

Рекомендации для Оренбургской области по повышению эффективности мероприятий по совершенствованию организации школьного питания

1 Реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации питания в общеобразовательных учреждениях.

В основу регионального плана действий или программы рекомендуется включить мероприятия по совершенствованию школьного питания по следующим направлениям:

Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и безопасности питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Разработка и внедрение нормативов финансирования закупок пищевых продуктов.

Разработка ассортиментного перечня, единых требований к безопасности и качеству пищевых продуктов.

Внедрение полуфабрикатов, специализированных и обогащенных продуктов.

Разработка единых рационов питания (наборов продуктов) и типовых меню.

Разработка методики учета и анализ национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста в формировании рационов питания для общеобразовательных учреждений.

Анализ состояния обеспечения общеобразовательных учреждений специализированными продуктами детского питания.

Организация и проведение выборочных проверок лабораторными методами фактического качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на обеспечение в общеобразовательные учреждения.

Разработка и уточнение технической документации (технические условия, технологические условия, технико-технологические карты, стандарты организации) на блюда для школьного питания для создаваемых, реконструируемых и модернизированных предприятий детского питания.

Осуществление мер по гармонизации питания обучающихся в образовательном учреждении и в семье. Разработка (одновременно с разработкой типовых меню) рекомендаций родителям по питанию детей и подростков в выходные и праздничные дни.

Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в общеобразовательных учреждениях (внедрение практики применения питьевой воды, расфасованной в емкости и бутилированной, взамен кипяченой воды, а также для приготовления витаминизированных напитков).

Разработка и внедрение схем дополнительной витаминизации рациона питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Разработка и внедрение методики по проведению медико-биологической оценки возможности использования новых пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах.

Разработка и внедрение методики индивидуальной корректировки рациона питания и приготовления блюд.

Организация и проведение предварительной апробации разработанных рационов питания и меню.

Организация и проведение изучения пищевого статуса обучающихся в общеобразовательных учреждениях и особенностей пищевого поведения с использованием опросно-анкетного метода.

Разработка технико-экономического обоснования создания, реконструкции и модернизации материально-технической базы для производства и совершенствования питания детей школьного возраста.

Разработка единых требований к безопасности и качеству пищевых продуктов для поставки в общеобразовательные учреждения и их согласование с Роспотребнадзором.

Организация лабораторного контроля качества на всех стадиях производства, переработки и потребления пищевой продукции, поступающей для обеспечения общеобразовательных учреждений.

Разработка Положения об организации лабораторного контроля качества на всех стадиях производства, переработки и потребления пищевой продукции, поступающей для обеспечения общеобразовательных учреждений.

Разработка предложений по включению в аукционную (конкурсную) документацию требований по проведению выборочного лабораторного контроля качества пищевой продукции, поступающей для обеспечения общеобразовательных учреждений.

Внедрение многоцелевых индивидуальных карт школьного питания в залах питания столовых общеобразовательных учреждений.

Организация сертификации системы управления качеством производства пищевых продуктов для детей школьного возраста на соответствие требованиям ISO 22000.

Строительство, реконструкция и переоснащение пищеблоков и залов питания столовых всех общеобразовательных учреждений Оренбургской области.

Организация планового технического обслуживания и ремонта технологического оборудования пищеблоков общеобразовательных учреждений через специализированные организации.

Организация перевода питания в бюджетных учреждениях на аутсорсинг.

2 Обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.

В настоящее время питание, которым обеспечиваются школьники, в разных образовательных учреждениях не соответствует п. 6.6, 6.8, 6.13, 6.14, 6.17, 6.18, 6.19, 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08 по различным причинам, в зависимости от используемого фактического меню, применяемых технологий, объема выделяемых средств и рационального их использования.

С учетом данных, полученных в ходе мониторинга, рекомендуется провести анализ объемов и влияния на охват питанием размеров субсидий бюджета на бесплатное горячее питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджета на частичное или полное финансирование отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся.

3 Обеспечение потребности обучающихся в диетическом питании в соответствии с состоянием их здоровья.

В целях снижения количества школьников с алиментарно-зависимыми заболеваниями, сахарным диабетом и нуждающихся в диетическом питании, во всех школах питание должно быть организовано в соответствии с цикличным (примерным) меню, согласованным с Роспотребнадзором, а также рассмотреть вопрос о введении диет для соответствующих групп школьников.

4 Рекомендации по совершенствованию применяемых рационов питания (фактически применяемые рационы питания).

В настоящее время имеются значительные различия в качественных показателях фактически применяемых рационов и примерного меню.

Целесообразно провести анализ соблюдения при разработке и организации питания действующих рекомендаций по потреблению основных

пищевых веществ, прежде всего, белков животного происхождения, фруктов, соков, витаминизированных напитков.

Необходимо провести перерасчет по макронутриентам и энергосодержанию блюд и кулинарных изделий, входящих в примерных меню, на основании методики, приведенной в Методических указаниях по лабораторному контролю качества продукции общественного питания, М., 1997, (Письмо №1-40/3805 от 11.11.91г.) (Часть 2). (Основанием для применения данных методических указаний является ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия., п. 8.5). После чего рекомендуется провести повторный анализ данных циклических меню на удовлетворение возрастным физиологическим потребностям обучающихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08.

Применение единого меню для всех возрастных групп приводит к тому, что рацион питания для возрастной группы 11-18 лет не удовлетворяет возрастным физиологическим потребностям обучающихся в пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями 6.14 СанПиН 2.4.5.2409-08.

Определить следующие виды рационов школьного питания:

рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования);

типовые рационы;

недельные рационы образовательных учреждений.

При их разработке могут применяться рекомендации, представленные в приложении № 1.

В соответствии с требованиями п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08, фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню. Необходимо организовать контроль организаторов питания

за соответствием фактически предоставляемого питания ученикам по составу и выходам блюд, предполагаемой выдаче фруктов и соков.

В целях улучшения питания детей и подростков:

- пищевая ценность школьных завтраков и обедов должна соответствовать возрастным физиологическим потребностям детей в пищевых веществах и энергии в соответствии с требованиями п. 6.15 СанПиН 2.4.5.2409-08;

- для удовлетворения потребностей каждой возрастной группы учеников необходимо составлять меню дифференцированное, в соответствии с требованиями п. 6.6 СанПиН 2.4.5.2409-08. При этом фактическое меню для каждой возрастной группы, платно или бесплатно предоставляемого питания должно быть обозначено;

- исключить применение минимизированных по составу завтраков и включить закуски в меню обедов в соответствии с требованиями п. 6.18 и п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08. Так же, соблюдать выход блюд, не менее рекомендованного в приложении 3 данного СанПиН;

- для обеспечения здоровья детей, их нормального роста и развития, продления жизни, повышения работоспособности и создания условий для адекватной адаптации к окружающей среде рекомендуется при составлении меню включать в соответствии с требованиями п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08 ежедневно мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, раз в 2-3 дня рыбу, яйца, сыр, творог;

- при составлении примерного меню информация о блюдах должны содержать в себе сведения о составе рациона, энергетической и пищевой ценности в каждом блюде, включая содержание витаминов и минеральных веществ, в соответствии с требованиями п. 6.10 СанПиН 2.4.5.2409-08. Недопустимо указание весового продукта в штуках.

Для оформления фактического меню необходимо руководствоваться требованиями п. 6.24 СанПиН 2.4.5.2409-08 и п.12 Постановления Правительства

Российской Федерации от 15 августа 1997 г. N 1036 «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276 . от 21.08.2012 № 842), в котором указывается, что информация должна содержать:

- наименование блюда;
- цены;
- сведения о весе (объеме) порций готовых блюд;
- сведения о пищевой ценности (калорийности, содержании белков, жиров, углеводов, а также витаминов, макро- и микроэлементов).

Вместе с тем, при составлении технологических карт и технико-технологических карт (далее ТК или ТТК) необходимо соответствии с требованиями п.5 ГОСТ Р 53105-2008:

- указывать наименование предприятия, для которого составлена данная ТК и ТТК;
- утверждать руководителем и подписывать ответственными лицами (с расшифровкой), составившими данную ТК и ТТК.
- в ТК и ТТК вносить рецептуру и технологию приготавливаемых блюд в соответствии с требованиями п. 6.11 СанПиН 2.4.5.2409-08:

Чтобы исключить двоякое понимание закладок продуктов в блюдо необходимо чтобы:

- наименование блюд и кулинарных изделий должны соответствовать их наименованиям, указанным в сборниках рецептов;
- в колонках брутто и нетто, если вес указывается в граммах, то и выход должен быть в граммах;
- не допускается закладка продукта на выбор в одной ТК (молоко/вода), чтобы не допустить замены на более дешевый продукт
- указывать дату создания и период действия ТК с данным % отходов на холодную обработку овощей (по сезону).

5 Ценообразование и стоимость школьного питания.

При анализе нормативов финансирования организации питания в образовательных учреждениях уточнить все виды расходов и определить источники их финансирования, в том числе затраты на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, своевременную замену и техническое обслуживание технологического оборудования, ремонт помещений и т.д.

Отсутствие в регионе установленного размера наценки и контроля за превышением установленной наценки на продукцию собственного производства может привести к уменьшению состава рациона питания и снижению эффективности использования денежных средств на приобретение продуктов для обеспечения полноценного, здорового питания учеников, в соответствии с требованиями п.6.6-6.34 СанПиН 2.4.5.2409-08. Рекомендуется установить предельный размер наценки на продукцию общественного питания собственного производства, реализуемую в общеобразовательных школах Оренбургской области.

6 Обеспечение закупок продуктов питания для школьных столовых, а также услуг по организации питания учащихся общеобразовательных учреждений.

В дальнейшем, при заключении договоров и контрактов на организацию питания, заказчикам целесообразно учесть следующие позиции:

- необходимость соблюдения требований законодательства при заключении договоров;
- все условия договора должны находиться непосредственно в договоре (например, являться его приложениями);
- необходимость установления объема услуг с разбивкой количества обучающихся на возрастные группы, требующееся для них количество завтраков и обедов, для групп продленного дня – полдников;

- наличие в договоре требований к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания;
- остаточный срок годности для скоропортящихся продуктов – не менее 70%.
- наличие в договоре графика оказания услуг, меню, согласованного в установленном порядке;
- наличие в договоре обязанностей Исполнителя, сопутствующих организации питания: организация потребления (накрытие столов, раздача рационов и пр.), организация питьевого режима, и пр.;
- необходимость соответствия фактического рациона питания утвержденному примерному меню и установление случаев, когда допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие;
- наличие в договоре механизма контроля за составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- заключение с исполнителем договора безвозмездного пользования (аренды) помещениями и технологическим оборудованием для целей исполнения контракта;
- установление санкций существенных размеров.

При заключении договоров и контрактов на поставку продуктов питания в школьные столовые, заказчикам целесообразно выполнять требования законодательства Российской Федерации, связанные с заключением договоров, в том числе:

- все условия договора должны находиться непосредственно в договоре (например, являться его приложениями);
- наличие графика поставок;
- наличие срока замены некачественного товара в пределах 1-2 часов;
- необходимость установления требований к качеству закупаемой продукции.

7 Соответствие школьных пищеблоков требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Для воссоздания полноценной современной инфраструктуры системы школьного питания в регионе необходимо провести ряд мероприятий по следующим направлениям:

регулярное техобслуживание технологического оборудования;

реконструкция и модернизация действующих предприятий в рамках разработки регионального плана действий по совершенствованию питания в образовательных учреждениях;

определение порядка формирования и концентрации отчислений от денежных средств, поступающих в счет оплаты за питание в школе, для обеспечения своевременного обновления материально-технической базы предприятий системы школьного питания.

8 Состояние материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных учреждений.

Завершить оснащение современным технологическим и холодильным оборудованием пищеблоков общеобразовательных учреждений, не принимавших участие в экспериментальном проекте.

9 Реализуемые модели организация питания в школах.

Перспективной формой организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала общеобразовательного учреждения от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

Предлагается проработать вопрос разработки региональной программы совершенствования организации питания детей в общеобразовательных учреждениях, в которой предусмотреть создание производственно-логистических центров, школьно-базовых столовых, отдельных цехов по производству полуфабрикатов и доставки их в другие учреждения.

10 Внедрение системы электронных безналичных расчетов.

Целесообразно принять меры по поэтапному полному переходу к безналичным расчетам за услуги по питанию во всех общеобразовательных учреждениях региона.

Оплата за питание учащимися в столовых и буфетах образовательных учреждений по безналичному расчёту может осуществляться:

- через специализированные системы оплаты, учета и контроля (мониторинга) денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных учреждениях (бюджетных и родительских);
- через каналы оплаты, разрешенные законодательством и согласованные с органами управления образованием: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов; отделения «Почты России»; с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;
- с обязательным информированием органов управления образованием и родителей посредством специализированного сайта о фактических расходах на

горячее питание и буфетное обслуживание каждого конкретного учащегося по дням недели.

11 Организация работы по формированию позитивного общественного мнения о деятельности органов власти по обеспечению здорового и безопасного школьного питания.

Рассмотрение возможности создания специализированного сайта по школьному питанию в регионе или отдельной страницы на портале регионального органа исполнительной власти, осуществляющего управление в сфере образования. Размещение новостной, отчетной информации о состоянии школьного питания, нормативно-правовых документов.

Планирование мероприятий по вопросам здорового и безопасного школьного питания и более полное привлечение средств массовой информации (печатные издания, интернет-сайты и телерадиокомпаний) для освещения их реализации.

12 Пропаганда здорового питания.

Пропаганда здорового питания для области, прежде всего, должна включать в себя просветительскую работу со школьниками и их родителями (законными представителями):

лекции, семинары, консультации, курсы по различным вопросам роста и развития ребёнка, его здоровья, факторам, положительно и отрицательно влияющим на здоровье детей и т. п.;

организацию работы родительских советов;

организацию совместной работы педагогов и родителей (законных представителей) по проведению дней здорового питания, занятий по культуре питания;

привлечение возможно большего количества школьников общеобразовательных учреждений к обучению по интегрированным курсам по формированию здорового и безопасного образа жизни и культуры здорового питания рамках отдельных предметов («Биология», Окружающий мир», Природоведение» и т.п.);

увеличение доли школьников, прошедших обучение по образовательным программам на базе общеобразовательных учреждений по формированию здорового и безопасного образа жизни и культуры здорового питания;

рост числа общеобразовательных учреждений, в которых регулярно проводятся внеклассные мероприятия по пропаганде здорового питания.

Рассмотрение возможности проведения ежегодных или ежеквартальных конференций по школьному питанию, по обсуждению региональных планов действий и реализации целевых программ совершенствования школьного питания.

13 Осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции.

Одной из основных задач управления организацией питания в образовательных учреждениях региона является формирование межведомственной системы контроля качества организации питания. Объектами контроля являются: производство продуктов, товаропроводящая инфраструктура, столовые, сырье, продукты, готовая пища, услуги специализированных предприятий питания. Должны быть определены механизмы внедрения современных систем управления качеством, добровольной сертификации, сформирована система лабораторных исследований качества и безопасности в экспертных организациях и независимых аккредитованных лабораториях, предусматривающая обязательное выделение средств заказчиками питания на лабораторные исследования, установлены требования к схемам сертификации поставляемых пищевых продуктов, предусматривающим инспекционный контроль или сертификацию каждой партии поставляемых продуктов. В контрактах на поставки (оказание услуг) устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также оплате исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях в соответствии с законодательством о размещении заказов для государственных и муниципальных нужд необходимо устанавливать требования, которые должны включать обязательные требования к безопасности, пищевой ценности и качеству сырья, готовых продуктов питания, тары, посуды, а также дополнительные требования к пищевой ценности, качеству, срокам годности, таре и упаковке пищевых продуктов, позволяющие обеспечить достижение

установленных показателей физиологических нормативов питания. Остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 50% от установленного, а для скоропортящихся продуктов – не менее 70%.

Рекомендации по ассортиментному перечню и качественным характеристикам основных видов продовольствия, закупаемого (поставляемого) для общеобразовательных учреждений приведены в приложении № 2.

14 Организация повышения квалификации кадров в сфере школьного питания.

При обеспечении планируемой работы по повышению квалификации необходимо рассматривать возможность создания при органе исполнительной власти субъекта РФ, осуществляющим управление в сфере образования специализированных подразделений по управлению организации питания в общеобразовательных учреждениях из числа специалистов в сферах экономики, технологий общественного питания, санитарной безопасности продукции, предназначенной для детского питания, а также введение должности – специалист по организации питания в общеобразовательных учреждениях и в органах местного самоуправления в сфере образования.

При положительном решении провести повышение квалификации указанных специалистов с привлечением экспертов в данной сфере.

Наиболее полно использовать для повышения квалификации педагогических работников и сотрудников школьных пищеблоков возможности имеющихся учебных заведений высшего, среднего и начального профессионального образования региона и прежде всего учреждений дополнительного профессионального образования повышения квалификации педагогических работников, а также стажировочных площадок по совершенствованию организации питания обучающихся.

15 Организация деятельности стажировочных площадок, ресурсных и иных методических и консультационных центров по совершенствованию организации в образовательных учреждениях

В Оренбургской области создана, и начала успешно работать стажировочная площадка по совершенствованию организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях. С целью повышения эффективности ее функционирования, было бы целесообразно увеличить количество педагогических работников и работников школьных пищеблоков, прошедших повышение квалификации в сфере организации здорового питания, а также обучение правилам эксплуатации и навыкам работы на новом технологическом оборудовании школьных столовых, а также предусмотреть возможность проведения аналогичных мероприятий на межрегиональном уровне.