

Організація харчування в закладах загальної середньої освіти Деснянського району у 2019 році.

Організація харчування в закладах загальної середньої освіти Деснянського району у 2019 році здійснювалось відповідно до розпорядження виконавчого органу Київської міської ради (Київської міської державної адміністрації) від 04 квітня 2019 року № 618 «Про організацію у 2019 році харчування учнів у комунальних закладах загальної середньої освіти територіальної громади міста Києва» та розпорядження Деснянської районної в місті Києві державної адміністрації від 08 квітня 2019 року № 190 «Про організацію у 2019 році харчування учнів у комунальних закладах загальної середньої освіти Деснянського району територіальної громади міста Києва».

Станом на 01.12.2019 безкоштовним харчуванням з одноразовим режимом були забезпечені:

учнів 1-4 класів – **15 970**;

учнів 5-11 класів – **1 293**, з них:

діти-сироти та діти, позбавлених батьківського піклування - **151**;

діти з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних і інклюзивних класах - **180**;

учні із числа дітей-інвалідів - **331**;

учні із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України «Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям» - **52**;

учні із числа дітей учасників антитерористичної операції, осіб, яким видано посвідчення бійця-добровольця, який брав участь у захисті територіальної цілісності та державного суверенітету на сході України, та дітей загиблих (померлих) учасників антитерористичної операції; учнів із числа дітей киян – Героїв Небесної Сотні - **579**.

Організацію харчування учнів закладів загальної середньої освіти за результатами конкурсного відбору на договірних засадах у II півріччі 2019 року здійснюють КП «Зеніт» (директор Шестакова К.Ю.) у 45-і ЗЗСО та ТОВ «Понтем.УА» (директор А. Янушкайтис) у 1-ому ЗЗСО.

Починаючи з 2018-2019 н.р. Управлінням освіти спільно з КП «Зеніт» запроваджено у ЗЗСО №№ 23, 119, 264, 307 пілотний проект «Мультипрофільне харчування», який поєднує класичну форму шкільного сніданку з оновленим більш сучасним меню, що дає можливість дітям спробувати різні страви або обрати з кількох запропонованих страву на особистий смак.

З 1 вересня 2019 року розпочали реалізацію цього проекту ще в чотирьох закладах загальної середньої освіти Деснянського району: №№ 189, 212, 238, 250. Слід зазначити, що переймаючи досвід шкіл, які вже в проекті, ЗЗСО № 249, 306 та НВК № 293, гімназія № 283, 292 та 294 також

запровадили такий підхід до організації харчування. Таким чином в вищезазначених закладах освіти використовується технологія «food comfort».

За результатами проведеного аудиту матеріально-технічного забезпечення харчоблоків шкільних їдалень, керівниками закладів загальної середньої освіти, як операторами ринку, надані пропозиції щодо включення видатків по КЕКВ 3110 "Придбання обладнання та предметів довгострокового користування" до додаткових бюджетних запитів по галузі "Освіта" на 2019 рік на загальну суму 15 млн. 017,5 тис. грн. та бюджетний запит на проведення ремонтів харчоблоків та їдалень (КЕКВ 3132), відповідно до ДБН В.2.2-3:2018 «Заклади освіти» та дефектних актів, на загальну суму 36 млн. 978, 3 тис. грн.

В рамках декади "Творимо майбутнє разом", в закладах загальної середньої освіти Деснянського району, за участю КП «Зеніт», пройшли семінари на тему "Якісне харчування - здорова нація", на яких обговорювалися питання організації якісного, здорового, повноцінного харчування учнів. Всі учасники семінарів мали можливість оцінити смакові якості страв, виготовлених за новою рецептурою.

Слід зазначити, що наказом Міністерства охорони здоров'я України від 03.09.2017 № 1073 «Про затвердження Норм фізіологічних потреб населення України в основних харчових речовинах і енергії», затвердженні нові норми фізіологічних потреб в основних харчових речовинах і енергії, якими враховані рекомендації та стандарти ВООЗ та Європейської агенції з харчової безпеки, зокрема зменшення норми калорійності для дітей різного віку.

Таким чином, вимоги постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах», повинна бути переглянута.

Відповідно до плану роботи Управління освіти на 2019 рік та на виконання наказів Управління освіти від 14.01.2019 № 10, від 14.03.2019 № 115, від 30.09.2019 № 308, від 04.10.2019 № 311, в межах наданих повноважень, спеціалістами Управління освіти здійснювалось вивчення стану організації харчування в закладах загальної середньої освіти району, а саме з таких питань:

- організація харчування дітей у закладі,
- бракераж сирової та готової продукції,
- сертифікати якості продуктів харчування,
- наявність контрольної порції,
- зберігання добових проб та продуктів харчування,
- дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

22.01.2019, в межах наданих їй повноважень, комісія здійснила вивчення питань, організації харчування в ЗЗСО № 275 та 311.

Організацію харчування здійснювало ТОВ «Понтем.УА», який згідно з договірними зобов'язаннями відповідає за правила прийому продукції і

сировини, технології приготування страв, терміни реалізації і зберігання продукції, проводили та контролюють бракераж сирової та готової продукції.

Спеціалістами Управління освіти та представниками батьківської громади у присутності представників ТОВ «Понтем.УА» та адміністрацій закладів освіти, було здійснено перевірку організації харчування в їдальні (бракераж сирової та готової продукції, сертифікати якості продуктів харчування, зберігання добових проб та продуктів харчування), дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

19.03.2019 комісією з вивчення питань щодо організації харчування в закладах загальної середньої освіти Деснянського району та представниками КП «Зеніт» було проведено перевірку якості харчування в їдальні ЗЗСО № 313 (бракераж сирової та готової продукції, сертифікати якості продуктів харчування, наявність контрольної порції, зберігання добових проб та продуктів харчування) та дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Під час роботи комісії було встановлено, що терморегулятор у пекарський шафі був у неробочому стані, що призвело до порушення технології приготування страв, а саме у процесі термообробки. За інформацією наданою директором Посадським В.В., 20.03.2019 спеціалістами обслуговуючої компанії ТОВ «Аврора-Терм» проведені необхідні ремонтні роботи по заміні терморегулятора.

За інформацією директора школи у 2018-2019 н.р. звернень або скарг від батьків та учнів з приводу якості харчування в спеціалізованій школі I-III ступенів № 313, не надходило.

При цьому зазначаємо, що адміністрація закладу освіти звернулася до КП «Зеніт» з проханням забезпечити працівників харчоблоку достатньої кількістю миючих засобів, спецодягом, замінити поцерблений столовий посуд та кухонний емальований посуд з пошкодженою емаллю та дотримуватися примірного двотижневого меню, яке було подано у складі пропозиції учасника, при проведенні процедур закупівлі послуг з організації харчування.

З 10 по 25 жовтня 2019 року комісією, в межах наданих повноважень, було здійснено вивчення стану організації харчування в 20-ти закладах загальної середньої освіти району. Керівникам закладів загальної середньої освіти були надані рекомендації щодо подальших змін в організації харчування відповідно до вимог НАССР.

Окрім цього, 15 жовтня 2019 року спеціалістами Управління освіти Деснянської районної в місті Києві державної адміністрації та представниками КП «Зеніт», було проведено перевірку якості харчування в їдальні спеціалізованої школи I-III ступенів № 313 з поглибленим вивченням інформаційних технологій Деснянського району міста Києва (бракераж сирової та готової продукції, сертифікати якості продуктів харчування, наявність

контрольної порції, зберігання добових проб та продуктів харчування), дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Спеціалістами Управління освіти було встановлено, що кількість столового посуду і приборів, що використовуються в закладі одночасно, не відповідає Нормам оснащення підприємств громадського харчування посудом, столовими наборами, меблями та кухонним інвентарем (не менше як трикратній кількості місць закладу), що призвело до недбалого ставлення працівників їдальні до якості подачі страв дітям (запіканка та каша в одній тарілці).

При цьому зазначаємо, що відповідно до п. 5.3.3 та 5.3.4 договору про закупівлю послуг з організації харчування, адміністрація закладу освіти звернулася до КП «Зеніт» з листом від 10.10.2019 № 205 з проханням забезпечити працівників харчоблоку достатньою кількістю миючих засобів, спецодягом, замінити пощерблений столовий посуд та кухонний емальований посуд з пошкодженою емаллю, забезпечити належну кількість посуду та дотримуватися примірного двотижневого меню, яке було подано у складі пропозиції учасника, при проведенні процедур закупівлі послуг з організації харчування.

27 листопада 2019 року під час позапланового інспектування Головним управлінням Держпродспоживслужби в м. Києві на потужності ТОВ «ПОНТЕМ.УА» у школі I-III ступенів № 275 імені Кравчука Володимира Деснянського району міста Києва були виявлені порушення у сфері безпечності та якості харчових продуктів. 28 листопада 2019 року спеціалістами Управління освіти було проведено обстеження приміщень харчоблоку та надані рекомендації адміністрації закладу освіти щодо усунення виявлених недоліків.

Окрім цього, протягом 2019 року спеціалістами Головного управління Держпродспоживслужби в м. Києві були проведені інспектування у ЗЗСО № 147, 152, 189, 190, 207, 212, 213, 238, 248, 249, 264, 275, 293, 306, 308.

Керівникам закладів загальної середньої освіти були надані рекомендації щодо подальших змін в організації харчування відповідно до вимог НАССР.

За результатами перевірок директорів шкіл зобов'язано:

- посилити контроль за організацією харчування в школі;
- неухильно дотримуватися нормативно-правових документів щодо організації харчування у закладі освіти;
- вжити заходи щодо організації безперебійного, якісного харчування відповідно до норм харчування дітей, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та оздоровчих закладах»;
- неухильно дотримуватися порядку організації харчування дітей у навчальних закладах, затверджених спільним наказом Міністерства

охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01.06.2005 № 242/329.

З метою підвищення рівня знань до вимог законодавства щодо безпечності та якості харчових продуктів, керівники закладів освіти Деснянського району та спеціалісти Управління освіти у 2019 році відвідали семінари з питань вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) відповідно до вимог законодавства у сфері безпечності та якості харчових продуктів.

Директори закладів освіти та їх заступники, які відповідають за організацію харчування, пройшли навчання з питання розробки, запровадження та забезпечення функціонування процедур заснованих на принципах НАССР та отримали відповідні сертифікати.

В кожному закладі загальної середньої освіти Деснянського району створені комісії із залученням батьківської громадськості, які щомісяця здійснюють перевірку якості харчування, у тому числі асортименту буфетної продукції.

Усі заклади освіти Деснянського району зареєстрували потужності операторів ринку відповідно до вимог ХАССП.

Питання організації якісного та безпечного харчування заслуховується на апаратних нарадах та Колегіях Управління освіти, на нарадах директорів та заступників директорів закладів.

Головний спеціаліст

Наталія БАРБАРА