

Рекомендации
по совершенствованию организации школьного питания
(письмо министерства образования Оренбургской области
от 13.11.2019 № 01-23/6406)

Задачи деятельности по совершенствованию организации питания обучающихся общеобразовательных организаций:

- сохранение и укрепление здоровья обучающихся за счет повышения качества и безопасности школьного питания;
- внедрение новых форм организации работы предприятий школьного питания и управления, современных технологий производства и транспортировки пищевых продуктов в сферу школьного питания для ее централизации и индустриализации;
- повышение уровня компетентности участников образовательных отношений по вопросам здорового питания;
- внедрение системы мониторинга и контроля совершенствования организации питания обучающихся.

Для эффективного решения поставленных задач работа по совершенствованию организации школьного питания может быть направлена на реализацию комплекса мер, который включает в себя:

1. Совершенствование системы управления сферой школьного питания:

1.1. Формирование нормативно-правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания (приложение № 1 к настоящим рекомендациям).

1.2. Внедрение информационных технологий для систем питания, управления, контроля качества и безопасности продукции.

1.3. Использование современных эффективных технологий организации производства, транспортировки, реализации пищевой продукции.

1.4. Улучшение профессионально-кадрового состава работников школьных пищеблоков. Организация повышения квалификации кадров в сфере школьного питания.

1.5. Проведение мониторинговых мероприятий муниципального, школьного уровней:

- ежеквартального мониторинга организации школьного питания, включающего изучение мнений участников образовательных отношений о качестве питания обучающихся и его организации;
- ежемесячного мониторинга стоимости школьного питания и установленного размера наценки на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных организациях.

Мониторинговое сопровождение позволяет выявить ресурсы и минимизировать риски комплекса мер по совершенствованию организации школьного питания.

1.6. Организация работы по формированию позитивного общественного мнения о деятельности органов управления образованием, общеобразовательных организаций по обеспечению здорового и безопасного школьного питания посредством осуществления информационной кампании в СМИ (публикации в газетах и журналах, теле- и радиопередачи).

1.7. Создание и сопровождение страницы «Школьное питание» на официальных сайтах органов управления образованием, общеобразовательных организаций, систематическая актуализация размещенной информации: нормативно-правовых документов, новостной, отчетной информации о состоянии школьного питания.

Кроме того, на сайтах общеобразовательных организаций должны быть размещены примерное и ежедневное меню, утвержденный ассортимент дополнительного питания (при его наличии), информация о результатах проверок и мониторингов, о мероприятиях по вопросам здорового и безопасного питания (конкурсы, лекции, семинары для родителей и т.д.).

1.8. Включение в планы работы муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, и общеобразовательных организаций вопросов по развитию сферы школьного питания, расширение их тематики. Эффективность рассмотрения вопросов организации питания на заседаниях разного уровня.

1.9. Развитие конкурсного движения по выявлению лучшей школы по организации питания обучающихся, методического конкурса среди педагогов, реализующих образовательную программу «Разговор о правильном питании» (на уровне муниципального образования и школы).

1.10. Создание муниципального банка лучших практик по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций с последующим размещением на сайте муниципального органа, осуществляющего управление в сфере образования.

1.11. Внедрение системы безналичного расчета в сфере школьного питания.

Оплата школьного питания по безналичному расчету может осуществляться через:

- специализированные системы оплаты денежных средств, идущих на оплату питания в образовательных организациях (бюджетных и родительских);

- каналы оплаты, разрешенные законодательством: коммерческие и государственные банки и их сети терминалов и банкоматов с применением пластиковых карт (банковских и небанковских) и прочее;

- путем внесения наличных денежных средств в кассу операторов питания или их перечисление на расчетный счет оператора питания через

банк (в случае, если услуги по организации питания обучающихся оказывают операторы питания).

1.12. Проведение мониторинга здоровья обучающихся общеобразовательных организаций.

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

2.1. Строительство, реконструкция и переоснащение пищеблоков и залов столовых общеобразовательных организаций.

2.2. Организация регулярного технического обслуживания и ремонта технологического оборудования школьных пищеблоков.

3. Обеспечение обучающихся общеобразовательных организаций горячим питанием в соответствии с установленными санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами:

3.1. Создание условий для обеспечения детей полноценным и безопасным питанием в общеобразовательной организации.

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

3.3. Повышение охвата обучающихся горячим двухразовым школьным питанием в соответствии с действующим санитарным законодательством Российской Федерации.

3.4. Проведение разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) обучающихся на родительских собраниях о нормах законодательства по вопросу организации школьного питания, об их ответственности по обеспечению детей полноценным питанием в период обучения в школе.

4. Совершенствование рационов питания:

4.1. Для обеспечения обучающихся общеобразовательных организаций полноценным питанием разрабатываются:

примерное меню в соответствии с рекомендуемой формой его составления, содержащее количественные данные о рецептуре блюд, согласование на период не менее двух недель (10-14 дней) с территориальными отделами Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области.

ежедневное (фактическое) меню, в котором указываются названия блюд, сведения о массе порций и стоимость блюд. Фактическое меню утверждается руководителем школы, ежедневно вывешивается в обеденном зале.

4.2. В целях улучшения питания детей и подростков:

– фактический рацион питания должен соответствовать утвержденному примерному меню по составу и выходам блюд согласно требованиям п. 6.22 СанПиН 2.4.5.2409-08;

– примерное и фактическое меню должны быть дифференцированы по возрастным группам обучающихся;

– 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;

– исключить применение минимизированных по составу завтраков, включить закуски в меню обедов согласно требованиям п. 6.18 и п. 6.19 СанПиН 2.4.5.2409-08. Соблюдать выход блюд, который должен быть не менее рекомендованного в приложении 3 данного СанПиН;

– включать в меню ежедневно мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный, один раз в 2-3 дня – рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты для обеспечения здоровья детей, их нормального роста и развития в соответствии с требованиями п. 6.17 СанПиН 2.4.5.2409-08.

4.3. Не допускается повторение в примерном и ежедневном меню одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2 – 3 дня.

4.4. Развивать на объектах школьного питания систему эффективного производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и вырабатываемой пищевой продукции.

4.5. Проводить мониторинг температуры готовых блюд (в каждый прием пищи): администрацией школы – еженедельно, родителям (законным представителям) – в день посещения школьной столовой. Контрольный замер температуры блюд осуществляется при накрытии столов, повторный замер – по приходу детей в обеденный зал. Результаты мониторинга оформлять документально.

Необходимо строго соблюдать температурный режим горячих блюд. Очень холодная и горячая пища способны раздражать желудок. Горячие блюда (супы, соусы, напитки) при раздаче должны иметь температуру не ниже 75°C, вторые блюда и гарниры – не ниже 65°C, холодные супы, напитки – не выше 14°C.

5. Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в общеобразовательных организациях:

5.1. Реализация мер по очистке питьевой воды через установку фильтров глубокой очистки.

6. Обеспечение закупок продуктов питания для школьных столовых, а также услуг по организации школьного питания:

6.1. При заключении договоров и контрактов на организацию школьного питания, заказчикам целесообразно учесть следующие позиции:

- заключение договоров (контрактов) возмездного оказания услуг согласно требованиям Гражданского кодекса Российской Федерации, Федерального закона от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд», указание в договорах (контрактах) объема услуг;

- наличие в договорах (контрактах):

- требований к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания;

- графика оказания услуг;

- обязанности исполнителя организовать питание обучающихся в соответствии с примерным меню, согласованным с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области; обязанностей, сопутствующих организации питания (накрытие столов, раздача рационов, уборка столов, организация питьевого режима) и пр.;

- механизма контроля за составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

- необходимость соответствия фактического рациона питания примерному меню и установление случаев, когда допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие;

- заключение с исполнителем договора безвозмездного пользования (аренды) помещениями и технологическим оборудованием;

- недопустимость превышения предельной величины наценки. В соответствии с действующим законодательством Оренбургской области размер предельной наценки на продукцию, реализуемую на предприятиях общественного питания при школах, составляет 20 % (на пищевые продукты, реализуемые без кулинарной обработки) и 65 % (на сырье для приготовления продукции собственного производства, проходящие кулинарную обработку). В школах, самостоятельно организующих горячее питание обучающихся, стоимость питания соответствует стоимости сырья, продукция реализуется без наценки);

- установление санкций существенных размеров.

6.2. При заключении договоров и контрактов на поставку продуктов питания в школьные столовые заказчикам целесообразно учесть следующие позиции:

- установление в договорах целевого назначения поставляемой продукции «для организации питания детей школьного возраста»;

- недопустимости использования при изготовлении продукции сырья, запрещенного в питании детей школьного возраста;

- необходимость установления сроков замены некачественной продукции;

- установление санкций существенных размеров;

– выполнение требований законодательства Российской Федерации, связанных с заключением договоров.

7. Организация работы общеобразовательных школ, самостоятельно организующих питание обучающихся, операторов школьного питания в федеральной государственной информационной системе «Меркурий» по гашению ветеринарных сопроводительных документов (ВСД).

7.1. Осуществление мониторинга готовности общеобразовательных организаций к работе в федеральной государственной информационной системе «Меркурий», своевременного гашения ВСД.

8. Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса: педагогов, обучающихся и их родителей:

8.1. Наличие программы (муниципальной, школьной) или плана мероприятий по формированию культуры здорового питания.

8.2. Оформление в общеобразовательных организациях тематических стендов с информацией о принципах здорового питания.

8.3. Реализация интегрированных курсов по формированию здорового и безопасного образа жизни, культуры здорового питания в рамках отдельных предметов «Окружающий мир», «Природоведение», «Биология», «Основы безопасности жизнедеятельности» (привлечение возможно большего количества школьников к обучению по интегрированным курсам).

8.4. Увеличение доли школьников, прошедших обучение по образовательным программам на базе общеобразовательных организаций по формированию здорового и безопасного образа жизни и культуры здорового питания.

8.5. Реализация образовательной программы «Разговор о правильном питании», разработанной Институтом возрастной физиологии Российской академии образования, проведение мастер-классов лучших педагогов, работающих по данной программе.

8.6. Проведение:

– семинаров для педагогов по вопросам организации школьного питания и пропаганды здорового питания среди обучающихся и их родителей (законных представителей), формирования культуры здорового и безопасного образа жизни у обучающихся, здоровьесберегающих технологий в образовательном процессе, реализации интегрированных курсов о здоровом питании в рамках предметов общеобразовательного цикла;

– тематических мероприятий, семинаров и лекций для родителей (законных представителей) обучающихся, воспитанников о здоровом питании и здоровом образе жизни, мастер-классов по приготовлению блюд для обучающихся, конкурсов;

- массовых мероприятий, тематических досугов с целью формирования у обучающихся культуры питания, их эффективность;

- цикла теле- и радиопередач, статей в печатных СМИ по вопросам здорового питания.

8.7. Организация совместной работы педагогов и родителей (законных представителей) по проведению массовых мероприятий, дней здорового питания, занятий по культуре питания.

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

8.9. Издание брошюр, буклетов, памяток о здоровом и рациональном питании для обучающихся и родителей.

8.10. Разработка рекомендаций родителям по питанию детей и подростков в выходные и праздничные дни в целях гармонизации питания обучающихся в школе и в семье.

9. Контроль за качеством организации школьного питания:

9.1. Создание муниципальными органами, осуществляющими управление в сфере образования, общественного совета по контролю за качеством организации школьного питания.

9.2. Формирование системы контроля за качеством организации питания детей на уровне школы:

- создание общественной комиссии по контролю с участием родителей (законных представителей) и обучающихся (памятка в приложении № 2);

- осуществление ежедневного контроля за организацией питания обучающихся представителями администрации школы (памятка для самоконтроля в приложении № 3).

9.3. Основными направлениями деятельности общественных комиссий являются:

- разработка предложений в адрес руководителя школы по улучшению рациона питания детей;

- контроль за качеством организации питания обучающихся;

- разработка рекомендаций по устранению недостатков в организации школьного питания, выявленных по итогам проведенного контроля;

- контроль за выполнением разработанных рекомендаций.

9.4. Общественные комиссии по контролю за организацией питания обучающихся (муниципального и школьного уровней) периодически (не реже 1 раза в месяц) отчитываются о работе по осуществлению контроля и выполнению данных им поручений на совещаниях при руководителях органа управления образованием или школы соответственно.

9.5. Участие представителей родительской общественности в отборе поставщика услуг по организации питания.

9.6. Внедрение системы мониторинга обратной связи по вопросу организации школьного питания с использованием следующих способов:

- традиционная книга отзывов;
- анкетирование обучающихся, родителей (законных представителей), педагогических работников;
- раздела «Обратная связь» на официальных сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций;
- «телефона доверия» (номера размещены на сайтах муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, общеобразовательных организаций, на информационных стендах в школах).

9.7. Эффективным способом работы администрации школы с родительской общественностью является создание на сайте раздела по консультированию родителей в режиме «вопрос-ответ», предоставляющих возможность оперативно получить разъяснения по вопросам школьного питания.