



До:

д-р Нелия Микушинска

Държавен експерт в Дирекция „Здравен контрол“

Министерство на здравеопазването

nmikushinska@mh.government.bg

СТАНОВИЩЕ

От:

Фондация „За храната“, ЕИК: 177178582

седалище: гр. София, ул. Царево село 11А, ап.19

адрес за кореспонденция: гр. София, ул. Козяк 17, вх.А, ап.9

имейл: info@zahranata.org

3 юли 2019 г.

град София

Относно: проект на Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения

Уважаема г-жо Микушинска,

Във връзка с публикувания проект на Наредба за изменение и допълнение на Наредба № 6 от 2011 г. за здравословно хранене на децата на възраст от 3 до 7 години в детски заведения („Проекта“) в портала за обществени консултации на Министерски съвет, с настоящото фондация „За Храната“, ЕИК: 177178582, със седалище и адрес на управление: гр. София 1612, р-н Красно село, ул. Царево село 11А, ет. 5, ап. 19 („Фондация „За храната“ или „Фондацията“) изразява своето становище и предложения за промени в определения за това срок.

Фондацията е организация с нестопанска цел, която от години се бори за популяризиране, обогатяване на познанията и изграждане на обществено разбиране и подкрепа за пълноценно, природосъобразно, здравословно и устойчиво хранене на всички нива и най-вече на децата. Активно работим с родители и учители и всяка година организираме кампанията „Ден на революцията в храненето“, в която през месец май 2019 година се включиха 1000 доброволци и 7000 деца. В тази връзка, ние си сътрудничим с редица експерти в областта на здравословното хранене, провеждали сме множество събития и проучвания в областта на здравословното хранене и удовлетвореността на родителите. Поради тази причина считаме, че имаме нужната компетентност да изразим адекватно мнение по Проекта.

По-долу са структурирани нашите предложения, както и тяхната обосновка:

1. Да се допълни чл. 9 от наредбата като се **регламентира броят на предлагане на тестени закуски** при 5-дневно 4-кратно хранене и целодневно седмично хранене, включително на тези с добавени захари.

Известно ни е, че изискванията за честотата на предлагане на храните от всички групи са представени в ръководството към „Сборник рецепти и ръководство за здравословно хранене



на деца от 3 до 7-годишна възраст“ („Сборник с рецепти“), който има за цел да се внедрят практически изискванията и принципите, залегнали в наредбата.

В Сборника с рецепти категорично са ограничени тестените закуски и като рецепти и като включване в менюто. В 4-те седмични менюта по сезони тестените закуски са 2- 3 пъти седмично. Значителна част от тестените закуски се приготвят от пълнозърнесто брашно или брашно от лимец, захарта при сладките тестени храни е в малко количество като сладкият вкус се осигурява предимно от включените плодове. Заложени са изискванията тестените закуски, включващи добавена захар да се предлагат до 2 пъти седмично при 5-дневно 4-кратно хранене и до 3 пъти при целодневно седмично хранене. Такива са критериите на Световната Здравна Организация („СЗО“) за здравословен модел на хранене при децата. Според нас ще бъде полезно тези ограничения да се включат и в наредбата.

2. Да се допълни чл. 10 като се въведе **изискване за качеството на плодовете и зеленчуците**, които да бъдат първо или екстра качество. Това е от значение за максималното извличане на полезните качества на плодовете и зеленчуците.
3. Във връзка с измененията в чл. 10, считаме че е нужно допълнително да се регламентира **ограничаване на консервирани плодове с добавени захари** (компоти, конфитюри, мармалади) като се посочи допустимият брой на предлагане. Считаме, че компоти трябва да се включват само през зимния сезон, не повече от веднъж седмично.

Според нас е много положително изменението в продуктивния набор, съдържащ се в Приложение № 3 в Проекта, като количеството на добавените захари е намалено наполовина в сравнение със сегашната редакция на наредбата. Съгласно новите препоръки на СЗО добавените захари доставят по-малко от 5 % от енергийната стойност на храната за деня. Това е заложено и в чл. 13 на Наредба № 1 от 22.01.2018 г. за физиологичните норми за хранене на населението („**Наредба № 1**“), където оптималният прием на добавени захари също е ограничен до 5 % от общата енергийна стойност на храната.

Така че, спазвайки горното изискване, предлагането на компоти, конфитюри и мармалади трябва да е много ограничено. Също така сме наясно, че в Сборника с рецепти се включват много детайлни практически препоръки в този аспект и примерни седмични менюта по сезони. В тези примерни менюта изобщо не фигурират стерилизирани плодови сокове без захар (вместо тях има фрешове, но и те са в ограничени количества), компот има само веднъж през зимния сезон и в 4-те седмични менюта по сезони включват само веднъж печена на фурна палачинка с конфитюр (плънката може да бъде също с пресни плодове или със сирене/ извара).

4. Чл. 11, ал. 2 да се допълни чрез изискването **млякото и млечните продукти да отговарят на стандартите на БДС**. Считаме, че е нужно да се гарантира качеството на млечните продукти, като например всички да бъдат по БДС стандарт, защото изискването киселото мляко, кашкавала и сиренето да бъдат произведени от краве мляко не е достатъчно като гаранция за качеството им.
5. Да се измени ал. 2 на чл. 11, като отпадне думата „краве“. Желателно е **да се допуска** не само краве мляко и млечни продукти от краве мляко, но **също козе и овче мляко и млечни продукти от тях**. От хранителна гледна точка няма причина да не се включват и други видове мляко с цел разнообразие на храненето. Другите видове млечни продукти също могат да бъдат сертифицирани по БДС.



6. Чл. 17 да се измени чрез посочване на **разрешените добавени мазнини**, да се въведе изискване в зеленчуковите салати да се използва само студено пресован зехтин и да се включат изисквания за правилно използване на рафинираните растителни масла.

В наредбата не се посочва какви видове растителни масла да се използват. Рафинираното масло може да има неблагоприятен ефект, когато се консумира в големи количества, когато с него се готви продължително време и на високи температури. Рафинираното слънчогледово олио следва да се съхранява на тъмно, да се слага в края на готвенето и да се готви при умерени температури. Зехтинът трябва да е студено пресован, съхраняван в тъмна бутилка на хладно и използван суров, без нагряване.

7. С цел спазване на изискванията на чл. 18, да се създаде нова алинея 3, с която **вносянето на торти и други захарни изделия в детските градини и другите заведения, където се предлага организирано детско хранене от родители по повод празници на децата им да бъде ясно регламентирано или забранено**, ако са с прекомерно съдържание на захар, или изкуствени подсладители, оцветители, консерванти, ароматизанти и имитиращи продукти.

Изисквания по отношение на количеството на захарта и изключване на потенциално опасни технологични добавки в храните са залегнали в наредбата. Необходимо е обаче да се включи изрична забрана родителите да внасят сладкарски и захарни продукти в детските заведения. В момента е достатъчно съответното захарно изделие да има сертификат за произход и се счита, че е разрешено за употреба от БАБХ, а това значително увеличава честотата на консумация на тези храни, които наредбата забранява и в крайна сметка води до заобикаляне на закона.

8. Да се разшири набора на зърнени храни в препоръчителните среднодневни набори, включени в Приложение № 3, **с елда и просо**, съгласно член 9 на наредбата, **да се добави лимец**.

В препоръчителните продуктови набори в групата на зърнените храни са включени хляб (всички видове), макаронени продукти, ориз, брашно (всички видове) и други зърнени храни. В последната група е включено: жито, царевича, овесени ядки, закуски на зърнена основа. Изпуснати са елда и просо, които са включени в чл. 9 от наредбата и те трябва да се добавят. Допълнително, мислим че е нужно да се добави и лимец, включен в Сборника с рецепти, като по-специфичен вид пшеница, както и киноата като вид семена.

Тестените продукти трябва да се приготвят съгласно рецептите, включени в Сборника с рецепти. В него са посочени различните алтернативи на брашната, като основен избор е пълнозърнесто брашно, брашно от лимец, а за децата с целиакия са включени алтернативи с безглутенови брашна.

9. **Да се намали среднодневното количество на млякото и млечните продукти в препоръчителния продуктов набор**, описан в Приложение № 3, **при децата от 5 до 7 години** до определеното количество за децата от 3 до 5 години, тъй като потребностите от калций при двете възрастови групи е еднакъв според физиологичните норми за хранене, регламентирани в Приложение № 8 към Наредба № 1.

10. Също така, предлагаме да се добави допълнителен член, вменяващ задължение на детските градини при обявяването на менютата, да се публикуват и съпътстващите хранителни стойности, а именно **менюто с храната за деня да съдържа съответните белтъчини, мазнини и въглехидрати**.

Родителите имат право да бъдат информирани с какво се хранят децата в детските заведения. Правилното комбиниране на белтъчините, мазнините и въглехидратите и тяхното процентно



съотношение е от изключително значение за пълноценното хранене. Техният относителен дял от енергийната стойност на храната е определен в Наредба № 1 и е добре да бъде добавен към менюто с цел доказване, че разпоредбите на Наредба № 1 са спазени.

Освен горепосочените ни предложения, считаме че Проектът въвежда доста положителни промени в сега действащата наредба (като изключването на пържените храни; намаляването на добавените захари, по-големият прием на пълнозърнести храни и т.н.). Въпреки това, сме на мнение, че допълването на Проекта с предложенията ни е в синхрон с препоръките на СЗО и Националната здравна стратегия на Република България и допълнително би допринесло за превенция на хроничните заболявания и затлъстяване в детска възраст и за цялостното здраве на децата.

Благодарим предварително за отделеното време и се надяваме да приемете предложенията ни.

С уважение,

Наталия Александрова
Председател на Управителния съвет
Фондация „За храната“