Доброго дня.

Моє ім'я Олександр Денисенко, Я хочу презентувати вам свій проект **" Якісне харчування школярів і дошкільнят України як турбота про Здорову та Сильну Державу!"**

**Якісне харчування школярів і дошкільнят України як турбота про Здорову та Сильну Державу!**

 **Мета** – стрімкий розвиток і розбудова України на базі самодостатніх регіонів (територіальних громад) шляхом впровадження інноваційних програм національного і регіонального розвитку, розкриття та використання наявного потенціалу кожного українця, забезпечення регіонального лідерства України.

**Ціль** - забезпечення якісним харчуванням школярів і дошкільнят прирівнюється до питання національної безпеки держави.

**Соціально-економічне завдання** - створення в масштабах України сучастних хорчових комбінатів на базі дошкільних та шкильніх закладів, продовольчо та соціально самодостатніх регіонів (територіальних громад), які визначають і корегують свої стратегічні та поточні пріоритети; широко впроваджують інноваційні технології, створуючі безпечні та комфортні умови хорчування для своїх мешканців, забезпечуючи комплексну глибинну переробку усієї наявної сировини та якість хорчування в дошкільних та загально шкільних установах, отримання продукції з максимально низчім можливим рівнем вартості; які забезпечуть постійне якісне та доступне хорчування для дітей; нарощують свій професійний потенціал; створюють умови для підготовки висококваліфікованих спеціалістів та функціонально повних команд, здатних взяти на себе відповідальність та поширення уже апробованого позитивного досвіду в масштабах усієї України.

**Проведення реформування системи шкільного харчування в регіонах України.**

- практичні 100% матеріальний і моральний ізнос технологічного обладнання, посуду та інвентарю, використовуваного в шкільному харчуванні в Україні, так само як і технологій виробництва шкільного харчування;

- перманентні порушення технології виробництва кулінарної продукції, порушення законодавства України в сфері забезпечення безпеки та гігієни продуктів харчування, недотримання санітарних нормативів і правил, зловживання у процесі закупівлі сировини і напівфабрикатів, відсутність системи контролю якості продукції для дітей і підлітків;

– відсутність повсюдно своєчасного процесу передачі інформації, отриманої в ході організації медичних оглядів, профілактичної та оздоровчої роботи, від фахівців медичних установ фахівців – дієтологів і технологів громадського харчування, відповідальних за розробку раціонів харчування дітей і підлітків;

– відсутність механізму впровадження оздоровчих технологій харчування згідно з прийнятим у світі стандартам, відсутність медичної профорієнтації медичних працівників освітніх установ і лікарсько-професійного консультування в різних освітніх установах;

– відсутність програми діагностики залежно способу харчування і фізичної активності дітей і підлітків від стану психофізіологічних, психоемоційних та психосоціальних функцій;

– відсутність ідеологічної соціальної програми виховання у дітей і підлітків мотивації до ведення здорового способу життя, впровадження наукової концепції формування стійких стереотипів здорового та раціонального харчування;

**Історія питання**

У більшості західних розвинених країнах питання забезпечення якісним харчуванням школярів і дошкільнят прирівнюється до питання національної безпеки держави. Очевидність залежності стану здоров'я дітей від їх здатності в майбутньому реалізовувати дітородні функції, забезпечуючи демографічний ріст і поповнювати лави збройних сил, забезпечуючи обороноздатність країни, була визнана у країнах Західної Європи, в США ще в кінці 19 століття.

В більшості сучасних країн світу з розвиненим державним соціальним забезпеченням, таких як Швеція, Данія, Німеччина, Фінляндія, державні дотації можуть становити до 80% вартості шкільного раціону. Ні в одній з цих країн тягар фінансового забезпечення харчуванням дитини не повністю перекладається на державу. У фінансуванні шкільних ланчів беруть участь батьки, але якість послуги харчування, що надається дитині, незрівнянно вище, ніж у країнах Східної Європи та в Україні.

**Підходи до формування раціонів харчування**

У всьому світі існує цілий ряд методик, схвалених лікарськими спільнотами, і розроблених у вигляді методичних рекомендацій для операторів шкільного харчування. Кожна з методик враховує сезонний фактор у виробництві продуктів харчування, кліматичні та географічні особливості регіону, в якому здійснюється харчування школярів. Дані методики враховують і національні інтереси аграрного сектора економіки. Очевидно, що система шкільного харчування – найбільший замовник плодоовочевої, рибопереробної та тваринницької галузей. Методичні вказівки покликані допомогти операторам забезпечити баланс випуску якісної та здорової продукції, корисної для дітей та економічної доцільності організації високотехнологічного процесу харчування.

**Роль комерційного оператора в процесі організації харчування дітей високих стандартів**

Централізація в системі шкільного харчування дозволить забезпечити максимальний рівень механізації виробництва продукції шкільного харчування, скорочення трудомісткості продукції, високі показники якості продукції, більш тривалі терміни зберігання, використання найбільш продуктивного обладнання, сумісне із застосовуваних технологій обробки сировини та напівфабрикатів і забезпечує потреби в асортименті оптимального харчування.

Комбінат шкільного харчування виробляє охолоджену кулінарну продукцію, кулінарні борошняні вироби, здійснює доставку охолодженої продукції у шкільні їдальні, в шкільних їдальнях – роздавальних здійснюється регенерація (розігрів) охолодженої продукції і роздача її кінцевим споживачам.

**Пропонована система забезпечує:**

- можливість організації єдиної системи постачальників, яка забезпечує централізований відбір, завезення, контроль якості і безпеки продуктів, закупівля продуктів безпосередньо у підприємства-виробника;

- зниження закупівельних цін, вхідний контроль сировини;

- можливість участі в організації харчування висококваліфікованих фахівців (кухарів професійного рівня, технологів, лікарів-дієтологів, фахівців по виробничому контролю);

- можливість створення системи повного вхідного і вихідного виробничого контролю, у тому числі з використанням лабораторно-інструментальних методів;

- можливість складання раціону харчування з урахуванням всіх гігієнічних вимог та рекомендацій;

- збільшення асортименту продукції у відповідності з раціоном, можливість вибору;

- зниження втрат на всіх етапах виробництва і реалізації готової продукції (внаслідок застосування високотехнологічного обладнання, застосування спеціальних систем виробничого обліку та контролю);

- зниження вартості готової продукції за рахунок зменшення витрат при виробництві (зниження витрат електроенергії, зменшення частки амортизації на одиницю продукції, зменшення кількості персоналу).

Сучасні комбінати оснащуються за останнім словом техніки. Всі процеси приготування їжі протікають без контакту людини з продуктом харчування. Стандарти виробництва відповідають не тільки вітчизняного законодавства у сфері контролю за безпекою харчування і гігієною, але і міжнародному стандарту ISO 22000 та HACCP.

Обсяг інвестицій в такий комбінат може досягати до 15 млн. Євро. Термін окупності комбінату харчування в Європі становить 3-4 роки згідно з даними Британської Асоціації Шкільного Харчування. У США, за даними FDA – близько 4-5 років.

**Проблеми, пов'язані з забезпеченням економічної ефективності проекту:**

- відсутність політики протекціонізму у сфері постачання комбінату вітчизняної якісною продукцією за пільговими цінами;

- підвищення виходів готових страв майже на 40% через дорогої ціни на продукти, що призводить до збільшення собівартості раціону вдвічі;

- відсутність конкретної схеми участі держави у спільне інвестування в проект або надання державних гарантій за кредитними зобов'язаннями оператора;

- відсутність нормативно – правової бази, що гарантує оператору стабільність державних замовлень на харчування;

- аморфність і скептичну налаштованість батьків по відношенню до можливих змін у системі шкільного харчування, преодолеіваема за оцінками західних колег в період не менше 3-4 років з початку реформи (досвід більш ніж 20 країн світу)

**Висновки:**

До створення першого в Україні комбінату харчування світових стандартів якості залучення кращіх західних експертів з багаторічним досвідом участі у реформуванні системи харчування дітей.

Проведення повного циклу робіт щодо проектування підприємства, техніко-економічних розрахунків, вибору обладнання і технологій. Здійснено знайомство з кращими комбінатами харчування Європи, США, Ізраїлю. Складені всі будівельні кошториси. Оформлення ділянок під будівництво. Проведення переговорів з фінансовими інститутами.

При цьому, умовою успішної реалізації проекту є державна участь в перші кілька років реалізації проекту, спрямовані на компенсацію реальної вартості раціону для дитини і проведення роз'яснювально - просвітницьких робіт з батьками для стимулювання подальшого платоспроможного попиту.

Я Готовий до впровадження реформ на загально національному рівні!

 Олександр Денисенко.

Презентаційне відео: <https://youtu.be/pkaUONKbD20>