

Довідка про стан реформування системи шкільного харчування в закладах загальної середньої освіти Хмельівської сільської ради»

I. Діяльність відділу освіти, культури , туризму, молоді та спорту щодо організації харчування учнів закладів загальної середньої освіти громади

Організація харчування в закладах загальної середньої освіти громади здійснюється відповідно до Законів України «Про охорону дитинства», «Про дошкільну освіту», «Про загальну середню освіту», постанови Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», керуючись підпунктом 6 пункту «а» та підпунктом 8 пункту «б» статті 32 Закону України «Про місцеве самоврядування в Україні», законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення», «Про захист населення від інфекційних хвороб», наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 року № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», рішення виконавчого комітету Хмельівської сільської ради від 26.12.2022 року №262 «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів загальної середньої освіти, забезпечення матеріальної допомоги дітям-сиротам» та від 16.02.2023 року №04 та від 01.03.2023 року №131 «Про внесення змін до рішення виконавчого комітету від 26.12.2022р №262 «Про організацію харчування учнів та вихованців закладів загальної середньої освіти, забезпечення матеріальної допомоги дітям-сиротам».

Питання організації харчування дітей розглянуто на колегії відділу освіти, зокрема «Про стан закупівель продуктів харчування для закладів загальної середньої освіти громади у 2022 році» (протокол №4/2 від 30.12.22р), нарадах директорів закладів освіти (протокол №2 від 18.04.2023р, протокол №9 від 16.11.2023р), видані накази по відділу ОКТМС від 02.01.2023 № 1-ОД «Про організацію харчування на період воєнного стану», від 31.08.2023 № 110-ОД «Про організацію харчування у закладах загальної середньої освіти Хмельівської сільської ради».

В закладах освіти, відповідно до рішення виконавчого комітету Хмельівської сільської ради безкоштовним харчуванням забезпечено учнів 1-4 класів, діти сироти та діти, позбавлені батьківського піклування, діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах, діти з сімей учасників АТО, діти із малозабезпечених сімей, діти мобілізованих батьків, діти багатодітних родин, діти ВПО.

Здоров'я дітей залежить від збалансованого харчування, тому відділом освіти, культури, туризму, молоді та спорту, навчальними закладами проведена робота із залучення якомога більшої кількості учнів до харчування.

Всього гарячим харчуванням в закладах загальної середньої освіти охоплено 326 учнів, що становить 97% від всієї кількості учнів.

Так, зокрема, безкоштовно харчуються учні 1-4 класів – 123 (100%), діти сироти та діти, позбавлені батьківського піклування – 2 (100%), діти з сімей учасників АТО – 10 (100%), діти із малозабезпечених сімей – 7 (100%), діти з особливими освітніми потребами, які навчаються в інклюзивних класах – 6 (100%), діти мобілізованих батьків – 14 (100%), діти багатодітних родин – 48(100%), внутрішньо переміщені особи – 61 (100%).

Для учнів 5-11 класів забезпечено фінансування у розмірі 50% за рахунок бюджетних коштів та 50% за рахунок батьківської плати, для дітей з багатодітних сімей у віковій категорії від 1 до 6(7) років - 80% за рахунок бюджетних коштів та 20% за рахунок батьківської плати, для вихованців дошкільних структурних підрозділів ЗЗСО громади - 60% за рахунок бюджетних коштів та 40% за рахунок батьківської плати.

Вартість харчування в розрізі :

- для учнів 1-4 класів та пільгових категорій складає 46,10 грн 100% за бюджетні кошти;

- для учнів 5-8 класів харчування здійснюється з розрахунку 50 відсотків за бюджетні кошти в сумі 23,21 грн та 50 відсотків за рахунок батьківської плати 23,21 грн;

- для учнів 9-11 класів харчування здійснюється з розрахунку 50 відсотків за бюджетні кошти в сумі 24,85 грн та 50 відсотків за рахунок батьківської плати 24,85 грн;

- для учнів 5-8 класів пільгових категорій здійснюється 100% за рахунок бюджетних коштів в сумі 46,42 грн за день та для учнів 9-11 класів пільгових категорій також 100% за рахунок бюджетних коштів в сумі 49,70 грн.;

- для учнів груп подовженого дня здійснюється з розрахунку 90% за бюджетні кошти 25,14 грн та 10% за рахунок батьківської плати в сумі 2,79 грн..

Важливу роль в організації раціонального та безпечного харчування учнів та вихованців відіграє належна матеріально – технічна база харчоблоків закладів освіти, належні санітарно-гігієнічних умови шкільних їдалень. Всі ЗЗСО забезпечені достатньою кількістю миючих та дезінфікуючих засобів, з відповідними сертифікатами якості. Створено належні умови для дотримання дітьми та обслуговуючим персоналом правил особистої гігієни, особливо перед харчуванням.

Проведені поточні ремонти всіх харчоблоків закладів освіти. Так, у 2023 – 2024 навчальному році в рамках реалізації проекту право на отримання грошової допомоги за рахунок коштів ЮНІСЕФ, 73140 тис.грн, для опорного закладу Хмельівського ліцею - закладу загальної середньої освіти I - III ступенів Хмельівської сільської ради було придбано два розробкові столи з нержавіючої

сталі, два стелажі – сушки з нержавіючої сталі для тарілок, стаканів, чашок; бойлер на 80 літрів, електричну духовку з конвекцією, тістоміс (3 в одному) з міксером та блендером, та проведено ремонт електричних мереж харчоблоку.

За кошти місцевого бюджету, для Смілівського ліцею-ЗЗСО І-ІІІ ст ім. Феодосія Сахна, у 2022-2023 н. р. було придбано електричну м'ясорубку, проведено ремонт двох холодильників, у Гаївській філії Хмельівського ліцею проведений ремонт харчоблоку (укладання плитки, перетірка стін, ремонт системи водопостачання та каналізації) на який з місцевого бюджету було виділено 18 тис. грн., ще 4,1 тис. грн. було задіяно з інших джерел фінансування, у Хустянський ліцей – заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів Хмельівської сільської ради придбано стелаж для сушки посуду, стіл виробничий на суму 9,2 тис. гривень.

Капітальні ремонти шкільних їдалень та харчоблоків закладів загальної середньої освіти не проводились.

Відповідно до наказу Мінагрополітики № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» у закладах загальної середньої освіти Хмельівської громади забезпечено впровадження системи НАССР.

Разом з представниками Держпродспоживслужби були проведені наради-навчання для керівників закладів освіти, на яких детально розглянуті питання щодо впровадження НАССР іто та опрацьовано головні вимоги Санітарного регламенту.

У закладах освіти проведені навчання з персоналом харчоблоків щодо дотримання вимог при впровадженні системи НАССР.

При укладанні угод з постачальниками продуктів основна увага звертається на наявність дозвільних документів. Всі постачальники мають експлуатаційні дозволи, акти на проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, сертифікати НАССР на систему управління безпечністю харчових продуктів, акти за результатами проведення заходів держконтролю у формі аудиту постійнодіючих процедур, заснованих на принципах НАССР.

В обов'язковому порядку контролюється сировина, що поставляється для приготування їжі для дітей.

Здійснюється жорсткий контроль за зберіганням продуктів та умовами приготування їжі в частині дотримання вимог санітарії та гігієни.

Проводиться своєчасна і якісна дезінфекція інвентарю, приміщення їдальні і кухні, дотримується особиста гігієна персоналу.

Комплекс цих заходів допомагає захистити дитину від різних захворювань, включаючи харчові та алергічні отруєння.

Відділ освіти, культури, туризму, молоді та спорту, заклади освіти тісно співпрацюють з Роменським міськрайонним управлінням Головного управління Держпродспоживслужби в Сумській області.

На виконання п.6 розділу 1 регіонального плану заходів щодо створення в закладах освіти належних умов для безпечного та якісного харчування дітей у

Сумській області на 2021-2025 роки, затвердженого розпорядженням голови Сумської обласної державної адміністрації від 30.12.2020 № 674-ОД, рішенням четвертої сесії восьмого скликання Хмельівської сільської ради від 23.03.2021 року з 01.04.2021 року і до сьогодні, відбувається впровадження програми «Склянка молока», відповідно до якої у щоденний раціон дітей молодших класів вводиться молоко пастеризоване та/або стерилізоване без додавання цукрів і підсолоджувачів, виготовлене із незбираного молока гатунку «екстра» або «вищий» згідно з вимогами безпечності харчових продуктів та санітарних норм, яке не повинне провокувати алергічних реакцій у дітей та порушувати функції шлунково-кишкового тракту» та визначено обсяг фінансування, на 2023 рік в сумі 117 701 тис.грн.

Для виявлення дітей з особливими дієтичними потребами проводяться анкетування батьків. Для таких дітей розробляється спеціальне меню з урахуванням вимог наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 9 жовтня 2012 р. за № 1704/22016 (далі – наказ № 590) та Санітарного регламенту. Так, у Хмельівському ліцеї – ЗЗСО I – III ступенів організовано дієтичне харчування для 1 учня (100%), згідно наданих медичних довідок, рекомендацій та заяви від батьків. У штатному розписі закладу освіти відсутня посада медичної сестри з дієтичного харчування, тому організацію дієтичного харчування покладено на медичну сестру з внесенням відповідних змін у посадову інструкцію.

Упровадження нового шкільного харчування, альтернативних форм харчування, а саме мультипрофільного харчування за принципом «шведського столу», нових рецептур, що пройшли державну санітарно-епідеміологічну експертизу, використання послуг кейтирингу, аутсорсингу у закладах загальної середньої освіти громади не запроваджується.

Всі заклади освіти громади укомплектовані кадрами відповідно штатних розписів : кухар – 8 чол., підсобний робітник – 5 чол., комірник- 4 чол., медична сестра – 3 чол. та 0,75 ставки вактна.

З 2021 року кількість працівників харчоблоку, що підвищили кваліфікацію при СОШПО за спеціальністю «Кухар закладу загальної середньої освіти» складає – 7 осіб та мають сертифікати по 156 год. Крім того, на платформі PROMETHEUS всі працівники харчоблоку, медична сестра, директор, заступник директора з навчально-виховної роботи проходять онлайн-курси «Практичні аспекти виконання закладами освіти вимог харчового законодавства» та «Впровадження у харчоблоках закладів освіти процедур, заснованих на принципах НАССР». Станом на 5 грудня навчання пройшли : керівник (заступник) закладу загальної середньої освіти - 3 , персонал, який обробляє, готує або подає їжу учасникам освітнього процесу - 9.

На курсах у комунальному закладі Сумський обласний інститут післядипломної педагогічної освіти «Уроки здорового харчування в закладах освіти» пройшли навчання всього 28 чол.:

- учителів початкових класів – 13 чол.
- учителів предмета «Основи здоров'я» - 4

У Хмелівському та Смілівському ліцейх відбувається впровадження курсу «Уроки здорового харчування в закладах освіти» з навантаженням 1-4 класи – 5 год, 5-9 класи – 5 год та 10-11 класи – 5 год. Відсоток охоплення учнів становить 100%. Решта закладів впроваджує курс через виховні години, які проводять класні керівники для учнів відповідних категорій.

Значна увага приділяється пропаганді правильного харчування серед дітей та їхніх батьків. Для цього використовуються різноманітні форми: лекції, батьківські збори, індивідуальні бесіди, тематичні заняття.

Проводяться заходи щодо формування в учнів здорового способу життя, безпечності та якості харчових продуктів, необхідності дотримання режиму харчування. Протягом року проводяться традиційні уроки етикету за столом, свята чаю, вітамінізовані ярмарки, що дає можливість донести до учнів та їхніх батьків необхідного мінімуму санітарно-гігієнічних знань про збалансоване харчування. У щоденниках класного керівника, у класних журналах 1-11 класів на сторінці «Виховні бесіди», у протоколах батьківських зборів простежується тематика бесід з питань «Страви у моїй сім'ї», «Цікаво про корисне», «Звідки беруться хвороби», «Харчування без хімії», «Традиційне й здорове харчування. У чому різниця?»

Відділом ОКТМС Хмелівської сільської ради, з врахуванням вимог листа Міністерства освіти та науки №1/9-652 від 13.11.2020 року та наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 30.10.2020 року №2208 «Про затвердження Методичних рекомендацій щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти», було організовано проведення закупівель з метою забезпечення закладів освіти продуктами харчування на 2023 рік.

Перед початком проведення процедури закупівлі відділ, керуючись принципами здійснення публічних закупівель та недискримінації учасників, визначених [статтею 5](#) Закону України «Про публічні закупівлі», планував закупівлю, визначав предмет закупівлі, відповідно до Єдиного закупівельного словника ДК 021:2015. Очікувана вартість предмету закупівлі визначалася Замовником згідно вимог наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275, яким затверджена «Примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі».

Всі закупівлі здійснювалися відповідно до річного плану закупівель.

Під час підготовки технічної специфікації до предмету закупівлі відділом враховувалися нормативні правові акти щодо норм та порядку організації харчування учнів у закладах освіти.

Закупівлі здійснювалися із застосуванням Електронного каталогу Prozorro Market. Зокрема:- 1782.64 кг. яблука, банани, апельсини, мандарини - на суму 114601.21 грн.; 656.82 кг. сир кисломолочний та сир твердий, на суму 139549.2 грн.; м'ясо свинини філе охолоджене – 74.69 кг. та філе куряче охолоджене– 870.57 кг. на загальну суму 202 240,25 грн.; 1207.74 кг. молоко 3,2% та 1700.32 кг. молоко 2.5% на загальну суму 132549 грн.

Використання системи публічних закупівель Prozorro дало економію бюджетних коштів в сумі 13599.52 грн. (2%)

У випадках де предмет закупівлі був меншим від 100000 грн., проводилися закупівлі без використання електронної системи «Prozorro» та заключено прямих договорів на постачання таких продуктів харчування як борошно, хліб, олія, цукор, крупи, масло на суму близько 150000грн.

II. Стан організації харчування дітей у закладах загальної середньої освіти громади

У всіх закладах освіти громади створено належні умови для здійснення гарячого харчування учнів. Санітарно-гігієнічний стан харчоблоків задовільний. Маркування посуду відповідає санітарно-гігієнічним нормам. Система холодного та гарячого водопостачання знаходиться в робочому стані. Харчоблоки обладнані електричними плитами, електроводонагрівачами, електром'ясорубками, вагами для сирови та для готової продукції, холодильниками, з морозильними камерами для зберігання м'ясних, рибних, молочних продуктів та зберігання добових проб. Є жарочні шафи, встановлені витяжки. Усе обладнання в робочому стані. Наявні розробкові столи, стелажі для зберігання посуду та стелажі – сушки для тарілок, чашок, стаканів, мийні ванни з нержавіючої сталі, забезпечені кухонним та столовим посудом.

Відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 №1591 «Про затвердження норм харчування в навчальних закладах» у всіх ЗЗСО щомісячно аналізуються виконання натуральних норм харчування. За виконанням затвердженого набору продуктів медичною сестрою ведеться «Журнал обліку виконання норм харчування». Норми харчування для пільгових категорій та учнів 1-4 класів виконуються на 100 %. Для учнів 5-9 класів норми харчування виконуються в середньому на 97% ; для 10 – 11 класів також на 97 %.

Працівники харчоблоків закладів освіти дотримуються санітарно-гігієнічних вимог відповідно до Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти, затвердженого наказом Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 № 2205, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 10 листопада 2020 р. за №1111/35394, знайомі з санітарними правилами, умовами, термінами зберігання й реалізації продуктів, технологією приготування їжі, забезпечені спецодягом та предметами особистої гігієни. Про це свідчить відповідна документація (медичні книжки, журнали огляду працівників харчоблоку, ознайомлення під особистий підпис з інструкціями). Усі працівники їдальні вчасно проходять медогляд та допущені до роботи. Працівники харчоблоку закладів дотримуються режиму харчування, технологічного процесу обробки продуктів (заготівля, зберігання сухих продуктів), вимог утримання приміщення для первинної обробки овочів. Щоденно відбираються добові проби страв, які зберігаються у спеціальній тарі в холодильнику.

В ліцях розроблені заходи щодо покращення вимог санітарного законодавства та забезпечення належних умов перебування, харчування дітей (затверджені керівником закладу); забезпечення стабільної епідемічної ситуації та запобігання харчових отруєнь. Проводиться планування санітарно-освітньої роботи, ведуться журнали проведення заходів із санітарно-освітньої роботи. Роменським районним відділом ДУ «Сумський обласний центр контролю та профілактики хвороб МОЗ України» постійно проводяться дослідження проб готових страв за мікробіологічними нормативами, змивів об'єктів довкілля на вміст бактерій групи кишкової палички, обідів на повноту вкладання харчових інгредієнтів у готові страви, відібраних на харчоблоці. На харчоблоках наявні та затверджені Інструкції з миття посуду, інструкції з охорони праці для працівників їдальні, посадові інструкції кухаря, комірника, підсобного працівника. Працівники харчоблоку дотримуються інструкцій, правил особистої гігієни, санітарних вимог до харчоблоку. Дані інструкції знаходяться на харчоблоці біля робочих місць працівників у вільному доступі.

Вчасно розробляються примірні чотиритижневі сезонні меню для різних вікових категорій: 6 – 11 років, 11 – 14 років, 14 – 18 років. Відповідає за розробку меню та щоденного меню – розкладу медична сестра. Чотиритижневі меню затверджуються керівниками закладів та погоджуються Держпродслужбою.

В сучасних умовах питання про здорове харчування школярів є особливо актуальним, оскільки правильне харчування - найважливіша запорука здорового розвитку. Одна з головних вимог до харчування школярів – його оптимальність і збалансованість. Тому при складанні меню обов'язково враховуються потреби організму, пов'язані з його розвитком, зі зміною умов зовнішнього середовища, з підвищеним фізичним або емоційним навантаженням. Освоєння шкільних програм вимагає від дітей високої розумової активності, яка пов'язана зі значними витратами енергії. Для відшкодування витраченої енергії школяр повинен отримувати повноцінне харчування. До меню школяра обов'язково повинні входити продукти, що містять не тільки білки, жири і вуглеводи, а й незамінні амінокислоти, вітаміни, деякі жирні кислоти, мінерали і мікроелементи.

З метою контролю за організацією харчування на харчоблоках ЗЗСО наявні такі документи:

- наказ про організацію харчування;
- наказ на організацію пільгового харчування;
- наказ на організацію дієтичного харчування;
- режим харчування, затверджений наказом керівника закладу освіти;
- графік харчування, затверджений наказом керівника закладу освіти;
- графік чергування в їдальні;
- щоденне меню, затверджене керівником закладу освіти;

Наявні картотеки страв, технологічні карти. Технологічний процес приготування страв ведеться систематично згідно картотеки, бракераж продукції фіксується у журналі «Бракеражу готової продукції».

Документація на харчоблоці оформлена й ведеться згідно вимог: журнал бракеражу готової продукції; журнал бракеражу сирової продукції; журнал здоров'я працівників харчоблоку; книга складського обліку; заявки на продукти; журнал обліку відходів під час приготування страв, щоденна меню-розкладка. Вся документація з організації харчування ведеться медичною сестрою або комірником. Наявні супровідні документи (сертифікати, накладні, посвідчення якості, товаро-транспортні накладні, санітарні паспорти на транспорт, експлуатаційні договори). Всі супровідні документи перевіряються при прийомі продуктів харчування комірником.

Розроблені Паспорти харчоблоків ліцеїв, також ведеться Журнал обліку відвідування учнів, облік відвідування у класних журналах (відповідальні класні керівники) та облік відвідування у шкільній їдальні.

Постачання продовольчих товарів здійснюється постачальниками у відповідності до проведених тендерних процедур та заключених договорів. Продукти харчування та продовольча сировина надходять до закладів освіти із супровідними документами, які свідчать про їх походження та якість (сертифікати відповідності).

У шкільних їдальнях приміщення для прийому їжі естетично оформлені. Меблі (столи та стільці) з гігієнічним покриттям. Висота столів та стільців відповідає зросту молодших школярів. За кожним класом в обідній залі закріплені столи. Готові страви видаються кожному класу окремо, відповідно до графіка приймання гарячого харчування, затвердженого керівником закладу. У їдальні створено умови для організованого миття рук учнями перед прийомом їжі. Прибирання обіднього залу проводиться вчасно, з дотриманням санітарно-гігієнічних умов функціонування обідньої зали.

У закладах оформлено постійно діючі інформаційні стенди для батьків та учнів, які містять щоденне меню з переліком страв і їх виходом, рекомендації батькам та учням. Батьки учнів добре проінформовані з питань організації харчування, якості їжі та санітарного стану їдальні, періодично проводиться анкетування батьків та учнів щодо якості організації гарячого харчування. Значна увага приділялась пропаганді правильного харчування серед дітей та їхніх батьків. Для цього використовуються різноманітні форми: лекції, батьківські збори, індивідуальні бесіди, тематичні заняття, дегустування страв батьками учнів. На сайтах закладів батьки також мають можливість познайомитися з сезонним меню.

Питання організації харчування учнів відображені в річних планах роботи ліцеїв та у всіх ЗЗСО постійно заслуховуються на нарадах при директору, н-д : «Про стан організації харчування учнів у II семестрі 2022-2023 навчального році» (протокол № 8 від 26.05.2023 р.), «Про виконання норм харчування за I квартал 2023 року» (протокол № 4 від 14.04.2023 р.), (протокол №1 від

04.09.2023 . На педагогічній раді: «Про стан організації харчування учнів» (протокол № 4 від 27.10.2023 року), (педрада №2 від 04.09.2023). На батьківських зборах систематично слухається питання організації харчування учнів (протокол № 1 від 30.08.2023 року).

Головний спеціаліст відділу ОКТМС

Наталія БОНДАРЕНКО