

Про організацію харчування дітей у закладах освіти

Організація освітнього процесу передбачає створення найбільш сприятливих умов перебування учнів та вихованців у закладах освіти, у тому числі надання якісних і безпечних послуг харчування.

Харчування дітей у закладах освіти області здійснюється відповідно до Законів України „Про освіту”, „Про повну загальну середню освіту”, „Про дошкільну освіту”, постанов Кабінету Міністрів України 22.11.2004 № 1591 „Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”, 26.08.2002 № 1243 „Про невідкладні питання діяльності дошкільних та інтернатних навчальних закладів”, 02.02.2011 № 116 „Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах, операції з надання яких звільняються від обкладення податком на додану вартість”, наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 01.06.2005 № 329/242 „Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах”, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України 17.04.2006 № 298/227.

З 20 вересня 2019 року в Україні розпочалося активне впровадження системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). На цьому етапі передбачено впровадження НАССР для малих потужностей. До таких потужностей відносяться шкільні їдальні та харчоблоки закладів дошкільної освіти. Система НАССР в закладах освіти – важливий інструмент для контролю безпеки харчування. Адміністрація закладів зобов'язана впровадити і постійно підтримувати функціонування принципів системи НАССР на харчоблоках.

Головним завданням системи НАССР є аналіз небезпек і проведення поетапного контролю за усіма етапами приготування страв і продуктів харчування, починаючи від прийому продуктів на склад і до моменту подачі готової страви дітям.

НАССР гарантує безпечність продукції на повному шляху харчового ланцюжка та надає змогу виявити усі критичні точки, які можуть вплинути на безпечність кінцевого продукту, усунути шкідливі фактори та контролювати повний процес виробництва.

Щоб забезпечити раціональне і безпечне харчування учнів у закладах освіти, своєчасно вживати заходів для поліпшення його якості, необхідно здійснювати систематичний контроль за організацією харчування учнів. Цю функцію покладено на керівника закладу освіти, який безпосередньо несе відповідальність за цей напрям роботи.

Так, з метою створення належних умов для безпечного харчування у закладах освіти розпорядженням голови обласної державної адміністрації від 11.11.2019 № 614 затверджено регіональний план заходів щодо організації

харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти області, яким передбачено навчання працівників закладів освіти щодо впровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), контроль за створенням належних умов організації харчування учнів, вихованців з додержанням вимог санітарно-гігієнічних правил та норм утримання закладів освіти, заходи щодо зменшення кількості випадків спалахів гострих кишкових інфекцій та харчових отруєнь.

Під керівництвом заступника голови облдержадміністрації Ольги Травіної 11 листопада 2019 року проведено семінар-навчання з участю представників департаменту освіти і науки облдержадміністрації, Головного управління Держпродспоживслужби в Закарпатській області та місцевих органів управління освітою щодо організації безпечного та якісного харчування в закладах освіти області.

За результатами селекторної наради при в.о. голови Закарпатської обласної державної адміністрації голів районних державних адміністрацій (протокол №1 від 14 січня 2020 року), згідно зі статтями 20 і 21 Закону України „Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”, зобов’язано розробити, ввести в дію в закладах освіти та застосовувати постійно діючі процедури, засновані на принципах системи НАССР.

З метою своєчасної реалізації зазначеного упродовж IV кварталу минулого та I кварталу поточного років проведено навчання-семінари із персоналом, який задіяно в організації харчування в закладах дошкільної та загальної середньої освіти. У ході їх проведення представниками Головного та районних управлінь Держпродспоживслужби в Закарпатській області обговорено порядок здійснення державного нагляду (контролю) з питань дотримання законодавства закладами освіти у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, зміни та вимоги санітарного законодавства для закладів освіти, порядок відбору зразків для цілей державного контролю. Під час семінарів поінформовано учасників про принципи вибору постачальників харчових продуктів у заклади освіти, про особливості розробки і впровадження процедур, заснованих на принципах НАССР. Наголошено, що впровадження вказаної системи дозволить знизити ризик виникнення харчових отруєнь в закладах освіти до мінімуму.

Ряд заходів організаційного характеру проведено місцевими органами управління освітою. Так, у м. Мукачево за результатами семінару-навчання керівники закладів загальної середньої та дошкільної освіти отримали сертифікати за темами: „Вимоги харчового законодавства. Завдання, відповідальність та можливості операторів ринку. Практичні аспекти впровадження процедур, заснованих на принципах системи НАССР”.

Відділом освіти Свалявської райдержадміністрації розроблено пам’ятку із запровадження НАССР з метою подальшої реалізації її у закладах освіти району.

В Ужгородському районі триває розробка пакетів документації (програми виконання санітарних норм, аналіз небезпечних факторів впливу на продукти,

план НАССР, протоколи перевірки критичних точок контролю) у закладах освіти, де функціонують харчоблоки.

Також в районах і містах здійснено ряд заходів, необхідних для завершення впровадження системи НАССР: планування виробничих, допоміжних та побутових приміщень для уникнення перехресного забруднення товарів харчування; ремонт приміщень, обладнання, а також проведено заходи щодо захисту харчових продуктів від сторонніх домішок; ознайомлено працівників харчоблоків з процедурами прибирання, миття та дезінфекції приміщень та інших поверхонь, з вимогами щодо контролю за специфікацією сировини постачальників; проведено навчання з працівниками харчоблоків щодо контролю за технологічними процесами, маркування продуктів та про інформування споживачів. Налагоджено роботу із санітарними службами, що здійснюють державний контроль у визначених санітарним законодавством випадках за харчовими продуктами та потужностями з їх виробництва та обігу, запровадженою системою НАССР, співпрацю з лабораторіями, що проводять оцінку безпечності та якості харчової продукції для споживання у закладах освіти.

Водночас у закладах освіти області створюються робочі групи щодо впровадження принципів системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), підготовлено документацію щодо безпеки та якості продукції, розроблено необхідні форми документування. Затверджено функції робочих груп щодо впровадження НАССР в закладах освіти та план роботи з розподілом обов'язків між її членами, призначено відповідальних осіб. У закладах освіти проводиться аналіз безпеки і якості продукції, що готується на харчоблоках.

Крім того, місцевими органами управління освітою, керівниками закладів освіти області спільно з працівниками районних управлінь Держпродспоживлужби в Закарпатській області здійснюється контроль за створенням належних умов організації харчування дітей. Протягом I кварталу в закладах освіти спеціалістами проведено ряд перевірок, на основі яких надано рекомендації, пропозиції щодо вдосконалення організації харчування.

Зокрема, у 2020 році районними управліннями Держпродспоживлужби в Закарпатській області заплановано здійснити 216 інспектувань у закладах освіти з відборами зразків харчових продуктів, а саме: 116 закладів дошкільної освіти та 100 закладів загальної середньої освіти.

Так, в закладах освіти м. Ужгород проведено аудит харчоблоків та підписано договори про надання послуг з методичної допомоги щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів.

Слід відзначити, що, за даними місцевих органів управління освітою, у трьох закладах загальної середньої освіти процес упровадження системи НАССР завершено, а саме: у навчально-виховному комплексі „Первоцвіт” Ужгородської міської ради Закарпатської області, Ужгородській загальноосвітній школі I – III ступенів № 10 з угорською мовою навчання імені

Дойко Габора Ужгородської міської ради Закарпатської області та Тур'я-Реметівській загальноосвітній школі I–III ступенів Перечинського району Закарпатської області. Також завершено впровадження НАССР у семи закладах дошкільної освіти Іршавського району та шести – Рахівського району.

Разом з тим підготовлено всю необхідну документацію для запровадження системи НАССР в спеціалізованому навчально-виховному комплексі „Загальноосвітній школі I ступеня – дошкільному навчальному закладі” з поглибленим вивченням англійської мови „Пролісок” та закладі дошкільної освіти № 42 „Джерельце” загального розвитку Ужгородської міської ради Закарпатської області.

За кошти місцевих бюджетів забезпечено безкоштовне гаряче харчування дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування, дітей з особливими освітніми потребами, які навчаються у спеціальних та інклюзивних класах, дітей із сімей, які отримують допомогу відповідно до Закону України „Про державну соціальну допомогу малозабезпеченим сім'ям”.

Згідно з рішеннями органів місцевого самоврядування та місцевих органів виконавчої влади затверджено відповідні програми, якими передбачається безкоштовне або з частковою оплатою батьків харчування для учнів 1–4 класів, які не належать до пільгової категорії, а також учнів 5–11 класів із числа малозабезпечених та з багатодітних сімей, дітей учасників АТО, дітей, батьки яких постраждали внаслідок аварії на ЧАЕС, переселених зі Сходу України й Автономної Республіки Крим.

У 2020 році харчуванням у закладах загальної середньої освіти було охоплено 66 170 учнів, у тому числі безкоштовним харчуванням – 23 179 учнів.

За даними місцевих органів управління освітою, середня вартість харчування учнів пільгової категорії становить 15,76 грн в день, що дає змогу забезпечити виконання норм харчування на 97,2 відсотка.

Разом з тим, в окремих закладах освіти не організовано харчування учнів пільгової категорії, у тому числі: у Хустському районі – Кічерельській загальноосвітній школі I–II ступенів, Лунківській загальноосвітній школі I ступеня, Забережській загальноосвітній школі I ступеня, Становецькій загальноосвітній школі I ступеня у зв'язку з відсутністю приміщень та в Олександрівській загальноосвітній школі I–III ступенів у зв'язку з невідповідністю якості води; не організовано також харчування учнів закладів загальної середньої освіти в Мукачівському районі (11 шкіл та 18 учнів).

У закладах загальної середньої освіти функціонують 535 їдалень та 535 харчоблоків, більшість із яких обладнано технологічним, холодильним обладнанням, електричними бойлерами, посудом тощо.

Однак слід зазначити, що, за даними місцевих органів управління освітою, 337 закладів загальної середньої освіти потребують поліпшення матеріально-технічного стану харчоблоків, а 367 закладів потребують оновлення кухонного обладнання.

У 109 закладах освіти послуги з організації гарячого харчування надаються приватними підприємцями та підприємствами громадського харчування, у 454

– штатними працівниками закладів загальної середньої освіти. Для забезпечення медико-санітарного контролю за організацією харчування дітей у закладах загальної середньої освіти до штатного розпису введено 397 посад медичного працівника. В інших закладах освіти цю роботу проводять медичні працівники місцевих закладів охорони здоров'я.

Щодо організації харчування у закладах дошкільної освіти, то середня вартість харчування у закладах області становить 27,6 грн у день, що дає змогу забезпечити виконання норм харчування на 90,7 відсотка.

При цьому відповідно до рішень органів місцевого самоврядування та місцевих органів виконавчої влади про додаткові пільгові умови оплати за харчування дітей дошкільного віку у закладах дошкільної освіти та у дошкільних відділеннях навчально-виховних комплексів від оплати за харчування додатково звільнено батьків чи осіб, що їх замінюють: дітей учасників АТО, учасників бойових дій; дітей з сімей, переміщених з тимчасово окупованої території України.

Водночас для організації харчування дітей залучаються кошти батьків та кошти з інших джерел, що не заборонені законодавством.

Під час організації харчування основною причиною неповного забезпечення виконання норм у натуральних показниках є зростання цін на продукти харчування.

За даними місцевих органів управління освітою, 247 закладів дошкільної освіти потребують поліпшення матеріально-технічного стану харчоблоків, а 265 закладів потребують оновлення кухонного обладнання.

У 2020 році, відповідно до розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 листопада 2019 року № 1106-р „Деякі питання використання у 2019 році освітньої субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам”, наказом Міністерства освіти і науки України від 8 травня 2020 року № 613 „Про затвердження Переліку погоджених пропозиції обласних державних адміністрацій щодо використання освітньої субвенції у 2020 році за напрямом „Ремонт та придбання обладнання для їдалень (харчоблоків) закладів загальної середньої освіти” передбачені кошти на ремонт та придбання обладнання для їдалень (харчоблоків) для 134 закладів загальної середньої освіти нашої області на загальну суму близько 17 млн гривень.

Слід відзначити, що з метою покращення надання послуг з харчування заклади освіти активно долучаються до участі у проектах та грантах.

Так, у травні 2019 року дирекцією Тур'я-Реметівської загальноосвітньої школи I–III ступенів підписано угоду про партнерство та участь у проекті „Modernizacia obcesnej školy” з словацькою організацією SlovakAid.

Завдяки участі у проекті залучено 9,800 євро коштів словацьких партнерів організації SlovakAid, що дозволило у тому числі закупити нове сучасне кухонне обладнання (електроплити, сушки для посуду, бойлери, електричні нагрівачі для води, овочерізку). При цьому за кошти районного бюджету зроблено капітальний ремонт кухні на суму 183,0 тис грн та проведено роботи по заміні електропроводки.

Отже, існує ряд проблемних питань, які потребують вирішення. У першу чергу необхідно впровадити принципи системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). Крім того, через недостатній фінансовий ресурс місцевих бюджетів гострою залишається проблема зміцнення матеріально-технічної бази закладів освіти, вжиття заходів щодо здійснення проведення капітальних і поточних ремонтів шкільних їдалень та модернізації технологічного обладнання харчових блоків закладів загальної середньої та дошкільної освіти.

**Головний спеціаліст відділу
фінансово-економічної роботи,
бухгалтерського обліку та звітності**



Вікторія ОРОС

