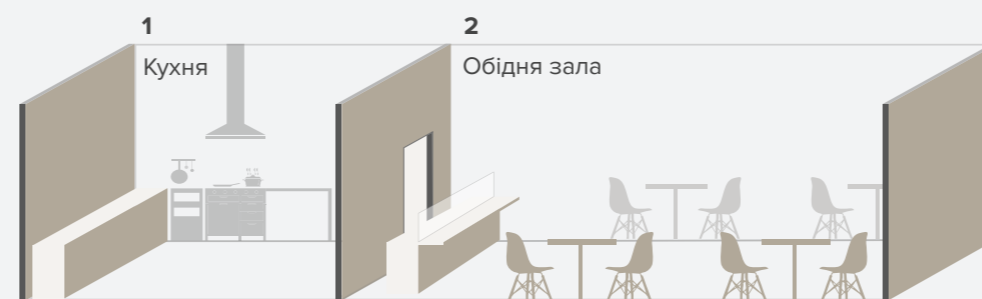




# Трансформація підприємств під харчування в закладах освіти та дошкільних закладах

# Три моделі організації харчування в школі

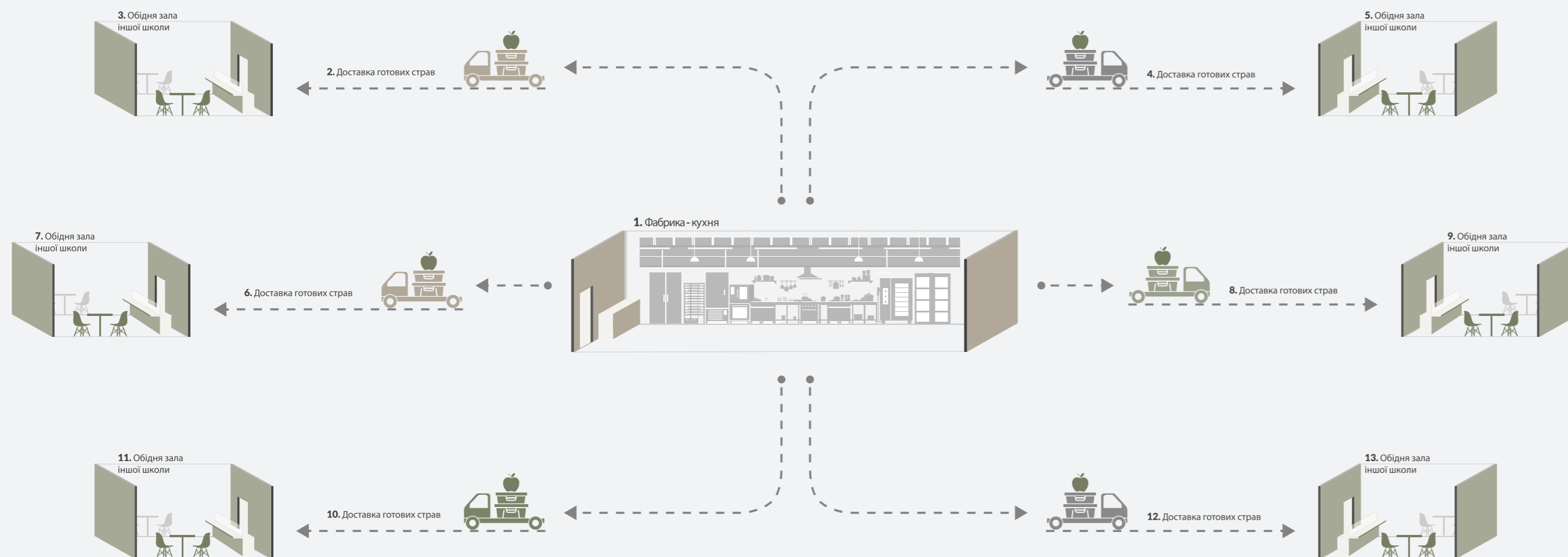
## Модель «Класична кухня»



## Модель «Опорна кухня»



## Модель «Фабрика-кухня»



# Технологія приготування їжі

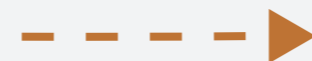
Cook&Chill



Приготування  
гарячого



Охолодження



Транспортування  
охолодженого



Доставка до  
школи охолодженого



Гаряча  
страва

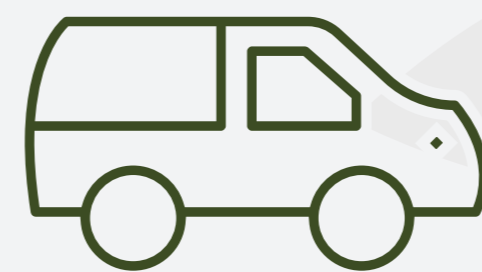
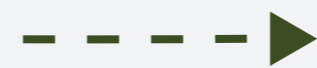
# Доставка гарячої їжі



Приготування  
гарячого



Видача страв  
до 2 год



Транспортування  
гарячої їжі



Видача гарячої  
страви

# Які завдання вирішуємо?



Безпека - контроль  
приготування



Оптимізація  
ресурсів



Стандартизація  
якості

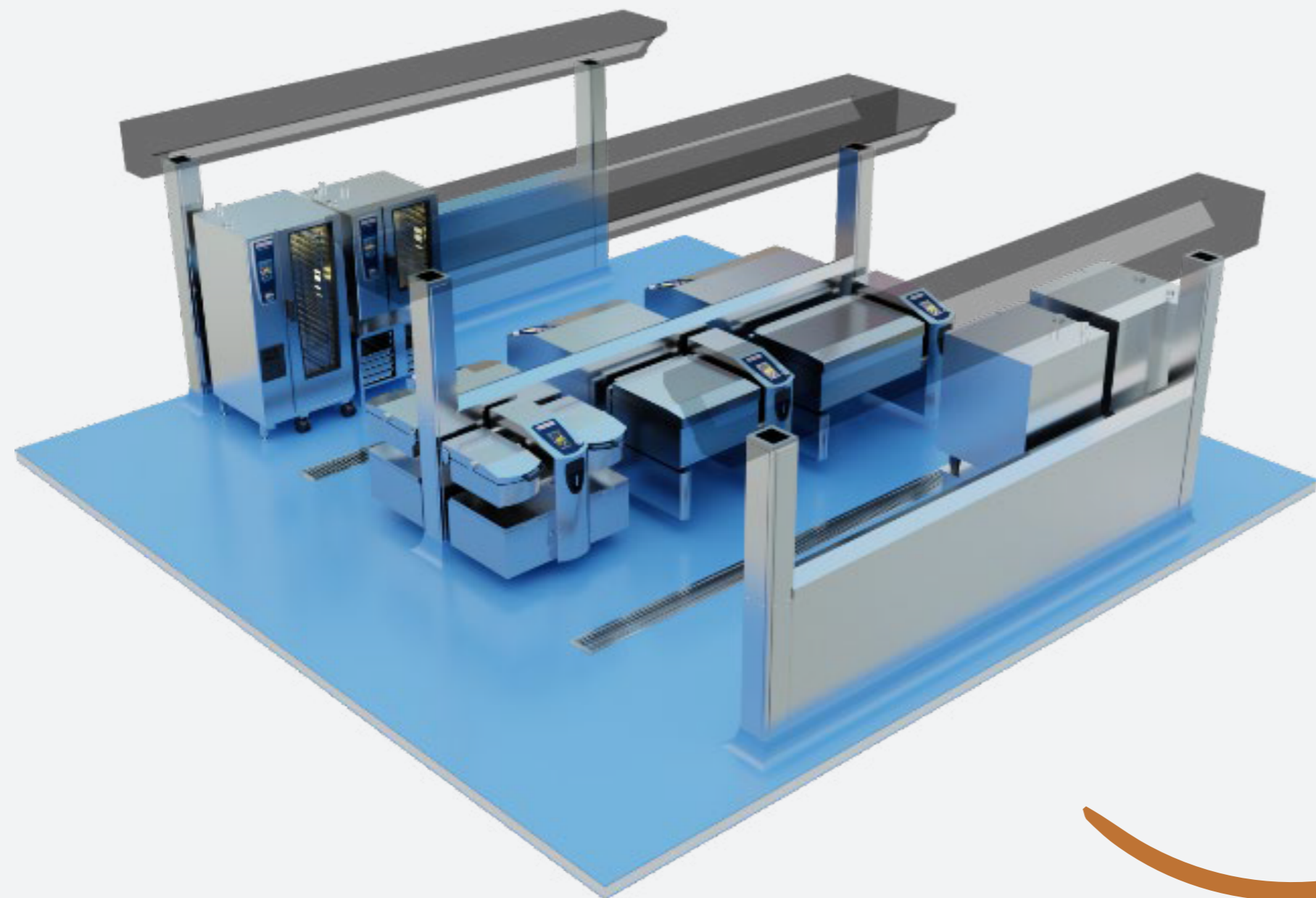


Доставка їжі  
до кожної дитини

# Можливість трансформації в соціальну кухню

В кризові часи

Фабрика-кухня



Забезпечення харчуванням всіх, хто потребує,  
внутрішньо-переміщених осіб, соціально-незахищені  
групи населення



# Бенефіціари:

- ✓ Діти
- ✓ Учні
- ✓ Батьки
- ✓ Громади
- ✓ ММСП



# Ефект від впровадження



Якісне харчування дітей у школах та садках



Розвиток співпраці між органами місцевого самоврядування та бізнесом



Створення робочих місць



Створення додаткового попиту на регіональному рівні



Підвищення ефективності ММСП



# Вимоги до постачальників інгредієнтів:

- ✓ Сертифікація умов
- ✓ Сертифікація безпеки продукції
- ✓ Первинна обробка: сортування/пакування/зберігання
- ✓ Гарантія постачання протягом терміну надання послуг



# Особливості реформи

Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку



Овочі повинні складати щоденний раціон дитини. Порційно заморожених та свіжих овочів, а також зелених - 100 г



Фрукти складають також щоденний раціон



Три чверті їжі дитини мають становити продукти рослинного походження



Заради насичення дитячого організму білком також тричі на тиждень даватимуть яйця



Птицю (курку чи індичку) даватимуть переважно на сніданок та ще один раз на тиждень на обід. М'ясо на обід повинне бути тричі на тиждень



Рибу повинні подавати двічі на тиждень



Надання переваги кашам з вищим вмістом харчових волокон: скажімо, гречаній крупі замість рисової

# Фабрика-кухня в деталях



- ✓ Кількість дітей ~ до 10000 тис./в день
- ✓ Орієнтовний об'єм їжі/день - 6000 кг
- ✓ Орієнтовний об'єм сировини в місяць - 164 тис.кг

## Перспектива

- ✓ Буча – 2023 рік,
- ✓ по 1 – 2 в кожній області (2025 рік)

# Опорна-кухня в деталях

- ✓ Кількість дітей ~ до 2000 тис./в день
- ✓ Орієнтовний об'єм їжі/день - 1200 кг
- ✓ Орієнтовний об'єм сировини в місяць ~ 30 тис.кг

## Перспектива

- ✓ 10 – 20 в кожній області
- ✓ Загалом: до 500 опорних кухонь



**Ми діємо для майбутнього!**