений секретар Державної наукової установи «Інститут модернізації зміст освіти».

Ірина СКОРБУН, координатор проєкту «Скорочення поширеності факторів ризику неінфекційних захворювань в Україні», консультант ЮНЕСКО.

ПОЯСНЮВАЛЬНА ЗАПИСКА

Актуальність програми підвищення кваліфікації керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти (далі – Програма) за спеціальністю 011 – освітні, педагогічні науки галузь знань: 01 – освіта/педагогіка визначається суспільною значущістю та об’єктивною потребою держави в ефективному професійному розвитку керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти відповідно до вимог міжнародних стандартів та європейських критеріїв якості з питань організації здорового харчування у закладах освіти, у яких організовано харчування шляхом приготування та реалізації готових страв власного виробництва.

Програма створена на принципах забезпечення безперервного професійного розвитку та підвищення рівня професійної компетентності керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти.

Спрямованість Програми – розвиток та удосконалення професійних компетентностей керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти щодо здійснення освітньої діяльності та забезпечення її організаційно-методичної складової з проблеми розбудови в закладі освіти системи здорового харчування, формування культури харчування та правильних харчових звичок в учасників освітнього процесу.

Провідною *ідеєю* Програми є забезпечення розвитку професійних компетентностей керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти, спрямованих на створення належних умов для організації достатнього, якісного, безпечного, збалансованого харчування здобувачів освіти, формування культури здорового харчування, правильних харчових звичок, основ здорового харчування та здорового способу життя в учасників освітнього процесу.

Обсяг Програми: 30 годин (1 ECTS).

Форма підвищення кваліфікації: змішана (очна/очно-дистанційна/дистанційна).

Змістом Програми передбачено лекційні заняття та самостійна робота слухачів.

Теоретична складова Програми передбачає 18 год. інтерактивних лекцій з питань сучасних підходів до харчування у закладі загальної середньої освіти, нормативно-правового забезпечення.

Самостійна робота слухачів 12 год. активної взаємодії учасників освітнього процесу спрямованої на формування й розвиток у слухачів умінь і навичок з організації харчування у закладі загальної середньої освіти.

Перелік компетентностей

1. Загальні компетентності:

✓ громадянська (здатність діяти відповідально і свідомо на засадах поваги до прав і свобод людини та громадянина; реалізувати свої права і обов’язки; усвідомлювати цінності громадянського суспільства та необхідність його сталого розвитку);

✓ соціальна (здатність до міжособистісної взаємодії, роботи в команді, налагоджування соціальної взаємодії, співробітництва з колегами, попереджування розв'язання конфліктів);

✓ культурна (здатність виявляти повагу та цінувати українську національну культуру, багатоманітність і мультикультурність у суспільстві; здатність до вираження національної культурної ідентичності, творчого самовираження);

✓ когнітивна (здатність до системного та критичного мислення, аналізу та синтезу інформації з різних джерел, бачення комплексного розвитку подій, спроможності особистості адекватно і глибоко пізнавати оточуючий світ, природне і соціальне середовище, самого себе);

✓ підприємницька (здатність до генерування нових ідей, виявлення та розв'язання проблем, ініціативності та підприємливості).

2. Професійні компетентності: нормативно-правова, компетентності стратегічного управління закладом освіти та персоналом, лідерська, емоційно-етична, педагогічне, соціальне та мережеве партнерство, здоров'язбережувальна, інклюзивна, проєктувальна, інноваційна, здатність до навчання впродовж життя, інформаційно-цифрова.

Документ, що видається за результатами підвищення кваліфікації:
сертифікат

Загальна інформація		
Обсяг програми	30 годин (1 кредит ECTS)	
Наукова установа	Державна наукова установа «Інститут модернізації змісту освіти»	
Акредитаційна інституція	Міністерство освіти і науки України	
Рівень освітньої програми	Підвищення кваліфікації	
A	Мета освітньої програми	
	Науково-педагогічний супровід професійного розвитку керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти, надання слухачам допомоги у підвищенні рівня професійної компетентності, фахової майстерності щодо створення системи та формування культури здорового харчування в закладах освіти	
B	Характеристика освітньої програми	
1	Функціональна спрямованість	Розвиток складових професійних компетентностей керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти
2	Фокус освітньої програми	Акцент на розвитку компетентностей керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти
3	Орієнтація освітньої програми	Модуль орієнтований на розвиток й удосконалення складових професійних компетентностей керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти

4	Особливості освітньої програми	<p>Програма спрямована на удосконалення професійних компетентностей керівників (директорів) закладів загальної середньої освіти, становлення їх фахової майстерності, впровадження нових проєктів, форм роботи, освітніх інструментів у ЗЗСО. Передбачає здійснення освітнього процесу на основі впровадження сучасних технологій освітнього менеджменту, що базуються на кращих вітчизняних і європейських практиках, результатах наукового пошуку зарубіжних й українських дослідників.</p> <p>Програма спрямована на знання й розуміння: актуальних питань щодо організації харчування в закладі освіти; нормативно-правових актів щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти, Санітарного регламенту; вимог до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць; упровадження системи НАССР; норм та основних вимог до харчування; складання шкільного меню; шляхів, засобів, форм роботи з формування культури здорового харчування учасників освітнього процесу; закупівлі у сфері шкільного харчування; міжгалузевої співпраці з формування культури здорового харчування в закладі освіти.</p> <p>Навчання за дистанційною складовою Програми може відбуватися у зручній для здобувача/здобувачки освіти час та з будь-якого електронного пристрою.</p> <p>Компонент Програми є авторським творчим продуктом, самодостатніми освітніми модулями, які можуть викладатися окремо за запитом слухачів/слухачок з отриманням сертифікатів.</p>
5	Цільова група	Керівники (директори) закладів загальної середньої освіти
C	Професійні вимоги (компетенції) та продовження навчання	
1	Професійні вимоги (компетенції)	Визначає посадова інструкція
2	Продовження навчання	Програма передбачає можливість подальшого розширення та поглиблення знань, умінь, навичок, розвитку компетентностей у системі післядипломної педагогічної освіти.
D	Стиль та методика навчання	
1	Підходи до викладання та навчання	Навчання відбувається з використанням сучасних інтерактивних інформаційних та цифрових технологій: інтерактивні лекції, тренінги, тематичні вебінари, практичні завдання на вирішення організаційно-

		<p>методичних ситуацій, активні посилання на офіційні документи, онлайн-калькулятори, тести для самоперевірки, корисні матеріали для скачування: презентації, алгоритми дій, рекомендації, поради, чек-листи тощо.</p> <p>Дистанційна форма організації освітнього процесу буде забезпечуватися на електронних сервісах Microsoft TEAMS / Google Meet / Zoom</p>
2	Система оцінювання	Результати навчання за Програмою оцінюються (зараховано/не зараховано) за результатами тестування; отримання сертифікату за успішне проходження навчання та підсумкового тестування.
Е	Програмні компетентності	
1	Загальні	<p>Відкритість до змін Здатність критично оцінювати фактори спротиву змінам і системно здійснювати їх усунення.</p>
		<p>Інформаційно-цифрова компетентність Здатність особистості ефективно використовувати можливості сучасних ІКТ та орієнтуватися в інформаційному просторі, отримувати інформацію та оперувати нею відповідно до власних потреб, правильно їх використовувати у повсякденному та професійному житті.</p>
		<p>Управління якістю освітньої діяльності Здатність забезпечувати організацію якісного освітнього процесу</p>
		<p>Лідерські якості Здатність здійснювати позитивний вплив на колектив закладу, окремих осіб і групи осіб, спрямовуючи їхні зусилля на досягнення стратегічних цілей закладу освіти. Здатність швидко реагувати на зміни і формувати гнучкість та адаптивність у всіх учасників освітнього процесу. Здатність представляти інтереси закладу освіти</p>
		<p>Правова культура Здатність застосовувати міжнародні, європейські та національні політичні, стратегічні та нормативні документи з розвитку освіти.</p>
		<p>Мовно-комунікативна Здатність уміти вислуховувати, відстоювати власну позицію, використовуючи різні прийоми культури професійного спілкування. Здатність досягати педагогічних результатів засобами продуктивної комунікативної взаємодії (відповідних</p>

		знань, вербальних і невербальних умінь і навичок залежно від комунікативно-діяльнісних ситуацій).
		Соціально-громадянська відповідальність Здатність особистості діяти активно, відповідально й ефективно реалізовувати громадянські права та обов'язки з метою розвитку демократичного громадянського суспільства; усвідомлювати й сповідувати цінності громадянського суспільства.
2	Професійні	<ul style="list-style-type: none"> - Здатність керуватися в професійній діяльності законами і нормативними документами у сфері загальної середньої освіти, зокрема з проблеми шкільного харчування; - здатність проектувати, розробляти документи щодо управління процесом організації здорового харчування та формування його культури; - здатність застосовувати оптимальні методи діагностики індивідуальних особливостей персоналу, здійснювати ефективну кадрову політику; - здатність до організації харчування учням і працівникам закладу освіти; - здатність нести персональну відповідальність за реалізацію завдань організації здоров'язбережувального середовища закладу загальної середньої освіти.
F	Прогнозовані результати навчання	
	знання нормативної бази та умов ефективної організації достатнього, якісного, безпечного, збалансованого харчування здобувачів освіти	
	знання теоретичних основ здорового харчування людини	
	володіння шляхами, засобами, формами роботи з формування культури здорового харчування, правильних харчових звичок, основ здорового харчування та здорового способу життя в учасників освітнього процесу	
	здатність розбудувати систему здорового харчування в закладі освіти	
	уміння створювати оптимальні умови для функціонування безпечного здорового освітнього середовища	
	усвідомлення сутності освітньої діяльності з налагодження міжгалузевої співпраці з проблеми харчування в освіті	
	здатність орієнтуватися в сучасному інформаційному просторі, отримувати інформацію та оперувати нею відповідно до власних потреб і потреб закладу, вимог сучасного інформаційного суспільства	

НАВЧАЛЬНИЙ ПЛАН
30 годин (1 ECTS)

№ з/п	Назва модуля, тем	Лекції	С/р	Всього годин
<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>	<i>5</i>
1	Модуль. Система діяльності закладу освіти з організації здорового харчування та формування його культури			
1.1	Тема 1. Організація харчування в закладі освіти	2	2	4
1.2	Тема 2. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти. Санітарний регламент	2	2	4
1.3	Тема 3. Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць	2	1	3
1.4	Тема 4. Упровадження системи НАССР	2	1	3
1.5	Тема 5. Норми та основні вимоги до харчування	2	1	3
1.6	Тема 6. Складання шкільного меню	2	1	3
1.7	Тема 7. Шляхи, засоби, форми роботи з формування культури здорового харчування учасників освітнього процесу	2	1	3
1.8	Тема 8. Закупівлі у сфері шкільного харчування	2	1	3
1.9	Тема 9. Міжгалузева співпраця у формуванні культури здорового харчування в закладі освіти	2	2	4
Всього:		18	12	30

Зміст тем

Тема 1. Організація харчування в закладі освіти – 2 год.

Сучасний стан здоров'я та харчування населення України й проблеми, які потребують вирішення. Здорове харчування – найбільш значуща складова здорового способу життя. Здорові й нездорові харчові звички українців. Покращення культури харчування у закладах загальної середньої освіти України. Реформа шкільного харчування. Нові підходи в організації харчування у закладах освіти (школи, спецшколи). Режим харчування.

Способи та форми організації шкільного харчування (комплексні обіди, харчування на основі дабл-меню, мультипрофільне харчування (шведський стіл),

харчування на основі напівфабрикатної кулінарної лінійки, через організацію централізованих «фабрик-кухонь» із подальшим кейтерингом).

Внутрішня система забезпечення якості освіти щодо створення умов для здорового харчування учнів і працівників відповідно до рекомендацій Державної служби якості освіти.

Орієнтовний перелік документів з організації харчування у закладах загальної середньої освіти.

Тема 2. Нормативно-правові акти щодо гігієни та санітарії виробництва в закладах загальної середньої освіти. Санітарний регламент – 2 год.

Нормативна база реформування системи шкільного харчування та формування культури здорового харчування у закладах освіти. Розбудова системи здорового харчування як стратегічна ціль Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі. Вимоги до організації харчування дітей у закладах освіти згідно Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти (2020 р.).

Норми та порядок організації харчування у закладах освіти. Гігієнічні вимоги до виробництва та обігу харчових продуктів на потужностях, розташованих у закладах загальної середньої освіти. Умови та заходи використання виробничих та складських приміщень, устаткування та інвентарю. Гігієнічні вимоги до питної води. Умови та заходи транспортування харчових продуктів до потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів. Умови та заходи щодо поводження з харчовими відходами. Умови та заходи щодо гігієни персоналу, який працює в зоні поводження з харчовими продуктами. Умови та заходи щодо постачання виробництва та зберігання харчових продуктів.

Тема 3. Вимоги до облаштування харчоблоку шкільної їдальні, робочих місць – 2 год.

Вимоги до облаштування харчоблоку у закладах освіти, робочих місць у залежності від способу організації харчування закладу освіти та згідно Державних будівельних норм (ДБН), санітарних регламентів.

Орієнтовний перелік приміщень, потужностей з виробництва та обігу харчових продуктів, розташованих у закладах загальної середньої освіти.

Вимоги до облаштування шкільної їдальні для харчування дітей з особливими освітніми потребами.

Особливості організації робочих місць для приготування безглютенових та безлактозних страв. Лінії роздачі. Організація шкільного харчування під час карантину.

Тема 4. Упровадження системи НАССР – 2 год.

Програма та передумови впровадження постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів контролю у критичних точках (НАССР): конструкція та планування цехів; інженерні комунікації – (повітря, вода, електрика); утилізація відходів; відповідність

обладнання вимогам стандартів; обслуговування обладнання; управління закупівлею сировини; запобігання перехресному забрудненню; миття та прибирання; боротьба з шкідниками; особиста гігієна працівників та побутові приміщення; управління зворотніми відходами; процедури повернення продукції; складування; інформація про продукт та інформування споживачів; захист продуктів харчування та біотероризм.

Сім принципів НАССР: моніторинг, критичні значення, контрольні точки, аналіз небезпечних факторів, коригувальні дії, верифікація, документування.

Система НАССР: оцінка ризиків, визначення критичної точки контролю, встановлення критичних меж, встановлення процедур моніторингу КТК.

Упровадження системи НАССР у закладах освіти.

Тема 5. Норми та основні вимоги до харчування - 2 год.

Розбудова системи здорового харчування в закладі освіти. Створення належних умов організації достатнього, якісного, безпечного, збалансованого харчування дітей у закладах освіти, забезпечення учнів їжею та напоями, які відповідають сучасним принципам здорового харчування, рекомендаціям Всесвітньої організації охорони здоров'я та Міністерства охорони здоров'я України.

Тарілка здорового харчування. Структура харчового раціону. Фізіологічні вимоги до режиму харчування. Норми споживання основних груп продуктів на сніданок, обід та вечерю в закладах загальної середньої освіти та інших закладах. Добова потреба у воді.

Особливості забезпечення харчуванням здобувачів освіти з особливими дієтичними потребами.

Тема 6. Складання шкільного меню – 2 год.

Вимоги до шкільного меню відповідно нормам харчування, визначеним постановою Кабінету Міністрів України, а також Санітарному регламенту для закладів загальної середньої освіти.

Складання двотижневого та чотиритижневого сезонного меню, з урахуванням денної норми потреб продуктів на день. Меню-розкладка.

Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів. Бракераж готової продукції та правила його проведення. Послідовність оцінки якості страв. Журнал бракеражу готової продукції.

Тема 7. Шляхи, засоби, форми роботи з формування культури здорового харчування учасників освітнього процесу – 2 год.

Формування культури харчування, правильних харчових звичок, основ здорового харчування та здорового способу життя шляхом спеціальної підготовки педагогів з освітніх питань здорового харчування. Онлайн курси, освітні портали, Інтернет-ресурси і сервіси. Навчальні курси та проєкти для учнів. Формування культури харчування в освітній діяльності класоводів і класних керівників. Ефективні методи і форми з формування культури харчування, правильних

харчових звичок. Агресивний маркетинг нездорової їжі. Поєднання заходів із забезпечення здорового харчування і заохочення рухової активності в закладах освіти.

8. Закупівлі у сфері шкільного харчування – 2 год.

Призначення уповноважених осіб за організацію та проведення процедури закупівлі/спрощеної закупівлі.

Складання тендерної документації, планування закупівель, укладання, зміни, виконання та розірвання договору про закупівлю. Інструменти рамкових угод.

Примірна тендерна документація на закупівлю послуг їдалень та кейтерингові послуги.

Основні функції ДУ «Професійні закупівлі», напрямки роботи, переваги.

Спрощена закупівля.

Електронний каталог. Укладання електронних договорів у PROZORRO MARKET.

Звіт про договір про закупівлю, укладений без використання електронної системи.

Тема 9. Міжгалузєва співпраця у формуванні культури здорового харчування в закладі освіти – 2 год.

Принципи ефективної взаємодії закладів загальної середньої освіти з родинами учнів, органами державної влади, державними і громадськими організаціями з формування культури здорового харчування. Внесок кожного у сприяння збереженню і зміцненню здоров'я в закладі освіти завдяки здоровому харчуванню. Дієві форми і методи взаємодії педагогічного і батьківського колективу.

Завдання на самостійну роботу

1. Проаналізувати основні нормативно-правові документи, які регламентують організацію здорового харчування у закладі освіти та підготувати питання для спільного обговорення.

2. Проаналізувати міжгалузєву співпрацю у формуванні культури здорового харчування у закладі освіти та підготувати основні проблемні питання взаємодії.

3. Проаналізувати перші кроки реформи системи харчування у закладах освіти, яка розпочата в Україні у 2020 році, та підготувати питання для спільного обговорення.

4. Дати оцінку складникам формування культури здорового харчування у Вашому закладі освіти за такими питаннями:

Як здорове харчування представлене у політиці й правилах школи?

Як заклад освіти створює умови для харчування дітей гарячими сніданками й обідами?

Яким нормам і рекомендаціям зі здорового харчування МОЗ України відповідає закупівля продуктів, готових страв і напоїв, приготування страв?

Яким вимогам відповідає безпека харчових продуктів?

Чи є доступ до безкоштовної питної води для учнів упродовж усього навчального дня?

Наскільки задоволені учасники освітнього процесу організацією харчування в закладі освіти, зокрема – умовами та графіком харчування, асортиментом та якістю страв?

Наскільки комфортна, чиста, безпечна їдальня? Чи доступна вона для всіх дітей, зокрема тих, хто має особливі освітні та дієтичні потреби?

Чи достатньо часу на вживання їжі під час перерви?

Чи відповідає встановленим нормам асортимент буфетної продукції?

Як відбувається популяризація споживання здорової їжі та напоїв? Як забезпечується відсутність некорисних харчових продуктів і страв? Чи просуваються й рекламуються харчові продукти, що заборонені для реалізації та пропонування дітям у закладах освіти?

Що робиться у закладі освіти для покращення умов, асортименту та якості харчування?

Чи є співпраця між працівниками їдальні та іншими працівниками закладу освіти, зокрема з медичним працівником?

Чи налаштоване регулярне навчання для вчителів, а також працівників, які надають послуги харчування, з метою вдосконалення інформаційної політики та практик зі здорового та безпечного харчування?

Яка готовність до надзвичайних ситуацій працівників шкільної їдальні? Чи вміє медичний працівник швидко й ефективно реагувати в разі невідкладних станів, пов'язаних із харчовою алергією, аспірацією фрагментами їжі й ускладнень цукрового діабету?

Як відбувається навчання принципам здорового харчування під час занять, навчальних завдань, позакласних заходів?

Чи підготовлені, де і як педагогічні працівники з питань формування культури здорового харчування у здобувачів освіти?

Як залучені до адвокації змін і покращення послуг шкільного харчування учні, колектив закладу, батьківська спільнота, представники громади та бізнесу?

Чи всі зацікавлені сторони беруть участь в організації, проведенні й оцінюванні результатів моніторингу ефективності створення системи безпечного й здорового харчування у закладі освіти?

5. Розробити план дій з організації здорового харчування та формування його культури у Вашому закладі освіти.

Нормативно-правові документи

1. Закон України «Про освіту» (ст. 56. Державні гарантії здобувачам освіти). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2145-19#Text>

2. Закон України «Про повну загальну середню освіту» (ст. 20. Учні). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/463-20#Text>

3. Закон України «Про публічні закупівлі» (ст. 22). URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/922-19#Text>

4. Наказ Мінекономрозвитку України від 13.04.2016 № 680 «Примірна тендерна документація». URL : <https://infobox.prozorro.org/news-mert/nakaz-minekonomrozvitku-680-pro-zatverdzhennya-primirnoji-tendernoji-dokumentaciji>
5. Національний план заходів щодо неінфекційних захворювань для досягнення глобальних цілей сталого розвитку : розпорядження Кабінету Міністрів України від 26.07.2018 № 530. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/530-2018-%D1%80#Text>
6. Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку : постанова Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text>
7. Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії : наказ Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 № 1073. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1206-17#Text>
8. Про затвердження плану заходів з реалізації Національної стратегії розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі на 2023 рік : розпорядження Кабінету Міністрів України від 24.02.2023 № 174-р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/174-2023-%D1%80>
9. Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування : розпорядження Кабінету Міністрів України від 05.08.2020 № 1008-р. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1008-2020-%D1%80#Text>
10. Закон України «Про електронні документи та електронний документообіг». URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/851-15#Text>
11. Про затвердження професійного стандарту «Керівник (директор) закладу загальної середньої освіти» : наказ Мінекономіки від 17.09.2021 № 568-21. URL : <https://mon.gov.ua/storage/app/media/news/2021/09/22/Nakaz-568-zatverdzh.standartu.keriv.22.09.pdf>
12. Про Національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі : Указ Президента України від 25.05.2020 № 195/2020. URL : <https://www.president.gov.ua/documents/1952020-33789>
13. Про невідкладні заходи щодо покращення здоров'я дітей : Указ Президента України від 07.12.2019 № 894/2019. URL : <https://www.president.gov.ua/documents/8942019-30949>
14. Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти : наказ МОЗ № 2205 від 25.09.2020. URL : <https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1111-20#n340>

Список рекомендованих джерел

1. Абетка для директора. Рекомендації до побудови внутрішньої системи забезпечення якості освіти у закладі загальної середньої освіти / Бобровський М.В., Горбачов С.І., Заплотинська О.О., Ліннік О. О. 2-ге видання, перероб. і доп. Київ, Державна служба якості освіти, 2021. 350 с. URL : https://nus.org.ua/wp-content/uploads/2021/08/Abetka_dyrektora_2021_SQE_SURGe.pdf

2. Абетка харчування : освітня програма. URL : <https://www.abetka-healthykids.com.ua>.
3. Асоціація дієтологів України. URL : <https://uda.in.ua/>
4. Василяшко І., Гущина Н., Демура О., Деркач Т., Зінченко А., Козловська Т., Патрикеева О., Саприкіна М. «Healthy Schools: заради здорових і радісних школярів : практичне керівництво для навчальних закладів. Київ : Юстон, 2019. 54 с.
5. Ващенко О. М. Абетка харчування : навчально-методичний посібник. Київ, 2018. 40 с.
6. Вимоги до приміщень, зберігання та роботи персоналу, що готує безглютенові страви. URL : <https://znaimo.gov.ua/vymohy-do-prymishchen-zberihannia-ta-roboty-personalu-shcho-hotuie-bezgliutenovi-stravy>
7. Відеоуроки здорового харчування. Євген Клопотенко. ЮНІСЕФ. URL : <https://youtube.com/playlist?list=PLlumsbnlfadhOiQSJO6IHlgYOrEdVjtv7>
8. Гриценчук О. О., Овчарук О. В., Оліфіра Л. М. Методичні рекомендації щодо впровадження курсу за вибором «Здоров'я дитини – здорове харчування» у 3 – 4 класах ЗНЗ. Київ : ТОВ «Вольф», 2010. 28 с.
9. Довгань А. І., Овчарук О. В., Пужайчерда Л. М. Ми обираємо здорове харчування : навч.-метод. посіб. навч. курсу за вибором для 8 (9) класів ЗНЗ. Київ : ТОВ «Вольф», 2014. 109 с.
10. До школи: здорове харчування школярів. URL : <http://moz.gov.ua/article/health/do-shkoli-zdorove-harchuvannya-shkoljariv>
11. Загальні правила проведення бракеражу готових страв та виробів. URL : <https://znaimo.gov.ua/zahalni-pravy-la-provedennia-brakerazhu-hotovykh-strav-ta-vyrobiv>
12. Здорове харчування : годуймо дітей правильно. Поради батькам. Київ : БФ «Здоров'я жінки і планування сім'ї», 2020. 8 с.
13. Здоров'я дитини - здорове харчування : навч.-метод. посіб. для вчителя навч. курсу за вибором для 5-7 кл. / А. Довгань, О. Довгань, О. Овчарук, Л. Оліфіра, Л. Пужайчерда; за заг. ред. О. Овчарук. Київ, 2012. 128 с.
14. Зміцнення здоров'я та профілактика неінфекційних захворювань у закладах освіти. Посіб. для освітян. / Г. Майструк, А. Думчева, І. Скорбун, В. Банніков, Г. Костенко. Київ : БФ «Здоров'я жінки і планування сім'ї», 2020. 136 с.
15. Здорове харчування: збірник матеріалів для працівників системи охорони здоров'я / укл.: В.В. Брич, В.Й. Білак-Лук'янчук, Г.О. Слабкий, І.Я. Гуцол, Н.Й. Потокій. Ужгород, 2020. 64 с.
16. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування дітей шкільного віку в організованих освітніх та оздоровчих закладах. Львів : Літопис, 2019. 14 с.
17. Мазуркевич І. В. Культура приготування та споживання їжі (курс за вибором з використанням кейс-технології) для учнів 10-11 класів. Біла Церква, 2016. 20 с.

18. Мелега К. П. Сучасні технології здоров'язбереження : навч. посіб. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2018. 200 с.
19. Основи харчування : підручник / М. І. Кручаниця, І. С. Миронюк, Н. В. Розумикова, В. В. Кручаниця, В. В. Брич, В. П. Кіш. Ужгород : Вид-во УжНУ «Говерла», 2019. 252 с.
20. Проект «Про здорове» URL: <http://www.prozdorove.com.ua>
21. Стандарти НАССР. URL : <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/standarti-nassr>
22. Технологічні карти нового шкільного меню. URL: https://drive.google.com/drive/u/0/folders/1F1_cxW3EuvSQ8D2Jvvs4jGHBWgr_QLs2
23. Уроки здорового харчування : програма навчального курсу для учнів 1–11 класів закладів загальної середньої освіти / В. М. Успенська, З. В. Декунова, А. М. Лавська та ін.; за наук. ред. В. М. Успенської. Суми : НВВ КЗ СОІППО, 2022. 19 с.
24. 1. Форми організації харчування URL : <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya/formi-organizaciyi-harchuvannya>
25. Четвертий регіональний форум «Реформа системи шкільного харчування». URL : <https://www.youtube.com/watch?v=ETxerv0ODjs>
26. Шкільне харчування. URL : <https://mon.gov.ua/ua/osvita/zagalna-serednya-osvita/shkilne-harchuvannya>
27. Znaimo: Платформа про здорове шкільне харчування. URL : <https://znaimo.gov.ua/>