



МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ



СБОРНИК ЛУЧШИХ РЕГИОНАЛЬНЫХ МОДЕЛЕЙ СИСТЕМ

ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ



Москва 2019

ВВЕДЕНИЕ	5
Раздел 1. География участников конкурса	7
Раздел 2. Результаты конкурса	10
Раздел 3. Лучшие региональные модели систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях	12
3.1 Номинация 1 «Лучшая региональная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях»	12
3.1.1 Проект «Особенности системы организации питания в общеобразовательных организациях города Санкт-Петербурга», исполнитель – Комитет по образованию города Санкт-Петербурга.....	12
3.2 Номинация 2 «Лучшая муниципальная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях»	35
3.2.1 Проект «Комплексная модернизация системы организации питания в общеобразовательных организациях города Ульяновска», исполнитель – Управление образования администрации города Ульяновска.....	35
3.2.2 Проект «Создание модели комплексной модернизации системы школьного питания городского округа Красногорск», исполнитель – Управление образования администрации городского округа Красногорск Московской области.....	52

СОДЕРЖАНИЕ

3.3 Номинация 3 «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»	69
3.3.1 Проект «Совершенствование питания – основа процветания», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Международный образовательный комплекс «Гармония – школа № 97» Удмуртской Республики	69
3.3.2 Проект «Здоровое питание учащихся», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 – «Школа Сколково – Тамбов» Тамбовской области	80
3.3.3 Проект «Алгоритм успеха в питании», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» Белгородской области.....	93
3.3.4 Проект «Здоровое питание – здоровый ученик», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов» города Рязани	106
3.3.5 Проект «Приятного аппетита», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город-герой Новороссийск, Краснодарский край	116
3.4 Номинация 4 «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) организации системы питания в общеобразовательных организациях».....	128

СОДЕРЖАНИЕ

3.4.1 Проект «Модернизация системы оплаты и учета питания детей в общеобразовательных учреждениях города Белгорода», исполнитель – Управление образования администрации города Белгорода	128
3.4.2 Проект «Ре-эстетик лица 146 – выстроенная логистика управления процессом организации здорового питания», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 146 «Ресурс» Ново-Савиновского района города Казани Республики Татарстан	138
3.4.3 Проект «Практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) организации питания в МОУ «Гимназия № 12 Краснооктябрьского района Волгограда», исполнитель – муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 12 Краснооктябрьского района Волгограда».....	146
3.4.4 Проект «Совершенствование системы управления и контроля организации питания детей в образовательных организациях Республики Крым», исполнитель – Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым	168

Введение

Вопросы совершенствования питания в настоящее время рассматриваются на самом высоком государственном уровне. Полноценное сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. Поэтому обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным школьным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, тесно взаимосвязано с демографическими процессами в нашей стране, здоровьем нации, следовательно и с социально-экономическим развитием России.

В целях улучшения организации питания обучающихся общеобразовательных организаций был проведен Всероссийский конкурс лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Сборник подготовлен по результатам проведения данного конкурса и содержит 12 лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

В сборнике представлены:

проект «Особенности системы организации питания в общеобразовательных учреждениях Санкт-Петербурга», исполнитель – Комитет по образованию города Санкт-Петербурга;

проект «Комплексная модернизация системы организации питания в общеобразовательных организациях города Ульяновска», исполнитель – Управление образования администрации города Ульяновска;

проект «Создание модели комплексной модернизации системы школьного питания городского округа Красногорск», исполнитель – Управление образования администрации городского округа Красногорск Московской области;

проект «Совершенствование питания – основа процветания», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Международный образовательный комплекс «Гармония – школа № 97» Удмуртской Республики;

проект «Здоровое питание учащихся», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 – «Школа Сколково – Тамбов» Тамбовской области;

проект «Алгоритм успеха в питании», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» Белгородской области;

проект «Здоровое питание – здоровый ученик», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов» Рязанской области;

проект «Приятного аппетита», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск Краснодарского края;

проект «Модернизация системы оплаты и учета питания детей в общеобразовательных учреждениях города Белгорода», исполнитель – Управление образования администрации города Белгорода;

проект «Ре-эстетик лица 146 – территория здорового питания для обучающихся», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей №146 «Ресурс» Ново-Савиновского района города Казани Республики Татарстан;

проект «Совершенствование системы управления и контроля организации питания детей в общеобразовательных организациях», исполнитель – муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 12 Краснооктябрьского района Волгограда»;

проект «Совершенствование системы управления и организации системы питания в общеобразовательных организациях», исполнитель – Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым.

Раздел 1. География участников конкурса

С целью совершенствования организации питания детей в школах был организован Всероссийский конкурс лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

С учетом представленных нормативно-правовых основ Концепции проведения Всероссийского конкурса лучших проектов региональных/муниципальных систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, принципов и методов функционирования и развития системы организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях сформированы номинации конкурса:

номинация 1 «Лучшая региональная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательной организации»;

номинация 2 «Лучшая муниципальная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательной организации»;

номинация 3 «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»;

Номинация 4 «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) организации системы питания в общеобразовательной организации».

Участниками конкурса стали:

1. Органы исполнительной власти субъектов Российской Федерации, осуществляющие государственное управление в сфере образования.

Участники конкурса данной категории соревнуются в номинации 1 «Лучшая региональная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях» и в номинации 4 «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) системы организации питания в общеобразовательной организации».

2. Органы местного самоуправления.

Участники конкурса данной категории соревнуются в номинации 2 «Лучшая муниципальная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях» и в номинации 4 «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) системы организации питания в общеобразовательных организациях».

3. Общеобразовательные организации.

Участники конкурса данной категории соревнуются в номинации 3 «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации» и в номинации 4 «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) системы организации питания в общеобразовательных организациях».

Всего для участия в конкурсе поступило 615 заявок из 67 субъектов Российской Федерации, подано 447 конкурсных работ из 57 субъектов, в том числе:

номинация 1 «Лучшая региональная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях» – 15 работ из 7 субъектов;

номинация 2 «Лучшая муниципальная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях» – 35 работ из 19 субъектов;

номинация 3 «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации» – 328 работ из 56 субъектов;

номинация 4 «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) системы организации питания в общеобразовательных организациях» – 40 работ из 19 субъектов.

Самое массовое участие продемонстрировали Республики Башкортостан, Крым и Краснодарский край.

По результатам заочного этапа отобрано 50 лучших проектов из 28 субъектов:

номинация 1 «Лучшая региональная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях» – 5 проектов из 5 субъектов;

РАЗДЕЛ 1. ГЕОГРАФИЯ УЧАСТНИКОВ КОНКУРСА

номинация 2 «Лучшая муниципальная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях» – 14 проектов из 11 субъектов;

номинация 3 «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации» – 20 проектов из 15 субъектов;

номинация 4 «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) системы организации питания в общеобразовательных организациях» – 11 проектов из 9 субъектов.

География участников конкурса представлена на рисунке 1.

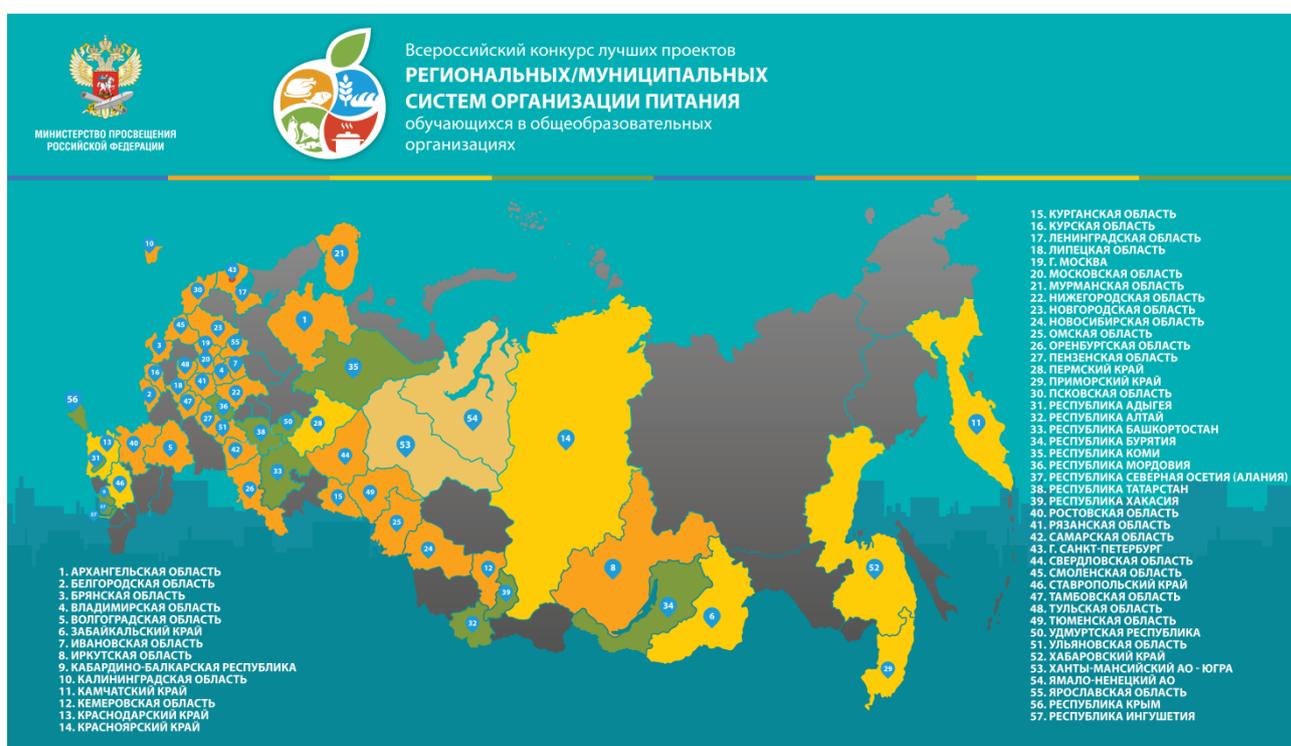


Рисунок 1 – География участников Конкурса

Раздел 2. Результаты конкурса

В рамках проведенного Всероссийского конкурса было изучено, как осуществляется практика обеспечения питания в субъектах, как эту проблему решают регионы, муниципалитеты и сами образовательные организации.

Тематика конкурса очень актуальна. Проблемы улучшения питания школьников сейчас обсуждаются на самом высоком государственном уровне, поскольку для правильного роста и развития детского организма очень важно полноценное сбалансированное питание. Совершенствование питания школьников необходимо проводить с учетом их физиологических потребностей, возрастных особенностей и современных требований к качеству и безопасности пищевых продуктов. От качественного питания во многом зависят здоровье нации, будущее наших детей и, следовательно, социально-экономическое развитие России.

22 октября были объявлены 12 победителей и лауреатов в четырех номинациях. Ими стали:

номинация «Лучшая региональная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях»: победитель – Комитет по образованию города Санкт-Петербурга;

номинация «Лучшая муниципальная практика осуществления комплексной модернизации системы организации питания в общеобразовательных организациях»: победитель – Управление образования администрации города Ульяновска;

лауреат – Управление образования администрации городского округа Красногорск Московской области;

номинация «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»:

победитель – МБОУ «Международный образовательный комплекс «Гармония – школа № 97» Удмуртской Республики;

лауреат – МАОУ средняя общеобразовательная школа № 1 – «Школа Сколково – Тамбов» Тамбовской области;

РАЗДЕЛ 2. РЕЗУЛЬТАТЫ КОНКУРСА

лауреат – МАОУ «Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» Белгородской области;

лауреат – МБОУ «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов» Рязанской области;

лауреат – МБОУ средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск Краснодарского края;

номинация «Лучшая практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) системы организации питания в общеобразовательных организациях»:

победитель – Управление образования администрации города Белгорода;

лауреат – МАОУ «Лицей № 146 «Ресурс» Ново-Савиновского района города Казани Республики Татарстан;

лауреат – МОУ «Гимназия № 12 Краснооктябрьского района Волгограда»;

лауреат – Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым.

Раздел 3. Лучшие региональные модели систем организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях

3.1 НОМИНАЦИЯ 1 «ЛУЧШАЯ РЕГИОНАЛЬНАЯ ПРАКТИКА ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОМПЛЕКСНОЙ МОДЕРНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ»

3.1.1 Проект «Особенности системы организации питания в общеобразовательных учреждениях Санкт-Петербурга», исполнитель – Комитет по образованию города Санкт-Петербурга

Аннотация

В Санкт-Петербурге необходимость исследования состояния питания детей прописано в распоряжении Правительства Санкт-Петербурга от 28.04.2018 № 24-рп «Об утверждении Плана мероприятий на 2018–2020 годы по реализации в Санкт-Петербурге Указа Президента Российской Федерации от 29.05.2017 № 240 «Об объявлении в Российской Федерации Десятилетия детства».

В настоящее время, по данным Научного центра здоровья детей (Москва), не более 15 % детского населения можно признать здоровыми. Питание детей и подростков тесно связано с процессами обмена веществ в организме и является одним из ключевых факторов, определяющих темпы роста ребёнка, гармоничность развития, когнитивные способности, адекватную иммунную реакцию, устойчивость к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов окружающей среды (Истомин А. В., 2002; Тутельян В. А., 2005; Конь И. Я., 2010, 2012; Сетко Н. П., 2008; Первалов А. Я., 2009; Батурич А. К. и др., 2013).

Текущая социально-экономическая ситуация делает вопрос оптимизации питания как фактора сохранения и поддержания здоровья детей ещё более актуальным (Доскин В. Д., Келлер Х., Мураенко Н. М., Тонкова-Ямпольская Р. В., 2011). Организация рационального питания в образовательных организациях приобрела особое значение в последние годы, т. к. дети всё больше времени проводят в школе, а процесс обучения носит интенсивный характер (Спиричев В. Б., 1996; Истомин А. В., 1996; Мартинчик А. Н., 1998; Тутельян В. А.,

2002; Конь И. Я., 2002, 2012; Аладышева Н. С., 2013; Нагирная Л. Н., 2014).

Приоритетность задач охраны и укрепления здоровья ребенка обуславливает насущность принципиальных изменений и в организации жизни школы как одного из ведущих социальных институтов, обеспечивающих формирование у подрастающего поколения ценностных установок по отношению к собственному здоровью.

Цели и задачи проекта

Основными целями проекта являются сохранение и укрепление здоровья школьников путем совершенствования организации питания в общеобразовательных организациях Санкт-Петербурга, создание условий, способствующих увеличению охвата школьников двухразовым горячим питанием.

Задачи проекта

- обеспечение детей и подростков оптимальным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение высокого качества и безопасности питания в общеобразовательных организациях;
- улучшение материально технической базы школьных столовых и пищеблоков;
- формирование культуры здорового питания обучающихся и их родителей;
- организация деятельности советов по питанию с целью контроля за организацией и качеством питания обучающихся.

Сроки реализации

Проект реализуется в течение 5 лет (2018–2022) в три этапа:

I этап. Организационно-методический

Период реализации: 1 января 2018 года – 31 августа 2019 года.

Совершенствование методической базы по организации питания, совершенствование мер по организации питания.

II этап. Практической реализации

Период реализации: 1 сентября 2018 года – 31 августа 2020 года.

Наблюдение и анализ эффективности разработанных мер по реализации проекта, корректировка организационной структуры и мероприятий проекта.

III этап. Обобщающе-корректирующий

Период реализации: 1 сентября 2021 года – 31 декабря 2022 года.

Подводятся итоги реализации проекта, определяются слабые и сильные стороны сформированной системы организации питания в общеобразовательных организациях Санкт-Петербурга, оцениваются достигнутые результаты.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Региональные:

Закон Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга» от 22.11.2011 № 728-132 (глава 18);

Закон Санкт-Петербурга от 08.10.2008 № 569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009 № 873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге»;

Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2014 № 247 «О мерах по реализации главы 18 «Дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в образовательных учреждениях» Закона Санкт-Петербурга «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

Постановление Правительства Санкт-Петербурга от 17.12.2018 № 953 «О стоимости питания отдельных категорий обучающихся государственных образовательных учреждений на 2019 год»;

Распоряжение Комитета по образованию от 03.04.2015 № 1479-р «О мерах по реализации постановления Правительства Санкт-Петербурга от 05.03.2015 № 247»;

Методические рекомендации по организации питания воспитанников образовательных организаций Санкт-Петербурга (от 2013 года Управление социального питания);

Методические рекомендации по организации питания учащихся образовательных организаций Санкт-Петербурга (от 2013 года Управление социального питания).

Федеральные:

Федеральный закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Федеральный закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Национальный стандарт РФ ГОСТР 56746-2015/ISO/TS 22002-2:2013;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».

Основные направления комплексной модернизация региональных систем организации питания обучающихся в образовательных организациях

Для реализации модернизации разработан план мероприятий:

1. Совершенствование нормативной базы по организации питания.
2. Материально-техническое обеспечение организации питания обучающихся.
3. Организация повышения квалификации педагогических работников, сотрудников пищеблока.
4. Контроль за организацией питания в образовательных организациях.
5. Пропаганда здорового питания среди обучающихся, родителей, педагогических работников.
6. Организация проведения системы мероприятий (праздники, фестивали, тематические события, мастер-классы), направленных на развитие системы школьного питания.
7. Развитие системы конкурсных мероприятий, направленных на развитие системы школьного питания.
8. Информационное сопровождение развития системы школьного питания.

В каждой образовательной организации Санкт-Петербурга в целях организации питания назначены ответственные сотрудники, которые принимают заявления от родителей, формируют списки обучающихся льготных категорий, консультируют родителей, организуют мероприятия для обучающихся по пропаганде здорового питания.

В образовательных организациях сформированы и функционируют советы по питанию, в функции которых входит контроль за качеством питания. В состав советов включены не только представители образовательных организаций, но и представители родительской общественности, что позволяет совместно решать вопросы повышения качества питания.

В настоящее время в Санкт-Петербурге функционирует 684 общеобразовательных организации. Контингент обучающихся общеобразовательных организаций составляет 511 538 человек. Характеристика состояния здоровья обучающихся представлена в таблице 1.

Таблица 1 – Характеристика состояния здоровья обучающихся

№ п/п	Наименование показателя	2016 г.	2017 г.	2018 г.
1.	Общая заболеваемость детей до 14 лет включительно (на 1000 детей соответствующего возраста)	3191,5	3144,7	3126,6
	в том числе:			
1.1.	некоторые инфекционные и паразитарные болезни	130,6	133,1	114,3
1.2.	анемии	7,9	7,3	6,6
1.3.	ожирение	16,1	16,36	16,6
1.4.	болезни органов пищеварения	177,2	177,7	176,8
2.	Общая заболеваемость детей от 15 до 17 лет включительно (на 1000 детей соответствующего возраста)	3589,7	3569,3	3522,2
	в том числе:			
2.1.	некоторые инфекционные и паразитарные болезни	78,5	75,1	72,0
2.2.	анемии	7,7	8,5	8,1
2.3.	ожирение	60,2	67,49	62,68
2.4.	болезни органов пищеварения	258,2	254,2	227,7

В настоящее время в 626 школах работают сырьевые столовые, в 58 – распробуфеты.

23 общеобразовательные организации самостоятельно осуществляют питание обучающихся. Остальные заключили договоры с организациями питания.

В настоящее время в Реестр организаций социального питания, предоставляющих питание аутсорсингом, входят 17 организаторов питания.

Описание мероприятий по обеспечению обучающихся питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами

Контроль за качеством питания осуществляют советы по питанию, созданные в каждой общеобразовательной организации, в их состав входят: медицинский персонал школы, заместитель директора по воспитательной работе, социальный педагог, представители родителей. Качество получаемого сырья и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Работа советов по питанию позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Системная работа по формированию культуры здорового питания обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга включает три направления:

рациональная организация питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08, утвержденных постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45;

включение в учебный процесс образовательных программ по формированию культуры здорового питания (реализация комплексной программы «Разговор о правильном питании», рекомендованной Минобрнауки России, предусматривающей различные формы организации занятий с детьми разного возраста в тесном взаимодействии с родителями, или разработка образовательной организацией программы формирования культуры здорового и безопасного образа жизни);

организация просветительской работы с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных организаций (лекции, элективные курсы, дни здоровья, конкурсы плакатов в защиту здорового образа жизни, командные спортивные игры, мониторинг здоровья обучающихся, сопровождающийся сравнением показателей их здоровья в начале и конце учебного года).

В Санкт-Петербурге развивается сетевое взаимодействие образовательных организаций, создано педагогическое сообщество, системно обеспечивающее создание условий для сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

При Комитете по образованию действует межведомственный Координационный совет по охране жизни и здоровья детей в образовательных организациях. Координационные советы проводятся при постоянном участии представителей отделов образований районов,

Роспотребнадзора, Управления социального питания, Комитета по здравоохранению, Уполномоченного по правам ребёнка в Санкт-Петербурге.

На заседаниях Координационного совета обсуждались вопросы организации питания в образовательных организациях: о влиянии сбалансированного и обогащённого питания на здоровье детей и подростков; об организации социального питания для детей, страдающих хроническими заболеваниями в образовательных организациях; о состоянии здоровья и образа жизни детей и подростков в Санкт-Петербурге; об особенностях, характеризующих состояние здоровья современных детей. Кроме того, представители Роспотребнадзора принимали участие:

25.10.2018 – в совещании с заместителями глав администраций районов на тему «Об усилении контроля за организацией питания и выполнении требований СанПиН»;

30.10.2018 – в городском родительском собрании «Здоровый ребенок – здоровое будущее» с выступлением на тему «О контроле за организацией питания детей в общеобразовательных организациях».

Комитетом по образованию в период подготовки к новому 2019/2020 учебному году организовано проведение с участием представителей Роспотребнадзора:

совещания для начальников отделов образований администраций районов Санкт-Петербурга (19.08.2019);

вебинара для руководителей образовательных организаций Санкт-Петербурга (21.08.2019).

Существенную роль по обеспечению предоставления услуг социального питания для обучающихся играет механизм взаимодействия Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по городу Санкт-Петербургу, Комитета по образованию, Управления социального питания, Комитета по здравоохранению и администраций районов Санкт-Петербурга. Данное взаимодействие заключается не только в координации деятельности по реализации основных нормативных правовых актов в части организации социального питания в образовательных организациях, но и в совместном проведении образовательными организациями и комбинатами социального питания, исполнительными органами государственной власти мероприятий, направленных на формирование у детей культуры здорового питания, повышение квалификации руководящих и педагогических кадров, а также осуществление соответствующей просветительской работы среди обучающихся, их родителей и педагогического коллектива.

Описание мероприятий по обеспечению льготных категорий обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами

В Санкт-Петербурге обучающимся общеобразовательных организаций и профессиональных образовательных организаций предоставляется дополнительная мера социальной поддержки по обеспечению питанием.

Социальным кодексом в соответствии с адресностью и нуждаемостью предусмотрены меры социальной поддержки по обеспечению питанием на льготной основе в государственных образовательных организациях с компенсацией из бюджета в зависимости от категории обучающихся в размере 70 % либо 100 %.

Для реализации дополнительных мер социальной поддержки по обеспечению питанием в школах и профессиональных образовательных организациях Правительство Санкт-Петербурга ежегодно устанавливает стоимость питания на календарный год для отдельных категорий граждан (табл. 2).

Таблица 2 – Стоимость льготного питания

Период	Завтрак, руб.	Обед, руб.	Комплексный обед, руб.
2017 год	53,00	93,00	146,00
2018 год	56,00	98,00	154,00
2019 год	59,00	102,00	161,00
2020 год	63,00	104,00	167,00

Мера социальной поддержки распространяется и на детей, которые обучаются на дому по медицинским показаниям либо находятся на учебной или производственной практике. Им предоставляется компенсационная выплата в размере 100 % или 70 % от стоимости питания в зависимости от льготной категории.

Денежная компенсация в размере 100 % стоимости питания за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга предоставляется 8120 обучающимся, которые обучаются на дому в соответствии с Законом Санкт-Петербурга от 26.06.2013 № 461-83 «Об образовании в Санкт-Петербурге» или находятся на учебной и (или) производственной практике вне ПОУ.

Льготное питание с оплатой 70 % стоимости рациона питания за счет бюджета Санкт-Петербурга и 30 % за счет средств родителей предоставляется 133 774 обучающимся следующих категорий:

обучающимся в 1-4 классах общеобразовательных организаций (завтрак) – 130 196 чел.;

обучающимся общеобразовательных организаций, состоящим на учете в противотуберкулезном диспансере, – 95 чел.;

обучающимся общеобразовательных организаций, страдающим хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга, – 190 чел.;

обучающимся в спортивных и кадетских классах общеобразовательных организаций – 2735 чел.

Денежная компенсация в размере 70 % стоимости питания за счёт средств бюджета Санкт-Петербурга предоставляется обучающимся, которые обучаются на дому, – 558 чел.

Таким образом, льготным горячим питанием по состоянию за 9 месяцев 2019 года охвачено 235 842 обучающихся, что составляет 45,6 % от общего количества обучающихся, общий охват горячим питанием составил 485 654 обучающихся, что составляет 95 %.

Начиная с 2018 года, дополнительная мера социальной поддержки по обеспечению питанием предоставляется отдельным категориям обучающихся в федеральных образовательных организациях. Данная мера предоставляется обучающимся в виде компенсационной выплаты.

Описание мероприятий по обеспечению обучающихся диетическим питанием в соответствии с состоянием их здоровья, требованиями к инфраструктуре общеобразовательной организации

Диетическое питание в общеобразовательных организациях Санкт-Петербурга предоставляется обучающимся в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования», утверждённых постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45. Собрать детей с тем или иным заболеванием в одной какой-либо школе невозможно, так как родители выбирают, прежде всего, образовательный маршрут. Дети с хроническими заболеваниями (сахарный диабет, целиакия, заболевания желудочно-кишечного тракта и др.) учатся

и в обычных школах, и в школах с углубленным изучением предметов, и в коррекционных школах.

Статьей 81 Социального кодекса определен закрытый перечень граждан, в отношении которых устанавливаются дополнительные меры социальной поддержки по обеспечению питанием в государственных образовательных организациях, включая обучающихся, страдающих хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга.

Согласно пунктам 2 и 6 статьи 82 Социального кодекса обучающимся общеобразовательных организаций, страдающим хроническими заболеваниями, перечень которых устанавливается Правительством Санкт-Петербурга, предоставляется питание с компенсацией за счет средств бюджета Санкт-Петербурга 70 % его стоимости в течение учебного дня или компенсационная выплата на питание в размере 70 % его питания.

Перечень хронических заболеваний, при которых предоставляется дополнительная мера социальной поддержки в виде питания или компенсационной выплаты в государственных образовательных организациях, установлен постановлением № 247.

Таким образом, ребенку, страдающему аллергией или другим хроническим заболеванием, может быть предоставлено питание с учетом медицинского заключения и осуществлена замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие при условии их соответствия по пищевой ценности или предоставлена компенсационная выплата на питание при условии, что заболевание, которым страдает ребенок, входит в Перечень хронических заболеваний, установленный Правительством Санкт-Петербурга.

Описание мероприятий по строительству, реконструкции и переоснащению пищеблоков и залов столовых

Строительство и реконструкция пищеблоков общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга отдельной программой не предусмотрено. Данные мероприятия осуществляются в рамках реализации государственной программы Санкт-Петербурга «Развитие образования в Санкт-Петербурге» (постановление Правительства Санкт-Петербурга от 04.06.2014 № 453).

Вместе с тем при формировании проекта бюджета Санкт-Петербурга на 2020 год и на плановый период 2021 и 2022 годов заявленная потребность в расходах на проведение

ремонтных работ, модернизации в помещениях пищеблоков образовательных организациях Санкт-Петербурга составляет:

1) на 2020 год – 2 189 541,47 тыс. руб., в том числе:

по организациям, подведомственным Комитету по образованию, в сумме 86 518,4 тыс. руб.;

по организациям, подведомственным администрациям районов Санкт-Петербурга, в общей сумме 2 103 023,07 тыс. руб.;

2) на 2021 год – 192 541,68 тыс. руб., в том числе:

по организациям, подведомственным Комитету по образованию, в сумме 83 038,2 тыс. руб.

по организациям, подведомственным администрациям районов Санкт-Петербурга, в общей сумме 109 503,48 тыс. руб.

Заявленная потребность в расходах на оснащение оборудованием пищеблоков образовательных организаций Санкт-Петербурга составляет:

1) на 2020 год – 112 249,90 тыс. руб., в том числе:

по организациям, подведомственным Комитету по образованию, в сумме 40 454,50 тыс. руб.;

по организациям, подведомственным администрациям районов Санкт-Петербурга, в общей сумме 71 795,40 тыс. руб.;

2) на 2021 год – 19 050,0 тыс. руб., в том числе:

по организациям, подведомственным Комитету по образованию, в сумме 14 097,5 тыс. руб.

по организациям, подведомственным администрациям районов Санкт-Петербурга, в общей сумме 4 952,50 тыс. руб.;

3) на 2022 год – 38 192,50 тыс. руб., в том числе:

по организациям, подведомственным Комитету по образованию, в сумме 35 192,5 тыс. руб.;

по организациям, подведомственным администрациям районов Санкт-Петербурга, в общей сумме 3 000,0 тыс. руб.

Описание требований к поставщикам продукции питания в общеобразовательные организации

В соответствии с постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 30.12.2013 № 1095 «О системе закупок товаров, работ, услуг для обеспечения нужд Санкт-Петербурга» в Санкт-Петербурге создана многоуровневая система уполномоченных органов в целях централизации закупок товаров, работ, услуг, в том числе на поставку продуктов питания и оказание услуг по организации питания в общеобразовательных организациях.

На администрации районов Санкт-Петербурга возложены полномочия на определение поставщиков (подрядчиков, исполнителей) для подведомственных организаций при осуществлении ими закупок с начальной (максимальной) ценой контракта (общей ценой контрактов) при проведении совместных конкурсов (совместных аукционов) от 3 млн руб. до 40 млн руб.

На Комитет по государственному заказу Санкт-Петербурга возложены полномочия на определение поставщиков (подрядчиков, исполнителей) путем проведения конкурсов, аукционов и запросов предложений при осуществлении заказчиками Санкт-Петербурга закупок с начальной (максимальной) ценой контракта (общей ценой контрактов) при проведении совместных конкурсов (совместных аукционов) от 40 млн руб.

В соответствии с распоряжением Комитета по образованию от 19.12.2016 № 3734-р «Об осуществлении полномочий заказчика Комитетом по образованию и организациями, находящимися в ведении Комитета по образованию» государственные организации, находящиеся в ведении Комитета по образованию и администраций районов Санкт-Петербурга, самостоятельно осуществляют полномочия заказчика по планированию и осуществлению закупок, включая определение поставщиков (подрядчиков, исполнителей), заключение государственных контрактов (договоров), их исполнение, в том числе с возможностью приемки поставленных товаров, выполненных работ (их результатов), оказанных услуг, для соответствующих заказчиков, за исключением закупок с начальной (максимальной) ценой контракта от 40 млн руб., проведение которых обеспечивается Комитетом по государственному заказу Санкт-Петербурга.

На основании вышеизложенного общеобразовательные организации самостоятельно осуществляют закупку продуктов питания и услуг по организации питания.

Администрации районов Санкт-Петербурга осуществляют определение поставщиков продуктов питания и исполнителей, оказывающих услуги по организации питания

в общеобразовательных организациях, находящихся в ведении администраций районов. В целях повышения эффективности расходования бюджетных средств Санкт-Петербурга администрации районов Санкт-Петербурга вправе провести совместные конкурсы (аукционы) на право заключения контрактов на поставку продуктов питания, оказание услуг по организации питания для подведомственных общеобразовательных организаций.

В целях методического обеспечения деятельности заказчиков Санкт-Петербурга распоряжением Комитета по государственному заказу Санкт-Петербурга от 20.12.2013 № 113-р утверждены Методические рекомендации для заказчиков Санкт-Петербурга, включающие в себя методические рекомендации по формированию конкурсной документации на поставку пищевых продуктов или оказание услуг общественного питания путем проведения конкурса с ограниченным участием (далее – Методические рекомендации).

При проведении конкурсов с ограниченным участием организаций, находящихся в ведении Комитета по образованию, устанавливаются единые требования, предусмотренные статьей 31 Федерального закона от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд», а также дополнительное требование о наличии опыта исполнения аналогичных контрактов, предусмотренное постановлением Правительства Российской Федерации от 04.02.2015 № 99 «Об установлении дополнительных требований к участникам закупки отдельных видов товаров, работ, услуг, случаев отнесения товаров, работ, услуг к товарам, работам, услугам, которые по причине их технической и (или) технологической сложности, инновационного, высокотехнологичного или специализированного характера способны поставить, выполнить, оказать только поставщики (подрядчики, исполнители), имеющие необходимый уровень квалификации, а также документов, подтверждающих соответствие участников закупки указанным дополнительным требованиям».

Ассортиментный перечень

«Ассортиментный перечень основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных организациях Санкт-Петербурга (школы и профессиональные училища)»;

«Примерный ассортиментный перечень буфетной продукции для организаций образования Санкт-Петербурга».

Размещение на веб-странице Управления социального питания официального сайта Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети Интернет <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/assortimentnye-perechni/>.

Единый рацион питания (набор продуктов) и типовых меню

«Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 161,00 руб. (завтрак – 59,00 руб., обед – 102,00 руб.) для предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для доготовочных столовых)»;

«Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (завтрак, обед) стоимостью 161,00 руб. (завтрак – 59,00 руб., обед – 102,00 руб.) для предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для буфетов-распределов)»;

«Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) стоимостью 161,00 руб. для предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для доготовочных столовых)»;

«Циклическое двухнедельное сбалансированное меню рационов горячего питания (обед) стоимостью 161,00 руб. для предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с компенсацией его стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга (для буфетов-распределов)».

Размещение на веб-странице Управления социального питания официального сайта Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети Интернет <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/menyu-dlya-gou-2016/>.

Описание методики учета национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста в формировании рационов питания для общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга

Этапы формирования рационов питания для общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста:

1. Мониторинг национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста в Санкт-Петербурге.

2. Анализ требований к организации питания детей школьного возраста в общеобразовательных организациях с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья.

3. Формирование циклических сбалансированных меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста.

Мониторинг национальных и территориальных особенностей питания населения Санкт-Петербурга, состояния здоровья детей школьного возраста

Цель – определение потребности в сбалансированном горячем питании для учащихся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста.

Задачи:

– сбор достоверной и объективной информации о состоянии здоровья обучающихся в образовательных организациях Санкт-Петербурга при нарушениях режима и качества питания, неполном удовлетворении потребности в пищевых веществах (белках, жирах, углеводах), энергии, витаминах, микроэлементах, макро- и микронутриентах;

– оценка получаемой информации;

– определение категорий учащихся с потребностью в горячем питании при заболеваниях, связанных с функциональными нарушениями, хроническими заболеваниями, возникающими в том числе при нарушениях режима и качества питания.

Показатели мониторинга:

данные по питанию детей школьного возраста, основные проблемы, связанные с питанием детей с алиментарно-зависимыми заболеваниями, в том числе избыточным весом и ожирением, с аллергической патологией и заболеваниями пищеварительной системы в образовательных организациях города;

данные по ассортименту продукции местных производителей для включения в ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в общеобразовательных организациях Санкт-Петербурга.

Анализ требований к организации питания детей школьного возраста в общеобразовательных организациях с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья

Все продукты и блюда, используемые в питании обучающихся, должны соответствовать действующим в Российской Федерации гигиеническим требованиям к качеству и безопасности продуктов питания согласно санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1940-05, СанПиН 2.3.2.1078-01, Технических регламентов Таможенного союза: «О безопасности упаковки» от 16.08.2011 № 005/2011; «О безопасности пищевой продукции» от 09.12.2011 № 021/2011; «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания» от 15.06.2012 № 027/2012; «Технический регламент на масложировую продукцию» от 09.12.2011 № 024/2011; «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей» от 09.12.2011 № 023/2011; «Пищевая продукция в части её маркировки» от 09.12.2011 № 022/2011; «Требования безопасности пищевых добавок, ароматизаторов и технологических вспомогательных средств» от 20.07.2012 № 029/2012; «О безопасности молока и молочной продукции» от 09.10.2013 № 033/2013; «О безопасности мяса и мясной продукции» от 09.10.2013 № 034/2013; Технического регламента Евразийского экономического союза «О безопасности рыбы и рыбной продукции» от 18.10.2016 № ТР ЕАЭС 040/2016; разделам 2 и 22 «Единых санитарно-эпидемиологических и гигиенических требований к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)», утвержденных решением Комиссии Таможенного союза от 28 мая 2010 года № 299.

СанПиН 2.4.5.2409-08 регламентируют:

ассортимент основных пищевых продуктов, рекомендуемых для использования в питании детей в общеобразовательных организациях;

рекомендуемые среднесуточные наборы пищевых продуктов, в том числе используемые для приготовления блюд и напитков, для обучающихся общеобразовательных организаций, предусматривающие формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени;

требования к организации здорового питания и формированию примерного меню для общеобразовательных организаций;

рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для организации дополнительного питания обучающихся в общеобразовательных организациях.

Также требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 установлено, что технологическая (кулинарная) обработка продуктов должна обеспечивать высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов. В рационе должны отсутствовать продукты и блюда, способные оказывать раздражающее действие на слизистую органов пищеварения (механическое, химическое и термическое щажение), а также продукты, которые могли бы привести к ухудшению здоровья у детей и подростков с хроническими заболеваниями (вне стадии обострения) или компенсированными функциональными нарушениями органов желудочно-кишечного тракта (щадящее питание).

Установлены ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию».

Формирование циклических сбалансированных меню рационов горячего питания для предоставления питания учащимся общеобразовательных организаций Санкт-Петербурга с учетом национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста

Разработка ассортиментных перечней:

- основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в образовательных организациях Санкт-Петербурга;
- основных групп продовольственных товаров и сырья для обеспечения социального питания в организациях Санкт-Петербурга для больных целиакией;
- буфетной продукции для организаций образования Санкт-Петербурга.

Размещение на веб-странице Управления социального питания официального сайта Администрации Санкт-Петербурга информационно-телекоммуникационной сети Интернет <https://www.gov.spb.ru/gov/otrasl/socpit/normativdoc/menyu/menyu-dlya-gou-2016/>.

Описание внедрения услуги по информированию родителей о времени прихода в школу обучающихся и о рационе питания за день

В соответствии с постановлением Правительства Санкт-Петербурга от 23.06.2011 № 802 «О создании государственной информационной системы Санкт-Петербурга «Комплексная автоматизированная информационная система каталогизации ресурсов образования Санкт-Петербурга» (далее – КАИС КРО) Комитет по образованию выступает оператором КАИС КРО. Создание, развитие и эксплуатацию КАИС КРО, в том числе осуществление защиты персональных данных и разработку нормативных документов, регламентирующих работу КАИС КРО, обеспечивает Комитет по информатизации и связи (далее – Комитет) на основании согласованных с Комитетом по образованию технических заданий на создание (модернизацию) и развитие КАИС КРО (далее – технические задания), при подготовке которых Комитетом по образованию осуществляется оценка социально-экономического эффекта проведения работ, планируемых к включению в технические задания.

Для обеспечения формирования системы взаимодействия образовательных организаций с родителями в целях оперативного информирования в случае выявления фактов отсутствия детей на учебных занятиях Комитетом по образованию и Комитетом по информатизации и связи совместно реализуется проект комплексного подхода к автоматизации образовательных организаций Санкт-Петербурга в рамках внедрения услуг по информированию родителей обучающихся образовательных организаций Санкт-Петербурга о времени прихода в школу обучающихся и рационе питания обучающихся за день (далее – Проект).

По состоянию на 01.09.2019 система внедрена в 356 образовательных организациях Санкт-Петербурга.

До 31.12.2020 проект будет реализован поэтапно во всех общеобразовательных организациях Санкт-Петербурга.

Система контроля управления доступом (СКУД) и система оплаты питания (СОП) предполагает наличие у ребенка карты, по которой он:

- входит в школу и выходит из школы,
- оплачивает питание в школьной столовой.

В рамках проекта школы Санкт-Петербурга оснащаются системами контроля доступа и терминалами безналичной оплаты питания. Проект предусматривает использование

учащимися единой карты как при проходе в школу, так и при оплате питания. Информация о ребенке в режиме реального времени отображается в личном кабинете родителей в подсистеме КАИС КРО портала «Петербургское образование».

Требования к организации питания обучающихся в образовательных организациях регламентированы СанПиН 2.4.5.2409-08.

В столовых образовательных организаций реализуется готовая пищевая продукция только в соответствии с требованиями СанПиН. Десятидневное цикличное меню в образовательных организациях, а также ассортимент продукции, реализуемой через буфеты столовых образовательных организаций, согласовывается руководителем организации общественного питания с Роспотребнадзором. Ежедневный перечень продукции и меню утверждаются руководителем образовательной организации.

Внедряемая система оплаты питания позволяет родителям обучающихся осуществлять контроль за питанием детей. Родители имеют возможность в личном кабинете на портале «Петербургское образование» устанавливать ограничения (запрет) на покупку продуктов, которые могут вызвать аллергическую реакцию или запрещены к употреблению по медицинским показаниям в силу имеющегося у ребенка хронического заболевания, а также продуктов, способных причинить вред здоровью ребенка. В итоге система оплаты питания автоматически блокирует возможность приобретения готовых блюд или буфетной продукции, содержащей такие продукты.

Таким образом, данной системой предусмотрены ограничения на продажу обучающемуся продовольственных товаров, способных причинить вред его здоровью.

Подводя первые итоги внедрения системы, необходимо отметить:

увеличение на 25 % охвата горячим питанием детей, в том числе за счет контроля со стороны родителей;

увеличение в 4 раза пропускной способности школьной столовой за перемену (то есть обеспечивается предоставление питания всем желающим);

повышение уровня санитарно-гигиенической безопасности за счет отказа от использования наличных средств, являющихся источником накопления таких видов бактерий, как кишечная палочка и золотистый стафилококк;

осуществление контроля за фактическим выполнением требований к меню, установленных в Санкт-Петербурге;

получение в режиме реального времени достоверных данных, необходимых для реализации Управлением социального питания возложенных на него функций.

Основные финансовые механизмы реализации проекта

В части основных финансовых механизмов организации питания в Санкт-Петербурге статьей 78.1 Бюджетного кодекса Российской Федерации определено, что государственным бюджетным и автономным организациям предусматриваются субсидии:

на финансовое обеспечение выполнения ими государственного (муниципального) задания;

на иные цели.

Финансирование расходов по обеспечению питанием обучающихся в государственных общеобразовательных организациях с наличием интерната осуществляется за счет бюджетных ассигнований в пределах субсидий на финансовое обеспечение выполнения ими государственного (муниципального) задания.

Дополнительная мера социальной поддержки по обеспечению льготного питания обучающихся в государственных общеобразовательных организациях осуществляется за счет бюджетных ассигнований путем предоставления субсидий на иные цели.

Общий объем финансирования на организацию питания обучающихся льготных категорий в 2018 году составил 3 134 095,1 тыс. руб.

Объем финансирования на 2019 год на обеспечение питанием обучающихся льготных категорий составляет 3 183,858,5 тыс. руб.

Основные направления реализации проекта

Мероприятия проекта объединяют работу Комитета по образованию, Комитета по здравоохранению, Управления социального питания и администраций районов Санкт-Петербурга и охватывают наиболее важные направления работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся:

– построение здоровьесберегающей образовательной среды, включающей развитие служб здоровья в образовательных организациях, создание инновационных организаций, обеспечивающих деятельность по сохранению и укреплению здоровья школьников, разработку программ «Здоровье»;

– обеспечение медицинского сопровождения учебного процесса;

– сохранение и укрепление здоровья обучающихся средствами физической культуры и спорта;

- реализация комплекса мероприятий по совершенствованию питания обучающихся;
- популяризация здорового образа жизни среди обучающихся и их родителей.

Предполагается реализация следующих направлений проекта:

1. Продолжить работу по совершенствованию правового регулирования деятельности системы социального питания Санкт-Петербурга.

2. Обеспечить дальнейшее совершенствование единой технологической политики с учетом качества и безопасности пищевых продуктов при организации социального питания в организациях Санкт-Петербурга, входящих в систему социального питания Санкт-Петербурга.

3. Обеспечить надлежащий контроль за организацией питания, который должен привести к снижению нарушений обязательных требований.

4. Обеспечить исполнение комплекса мероприятий для достижения индикаторов, установленных в подпрограмме «Модернизация и развитие социального обслуживания населения» государственной программы Санкт-Петербурга «Социальная поддержка граждан в Санкт-Петербурге» на 2019–2024 годы (таблица 3).

Таблица 3 – Индикаторы подпрограмм государственной программы

№ п/п	Наименование индикатора	Ед. изм.	Значение индикатора по годам					
			2019	2020	2021	2022	2023	2024
1	2	3	4	5	6	7	8	9
Подпрограмма 3								
29.	Доля обучающихся, обеспеченных горячим питанием с компенсацией стоимости (части стоимости) за счет средств бюджета Санкт-Петербурга, от общего числа обучающихся в образовательных организациях, подведомственных следующим исполнительным органам государственной власти Санкт-Петербурга:	%						
29.20	Комитет по образованию		46,0	46,2	46,3	46,4	46,5	46,7
30.	Доля обучающихся, обеспеченных	%						

№ п/п	Наименование индикатора	Ед. изм.	Значение индикатора по годам					
			2019	2020	2021	2022	2023	2024
	горячим питанием, от общего числа обучающихся в образовательных организациях, подведомственных следующим исполнительным органам государственной власти Санкт-Петербурга:							
30.20	Комитет по образованию		70,4	70,5	70,6	70,7	70,8	70,9

5. В рамках реализации Указа Президента Российской Федерации от 29.05.2017 № 240 «О десятилетии детства» обеспечить рассмотрение на заседаниях Экспертно-координационного совета по развитию социального и здорового питания в Санкт-Петербурге рекомендаций и предложений по совершенствованию и развитию питания в организациях Санкт-Петербурга, направленного на сохранение и улучшение здоровья детей и подростков.

6. Разработать и представить на рассмотрение Правительства Санкт-Петербурга План мероприятий («дорожную карту») и Концепцию развития и совершенствования системы социального питания Санкт-Петербурга, в том числе предусматривающие механизмы оптимизации сети комбинатов социального питания.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

Улучшение качества и безопасности питания, увеличение охвата горячим питанием школьников, не относящихся к льготной категории, за счет родительских средств.

Проведение мероприятий по расширению ассортимента питания.

Проведение мероприятий по модернизации и укреплению материально-технической базы столовых и пищеблоков общеобразовательных организаций (таблица 4).

Таблица 4 – Ожидаемые результаты проекта

Критерий	I этап	II этап	III этап
Сформированность ценностного отношения к собственному здоровью	45 %	60 %	65 %
Сокращение заболеваемости (увеличение доли обучающихся с 1-й группой здоровья)	65 %	70 %	75 %
Охват обучающихся горячим питанием	93 %	96 %	98 %

Критерий	I этап	II этап	III этап
Осведомленность родителей в области рационального питания в семье	60 %	70 %	80 %
Статус школы как института питания (удовлетворённость питанием в школе)	75 %	80 %	90 %

Организационное обеспечение реализации проекта

В целях успешной реализации проекта внедрена система менеджмента безопасности пищевых продуктов, основанная на принципах ХАССП (приложение ХАССП). Процедуры ХАССП определяют принципы организации взаимодействия всех участников проекта, их личную ответственность, содержат требования к оформлению документации и другим элементам системы управления реализацией проекта.

3.2 НОМИНАЦИЯ 2 «ЛУЧШАЯ МУНИЦИПАЛЬНАЯ ПРАКТИКА ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ КОМПЛЕКСНОЙ МОДЕРНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ»

3.2.1 Проект «Комплексная модернизация системы организации питания в общеобразовательных организациях города Ульяновска», исполнитель – Управление образования администрации города Ульяновска

Аннотация

До 2012 года в г. Ульяновске организация питания в общеобразовательных организациях осуществлялась несколькими муниципальными комбинатами школьного питания (далее – КШП). КШП самостоятельно занимались закупками продуктов питания, выполняли функцию приготовления питания в общеобразовательных организациях, в их обязанности не входила модернизация пищеблоков и технологического оборудования, которое приобретали образовательные организации. Также КШП не занимались реализацией социальных программ и программ, направленных на пропаганду здорового питания и здорового образа жизни.

Начиная с 2012 года, коммерческие организации, оказывающие услуги общественного питания, стали активно принимать участие в конкурсных процедурах наравне с муниципальными КШП. Анализ их деятельности показал, что частные компании способны обеспечивать качественное питание при том же уровне цен на школьное питание.

Одновременно с этим в образовательных организациях имелась серьёзная проблема: плохое состояние пищеблоков и изношенное оборудование, которое находилось в собственности образовательных организаций. Эта ситуация создавала риски в части обеспечения безопасности питания детей в общеобразовательных организациях и сказывалась на эффективности организации питания в общеобразовательных организациях. Частные компании выразили готовность за свой счет провести модернизацию в случае заключения среднесрочных договоров на организацию питания.

В связи с этим, начиная с 2015 года, решено разработать и использовать механизм организации питания в общеобразовательных организациях с использованием принципов государственно-частного партнерства. В 2015 году проведена процедура отбора операторов

питания, по результатам которой заключались 5-летние контракты, а помещения пищеблоков и имеющееся оборудование передавалось операторам в безвозмездное пользование. По итогам конкурсного отбора частные компании стали операторами питания в общеобразовательных организациях города Ульяновска и получили возможность на длительный срок планировать свои инвестиции в сферу школьного питания г. Ульяновска.

Цели и задачи проекта

Основная цель проекта – обеспечение обучающихся в общеобразовательных организациях качественным и доступным сбалансированным питанием посредством реализации частно-муниципального партнерства.

Для достижения цели должны быть решены следующие задачи:

обеспечивать выполнение натуральных норм питания в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08;

повышать качество и безопасность питания обучающихся общеобразовательных организаций, снизить до нуля фальсификат и некачественную продукцию;

реализовать комплекс мер по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей (законных представителей);

формировать культуру питания;

совершенствовать существующую систему организации питания в общеобразовательных организациях;

привести материально-техническую базу школьных столовых в соответствие с современными разработками и технологиями;

сдерживать рост стоимости питания не выше инфляции;

увеличивать охват обучающихся горячим питанием.

Сроки реализации проекта

1-й этап – 2015–2020 гг. В рамках первого этапа заключены 5-летние контракты с операторами питания, в рамках которых осуществлялась и продолжает осуществляться модернизация системы школьного питания.

2 этап – 2020–2025 гг. В рамках второго этапа планируется также заключать долгосрочные контракты на основании измененных муниципальных нормативных актов,

по которым выбор организации питания будет происходить исключительно по результатам голосования родителей (законных представителей). В рамках исполнения контрактов будет полностью закончена модернизация системы школьных пищеблоков.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Нормативное обеспечение:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;

Федеральный закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года»;

Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных организациях»;

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных организациях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 29.12.2010 № 189;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»;

СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов

и продовольственного сырья», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (с изменениями от 10.06.2016);

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 (с изменениями от 27 июня 2008 года).

Методическое обеспечение:

Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 № 0100/8608-07-32 «О введении методических рекомендаций № 0100/8604-07-34 „Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет“, № 0100/8605-07-34 „Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных организациях“ и № 0100/8606-07-34 „Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах“»;

Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» от 18.12.2008, разработаны ГУ НИИ питания РАМН;

Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ», разработаны ГУ НИИ питания РАМН;

стандарты «Организация социального питания в Ульяновской области», разработанные МГУТУ им. К. Г. Разумовского.

Описание мероприятий по обеспечению обучающихся питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами

Организацию питания обучающихся в общеобразовательных организациях города Ульяновска осуществляют хозяйствующие субъекты с негосударственной формой собственности: ООО «Альтернатива» и ООО «Торговый дом СПП». Питание в муниципальных общеобразовательных организациях города Ульяновска осуществляется за счёт родительской платы.

Город Ульяновск последовательно уходит от проведения аукционов к конкурсам, чтобы максимально использовать не стоимостные, а качественные критерии для оценки заявок участников и определения организаций, оказывающих услуги питания. Для того чтобы увеличить роль родителей (законных представителей) детей при выборе операторов питания

в образовательных организациях города Ульяновска в настоящее время вносятся изменения в постановление администрации города Ульяновска от 29.12.2014 № 7804 «Об утверждении Положения о конкурсе на право заключения договоров на обеспечение социального питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования „город Ульяновск“ в части заключения договоров об организации социального питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях муниципального образования „город Ульяновск“ по механизму отбора лиц, оказывающих услуги социального питания и заключения договоров между образовательной организацией и лицом, обеспечивающим за счёт средств родителей (законных представителей) обучающихся социальное питание обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций муниципального образования „город Ульяновск“».

Новым положением выбора оператора питания станет голосование родителей (законных представителей) – одобрение организации питания более 51 % родителей. Также вводятся положения, которые позволяют голосованием родителей (законных представителей) сменить организацию питания. Новое положение позволит руководителям общеобразовательных организаций самостоятельно определять срок действия договора в зависимости от объема необходимых инвестиций. Заключение новых договоров по новому положению, начиная с 2020 года, позволит закончить модернизацию пищеблоков всех общеобразовательных организаций в течение нескольких лет.

Договоры между образовательными организациями и операторами питания заключены на срок 5 лет (с 2015 по 2020 г.) на основании проведения конкурсных отборов в 2015 году в рамках постановления администрации города Ульяновска от 29.12.2014 № 7804 «Об утверждении Положения о конкурсе на право заключения договоров на обеспечение социального питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования «город Ульяновск».

Во всех образовательных организациях обеспечивается возможность трехразового питания: завтрак, обед, полдник. При этом исключается возможность неполноценного питания: каждый рацион в обязательном порядке содержит горячие блюда. Также обучающимся предлагается широкий ассортимент буфетной продукции

Для совершенствования организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных организациях создана многоуровневая система контроля качества питания (надзорные органы, общественные организации, родительские комитеты, бракеражные комиссии). В образовательных организациях г. Ульяновска для родителей обучающихся

организованы ежедневные дегустации блюд, результаты которых фиксируются в журналах дегустации.

С начала своей работы в образовательных организациях операторы внедрили систему безналичных платежей за услуги питания, которая отсутствовала в период работы КШП. В настоящий момент во всех образовательных организациях оплата осуществляется исключительно в безналичной форме в режиме онлайн через наиболее крупные банки, платежные системы, системы интернет-банкинга, платежных агентов.

Также у операторов питания создано несколько контакт-центров в разных районах г. Ульяновска, куда могут обратиться родители по любым вопросам, связанным с питанием детей: заключить договор, оплатить питание, получить ответы на свои вопросы.

Описание мероприятий по обеспечению льготных категорий обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами

На территории г. Ульяновска действует муниципальная программа «Социальная поддержка населения муниципального образования „город Ульяновск“ „Забота“». В соответствии с программой в городе установлена мера социальной поддержки малообеспеченных семей, многодетных семей и семей, находящихся в социально опасном положении, чьи дети обучаются в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории муниципального образования «город Ульяновск» в виде ежемесячной денежной выплаты на ежедневное горячее разовое питание во время образовательного процесса (таблица 5).

Порядок предоставления меры социальной поддержки определен постановлением администрации города Ульяновска от 25.06.2013 № 2739 «Об утверждении Порядков предоставления мер социальной поддержки граждан, постоянно или преимущественно проживающих в муниципальном образовании „город Ульяновск“, имеющих детей» (с изменениями от 22.07.2019).

Таблица 5 – Обеспечение льготных категорий обучающихся горячим питанием

Учебный год	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019
Количество детей, получающих льготное питание, человек	11 627	12 452	12 616	13 527
Стоимость льготного питания, руб.	72	72	72	75

Описание мероприятий по обеспечению обучающихся диетическим питанием в соответствии с состоянием их здоровья, требования к инфраструктуре общеобразовательной организации

При оказании услуг питания в образовательных организациях операторы питания в обязательном порядке учитывают особенности питания детей: медицинские показатели, религиозные и национальные ограничения, предлагается диетическое питание. Предлагаемое меню не ограничивается одним рационом блюд. Операторы используют несколько подходов для разнообразия меню и учета особенностей детей:

1. Использование «шведского стола». На выбор детей во время завтраков и обедов предлагается несколько вариантов блюд: несколько салатов, первых и вторых блюд, напитков. При этом среди вариантов блюд имеются блюда для диетического питания с учетом особенностей детей.

2. Персональный рацион/план питания. В 2017 году операторы стали предлагать в образовательных организациях несколько комплексов на выбор: «Молочный завтрак», «Мясной завтрак», «Обед 1», «Обед 2» и т. д. В этом варианте дети выбирают не конкретные блюда, а один из предложенных комплексов. Комплексы также учитывают особенности питания детей.

Кроме того, для детей с индивидуальными медицинскими показателями (соблюдение определенной диеты, аллергия на определенный перечень продуктов), которым недостаточно вариантов выбора блюд, составляется индивидуальное меню, учитывающее их медицинские показатели.

Описание мероприятий по строительству, реконструкции и переоснащению пищеблоков и залов столовых

Сеть общеобразовательных организаций включает в себя 80 дневных и 4 вечерние общеобразовательные организации. В 2018 году введена в эксплуатацию новая школа, в 2020 году вступят в строй еще две общеобразовательные образовательные организации, соответствующие современным требованиям. Все общеобразовательные организации имеют собственные пищеблоки и обеденные залы в основном корпусе общеобразовательной организации. Вновь строящиеся школы также оснащаются пищеблоками и обеденными залами.

Начиная с 2015 года, работы по реконструкции, ремонту, переоснащению выполняют в рамках своих инвестиционных обязательств операторы питания. Среди выполняемых работ в зависимости от состояния пищеблоков, столовых, оборудования – косметические ремонты, капитальные ремонты с заменой систем водоснабжения, электроснабжения, вентиляции, замена технологического оборудования, кухонного инвентаря, мебели, посуды.

В частности, за период 2015–2018 годы были выполнены следующие работы:

1. Закуплено оборудования и инвентаря для пищеблоков общеобразовательных организаций на общую сумму 75 000 000 рублей. В данный перечень входят: тепловое оборудование (электрические плиты, жарочные шкафы, электросковороды, мармиты первых и вторых блюд, кипятильники и водонагреватели, котлы пищеварочные), холодильное оборудование (шкафы холодильные, лари морозильные), электрическое оборудование (машины протирачно-резательные, овощерезки, картофелечистки, мясорубки), нейтральное оборудование (ванны моечные, стеллажи, столы производственные и разделочные), весы (порционные, напольные). Оборудование было распределено по необходимости в 29 образовательных организаций.

2. Проведена замена мебели в обеденных залах общеобразовательных организаций г. Ульяновска. Было установлено 984 комплекта мебели на общую сумму 33 500 000 рублей.

3. Произведены косметические и капитальные ремонтные работы в 60 общеобразовательных организациях на общую сумму 87 000 000 рублей.

Описание требований к поставщикам продукции питания в общеобразовательные организации

В связи с тем что организацией питания в общеобразовательных организациях занимаются операторы питания, к ним предъявляются определенные требования, которые учитываются при заключении договоров и контролируются во время их работы. К таким требованиям можно отнести:

- наличие в уставе организации питания видов деятельности по оказанию услуг общественного питания;
- наличие у организации питания опыта работы по оказанию услуг социального питания не менее трех лет;

– отсутствие нарушений законодательства о качестве и безопасности пищевых продуктов, законодательства в области санитарно-эпидемиологического благополучия населения, правил оказания услуг питания;

– отсутствие у организации питания задолженности по начисленным налогам, сборам и иным обязательным платежам в бюджеты любого уровня или государственные внебюджетные фонды за прошедший календарный год, размер которой превышает двадцать пять процентов балансовой стоимости активов организации питания по данным бухгалтерской отчетности за последний завершенный отчетный период;

– наличие в штате организации питания работников, отвечающих квалификационным требованиям, установленным законодательством Российской Федерации для работников общественного питания;

– отсутствие процедуры ликвидации организации питания и решения арбитражного суда о признании организации питания банкротом и об открытии конкурсного производства (утверждении конкурсного управляющего);

– отсутствие административного приостановления деятельности организации питания в порядке, предусмотренном Кодексом Российской Федерации об административных правонарушениях.

В проекте о внесении изменений в Постановление администрации города Ульяновска от 29.12.2014 № 7804 «Об утверждении Положения о конкурсе на право заключения договоров на обеспечение социального питания обучающихся в муниципальных образовательных организациях муниципального образования «город Ульяновск» вводятся требования к операторам по материально-техническому оснащению в зависимости от типа пищеблоков в общеобразовательных организациях.

Ассортиментный перечень

Во всех образовательных организациях в обязательном порядке действуют буфеты и реализуется буфетная продукция (табл. 6).

Таблица 6 – Ассортиментный перечень буфетной продукции

Наименование	Выход, гр
Пирожок печеный с яблоками	75
Пирожок печеный с картофелем и луком	75

РАЗДЕЛ 3. ЛУЧШИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ МОДЕЛИ. НОМИНАЦИЯ 3

Наименование	Выход, гр
Пирожок печеный с капустой	75
Пирожок печеный с мясом и рисом	75
Пирожок печеный с зеленым луком и яйцом	100
Пирожок печеный с курагой	75
Сосиска, запеченная в тесте	100
Сосиска, запеченная в слоеном тесте	100
Пицца «Школьная» с сосисками	100
Эчпочмак (татарское национальное блюдо)	110
Ватрушка с творогом	75
Ватрушка с джемом	75
Язык «Волжский»	75
Язык слоеный	50
Слойка с джемом фруктовым	80
Слойка с творогом	80
Слойка с вареной сгущенкой	80
Ватрушка «Венгерская»	100
Слойка с яблоками	80
Слойка с сыром «Хачапури»	80
Слойка с джемом	80
Слойка с колбасными изделиями и сыром	80
Булочка с вареной сгущенкой «Сластена»	80
Курник слоеный	80
Булочка с сыром	75
Чай с сахаром	200
Чай с сахаром и лимоном	200/4
Сок в потребительской упаковке	200
Вода бутилированная, б/г	500
Холодные закуски	
Салат из свежих овощей (помидоры, огурец)	100
Салат фруктовый с сахарной пудрой	100
Салат «Ассорти» (капуста, морковь, огурец)	100
Салат из свеклы с маслом растительным	100
Салат овощной с птицей	100
Салат овощной «Фасолька» (капуста, красная фасоль, кукуруза, салатная заправка)	100
Первые блюда	
Суп овощной «Летний» на бульоне м/к с птицей отварной	250
Суп картофельный с вермишелью на м/к бульоне	250
Суп картофельный с клецками на мясном бульоне	250
Суп лапша на бульоне из птицы со свежей зеленью	250
Суп картофельный с горохом	250
Борщ из свежей капусты на м/к бульоне	250
Борщ «Домашний» с фасолью	250

РАЗДЕЛ 3. ЛУЧШИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ МОДЕЛИ. НОМИНАЦИЯ 3

Наименование	Выход, гр
Рассольник «Домашний» с крупой перловой со сметаной на м/к бульоне	250/10
Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	250/10
Фрикаделька из мяса птицы для 1-х блюд	10
Фрикаделька из мяса говядины для 1-х блюд	10
Молочные блюда	
Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	200
Каша манная молочная с маслом сливочным	200
Каша «Дружба» на молоке с маслом сливочным	200
Блинчики фаршированные со сладкой начинкой	180
Запеканка творожно-рисовая с маслом сливочным	200
Запеканка творожная «Сюрприз»	200
Пудинг творожно-пшеничный с сахарной пудрой	200
Омлет натуральный с маслом сливочным	200
Омлет, фаршированный колбасными изделиями с маслом сливочным	200
Вторые горячие блюда	
Горбуша, запеченная под соусом польским	100
Горбуша, запеченная с овощами, под сырной корочкой «Аппетитная»	100
Птица, запеченная порционно (окорочок)	100
Сосиска отварная	100
Пельмени мясные с маслом сливочным	190
Фрикадельки из птицы, тушеные в соусе с овощами	50/20
Котлеты «Фунтик», запеченные с овощами	100
Тефтели мясные с рисом под соусом овощным	90/20
Шницель мясной «Школьный» с соусом	80
Котлета мясная «Домашняя»	100
Зразы запеченные «Московские»	100
Котлета «Столичная» с овощами	80
Картофель, тушеный с мясом	200
Запеканка картофельная с мясом и соусом сметанным	220
Жаркое по-домашнему	250
Плов с птицей отварной	250
Плов из говядины	200
Гарниры	
Каша гречневая с маслом сливочным	180
Каша «Дружба» вязкая с маслом сливочным	180
Рис отварной с маслом сливочным	180
Гороховое пюре с маслом сливочным	180
Макароны отварные с маслом	180
Картофельное пюре с маслом сливочным	180
Напитки	
Какао с молоком йодированным	200
Кофейный напиток на молоке йодированном	200
Кисломолочный напиток «Снежок»	200
Напиток из яблок быстрозамороженных	200

Наименование	Выход, гр
Компот из ягодной смеси	200
Напиток фруктовый	200
Компот из смеси сухофруктов «С-витамин»	200
Компот из яблок и лимона	200
Кофейный напиток с сахаром	200
Чай с сахаром	200
Чай с лимоном	200/4
Сок фруктовый	200
Хлебобулочные изделия	
Рулетик с маком (готовое изделие)	50
Булочка «Аппетитная шоколадница» (готовое изделие)	50
Батон пшеничный	20
Хлеб пшеничный	30
Хлеб ржано-пшеничный	20

Единый рацион питания (наборов продуктов) и типовых меню

Для питания детей в общеобразовательных организациях используется единый набор продуктов и типовые меню. Операторы в силу специфики образовательных организаций и вкусовых предпочтений разрабатывают свои меню на основании типового меню. Меню до начала использования утверждается Управлением Роспотребнадзора по Ульяновской области.

Вся кулинарная продукция для питания детей и подростков изготавливается в соответствии с действующими сборниками технологических нормативов (техническими условиями, технологическими инструкциями, технико-технологическими картами), утвержденными в установленном порядке и имеющими санитарно-эпидемиологическое заключение.

При составлении рационов питания операторы, прежде всего, обращают внимание на обеспечение энергетического баланса: поступление калорий в организм, которое должно быть строго сбалансировано с их расходом. Количественное и качественное распределение пищи имеют некоторые различия в зависимости от характера учебного процесса и расписания. В соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами при четырехразовом питании завтрак составляет 25 %, обед – 35 %, полдник – 15 %, ужин – 25 %.

Для обеспечения растущего организма энергией, всеми необходимыми веществами специалистами Научно-исследовательского института питания РАМН составлены

среднесуточные наборы пищевых продуктов для обучающихся в разных типах образовательных организаций. Перечни пищевых продуктов вошли в соответствующие санитарно-эпидемиологические правила и нормативы и утверждены постановлениями Главного государственного санитарного врача Российской Федерации.

Описание методики учета национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста в формировании рационов питания для общеобразовательных организаций

При организации питания в общеобразовательных организациях в обязательном порядке учитываются национальные особенности питания, состояние здоровья детей. При этом в г. Ульяновске нет особенных территориальных особенностей, все школы находятся в черте города и имеют собственные пищеблоки, поэтому в этой части в них используются общие рационы.

В г. Ульяновске есть одна школа с национальными особенностями. Для этой школы оператором питания разработано и используется отдельное меню, соответствующее исламским требованиям халяль. Также заключены отдельные договоры с поставщиками продуктов питания, специализирующихся на производстве таких продуктов питания.

Помимо этого, как было указано выше, операторы предлагают при организации питания «шведские столы», выбор рационов и отдельные меню для детей с учетом национальных особенностей и их состояния здоровья (требования соблюдения диет, аллергия и т. д.). В этом случае из меню исключаются недопустимые продукты питания и производится замена на продукты, которые возможно употреблять, в соответствии с действующими санитарными нормами и правилами.

Описание мероприятий планового технического обслуживания и ремонта технологического оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

Технологическое оборудование пищеблоков общеобразовательных организаций в соответствии с заключенными 5-летними договорами передано в безвозмездное пользование операторам питания. Помимо него, операторы приобретают собственное оборудование, которое используется при организации питания. Все оборудование в обязательном порядке проходит плановое техническое обслуживание и ремонт.

Для этих целей у операторов заключены договоры со специализированными организациями, осуществляющих обслуживание и ремонт оборудования с составлением графика планового обслуживания и осмотра. В случае выхода оборудования из строя по отдельным заявкам производится ремонт. В случае истечения срока службы оборудования или невозможности его ремонта закупается новое современное оборудование.

Описание работ с поставщиками продуктов питания

Со всеми поставщиками продуктов питания у операторов заключены долгосрочные договоры на поставку продуктов питания, которые позволяют избежать сезонного колебания цен на продукты питания. Для обеспечения надлежащего качества и бесперебойной организации питания каждый оператор имеет договоры с несколькими поставщиками на каждую группу продуктов. Вся продукция регулярно проходит лабораторный контроль, в случае обнаружения в ходе исследований отклонений операторы переходят на других поставщиков. Благодаря этому практически исключается возможность поставки в общеобразовательные организации некачественной продукции.

Для обеспечения безопасности и единого уровня качества, в мясных и овощных цехах для переработки продуктов питания в обязательном порядке работает ветврач, осуществляющий приемку и отпуск мясной продукции. В ряд общеобразовательных организаций мясная и овощная продукция поставляется операторами собственным специализированным транспортом.

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья в образовательных организациях осуществляется только при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность, а также принадлежность к определенной партии пищевых продуктов, в соответствии с законодательством Российской Федерации.

Финансовые механизмы реализации проекта

Представленный проект реализуется на принципах государственно-частного партнерства.

В рамках проекта операторы питания за счет собственных средств несут все капитальные затраты, связанные с реализацией проекта:

модернизация;

ремонт пищеблоков и обеденных залов;

замена оборудования, мебели, посуды;

софинансирование реализации социальных программ и мероприятий для учащихся.

Администрация города Ульяновска и общеобразовательные организации со своей стороны несут следующие обязательства и затраты за счет средств муниципального бюджета:

предоставление пищеблоков и оборудования операторам в безвозмездное пользование;

затраты на коммунальные услуги, связанные с организацией питания;

участие и софинансирование реализации социальных программ и мероприятий для учащихся.

Основные направления реализации проекта

Основными направлениями реализации проекта являются:

обеспечение выполнения натуральных норм во всех общеобразовательных организациях в соответствии с санитарными нормами и правилами, обеспечение повышения качества и безопасности школьного питания, повышение удовлетворенности родителей питанием в общеобразовательных организациях;

обеспечение высокого уровня охвата горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций всех возрастов, улучшение уровня здоровья школьников, пропаганда здорового питания и здорового образа жизни;

обеспечение обучающихся качественным питанием при сохранении низкой динамики роста стоимости питания (на уровне не выше инфляции);

проведение модернизации пищеблоков и обеденных залов.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

Обеспечение выполнения натуральных норм

В течение каждого года реализации проекта качество питания и выполнение натуральных норм проверяется как Управлением образования, так и Управлением Роспотребнадзора по Ульяновской области. За время реализации проекта не были выявлены отклонения от установленных норм, обучающиеся обеспечивались питанием в полном соответствии с установленными нормами.

Повышение охвата горячим питанием

В течение всего периода реализации проекта фиксируется постоянный рост охвата питания обучающихся общеобразовательных организаций (табл. 7).

Таблица 7 – Рост охвата питания обучающихся общеобразовательных организаций

Учебный год	2015/2016	2016/2017	2017/2018	2018/2019
Охват горячим питанием, %	75,4	82,0	82,5	83,0

Внедрение современных информационных технологий при организации питания

За период реализации проекта во всех общеобразовательных организациях введена безналичная оплата питания для родителей обучающихся (табл. 8). Операторы создали личные кабинеты в сети Интернет для родителей, где они могут управлять питанием, отслеживать движение денежных средств, осуществлять обратную связь с операторами питания.

Таблица 8 – Введение безналичной оплаты

Год	до 2014	2014	2015	2016	2017	2018
Процент школ, в которых введена безналичная оплата	0	42	87	100	100	100

Сохранение низкой динамики роста стоимости питания (на уровне не выше инфляции)

В г. Ульяновске имеется рост стоимости питания, но за время реализации проекта он не превысил уровень официальной инфляции (табл. 9). При этом необходимо учитывать, что продукты питания, используемые при организации питания, в период реализации проекта дорожали быстрее, чем официальный уровень инфляции в Ульяновской области.

Таблица 9 – Рост стоимости питания

Год	2014	2015	2016	2017	2018	2019
Стоимость питания (обед)	55	62	68	72	75	75
Процент повышения стоимости питания		12,7	9,6	5,8	4,1	0
Уровень инфляции за предыдущий год		11,4	13,8	5,5	2,5	4,5

За период с 2014 по 2019 г. официальный уровень инфляции составил 43,3 %. При этом рост стоимости питания составил 36 %.

Проведение модернизации пищеблоков и обеденных залов

За время реализации проекта было закуплено оборудования и инвентаря для пищеблоков общеобразовательных организаций на общую сумму 75 000 000 рублей, проведена замена мебели в обеденных залах общеобразовательных организациях г. Ульяновска, было установлено 984 комплекта мебели на общую сумму 33 500 000 рублей, произведены косметические и капитальные ремонтные работы в 60 общеобразовательных организациях на общую сумму 87 000 000 рублей.

Организационное обеспечение проекта

Для поддержания единого стандарта качества оказываемых услуг в Ульяновской области и в г. Ульяновске операторами питания была создана отраслевая Ассоциация предприятий и предпринимателей, работающих в отрасли социального питания. Задача Ассоциации – выработка и соблюдение единых для всех стандартов качества и подходов ведения бизнеса, осуществление взаимодействия с органами власти региона и надзорными органами.

Все члены Ассоциации придерживаются единых стандартов и требований, которые утверждены на уровне региона. Это приводит к тому, что за последние три года в Ульяновске резко снизилось число замечаний в сфере социального питания со стороны Роспотребнадзора, снизилась доля фальсификата с 40 % до 8 %, а риск поставок некачественной продукции снизился в 15 раз.

В процессе организации питания и контроля за качеством питания задействовано большое число специалистов, общественников, представителей городской и областной власти, надзорных органов. Все это позволяет осуществлять многоступенчатый контроль за организацией питания и обеспечение его качества.

Со стороны надзорных органов контроль за качеством питания и соблюдением норм осуществляет Управление Роспотребнадзора по Ульяновской области, Прокуратура города Ульяновска, Ульяновской области, Государственная ветеринарная служба, Агентство ветеринарии Ульяновской области.

В г. Ульяновске создана и регулярно осуществляет контроль рабочая группа по контролю за организацией питания в муниципальных образовательных организациях муниципального образования «город Ульяновск».

При Законодательном Собрании Ульяновской области создана и действует специальная комиссия по вопросам социального питания, где регулярно рассматриваются вопросы организации питания. Также в рассмотрении вопросов и контроле принимает участие уполномоченный по правам ребенка в Ульяновской области.

В целях совершенствования организации питания в образовательных организациях г. Ульяновска, по поручению Правительства Ульяновской области, Министерством образования и науки Ульяновской области создана правительственная комиссия по изучению проблемных вопросов обеспечения дошкольного и школьного питания, в которую вошли также специалисты Управления Роспотребнадзора по Ульяновской области.

3.2.2 Проект «Создание модели комплексной модернизации системы школьного питания городского округа Красногорск», исполнитель – Управление образования администрации городского округа Красногорск Московской области

Аннотация

Проект «Создание модели комплексной модернизации систем школьного питания городского округа Красногорск» описывает состояние системы школьного питания в округе, механизмы повышения качества организации школьного питания, увеличение количества школьников округа, получающих сбалансированное горячее питание. В проекте предложены методы повышения эффективности функционирования системы школьного питания в городском округе Красногорск в современных условиях.

Разработчик проекта исходит из того, что проблема совершенствования школьного питания является комплексной и включает в себя обновление оборудования школьных пищеблоков, изменения в ассортименте школьного питания и использование возможностей для реализации сбалансированного, соответствующего возрастным особенностям, показателям здоровья и физической активности учащихся, питание должно учитывать национальные и региональные особенности.

В проекте предлагаются механизмы контроля качества школьного питания, в том числе общественными организациями и родительской общественностью. Отдельным разделом проекта представлены успешные образовательные практики, направленные на информирование родительской общественности и учащихся школ о культуре питания,

особенностях и пользе школьного горячего питания для учащихся. Проект содержит описание модели эффективного функционирования системы школьного питания, механизм реализации этой модели на современном этапе и в среднесрочной перспективе.

Цель и задачи проекта

Цели проекта: обеспечение учащихся общеобразовательных организаций округа полноценным и сбалансированным питанием с целью сохранения и укрепления их здоровья, в том числе увеличение охвата горячим питанием; совершенствование системы организации питания обучающихся в городском округе Красногорск.

Задачи проекта

- повышение качества школьного питания с учетом возрастных особенностей учащихся, показателей состояния здоровья (диетическое питание и др.) и иных показателей (питание льготных категорий и др.);
- укрепление материально-технической базы школьных столовых, реконструкция и переоснащение школьных пищеблоков;
- контроль качества школьного питания, в том числе общественный контроль;
- разработка и внедрение механизмов улучшения рационов питания, расширения ассортимента продукции, оптимизации типового меню школьного питания с учетом методических рекомендаций, регламентирующих детское питание;
- разработка образовательных программ, направленных на повышение культуры питания школьников, формирование стереотипов правильного пищевого поведения; пропаганда здорового питания участников образовательного процесса.

Сроки реализации проекта

Срок реализации – 2019–2022 гг.

Подготовительный этап: январь – сентябрь 2019 г. Аналитико-прогностическое обоснование проекта, представление концепции модели комплексной модернизации школьного питания, определение индикаторных показателей успеха реализации проекта.

Основной этап: сентябрь 2019 г. – август 2022 г. Внедрение (2019/2020 учебный год) – апробация всех направлений проекта. Мониторинг реализации проекта, корректировка сроков реализации основных направлений проекта, тестирование индикаторных показателей.

Реализация основных направлений проекта в штатном режиме (2020/2021 и 2021/2022 учебные годы). Мониторинг реализации проекта.

Завершающий этап: май – август 2022 г. Обобщение итогов реализации проекта, представление опыта.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательных организациях

1. Федеральный закон № 273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», статья 37 «Организация питания обучающихся».

2. Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

3. Указ Президента РФ от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины продовольственной безопасности Российской Федерации».

4. Постановление от 26 декабря 2017 года № 1642 «Об утверждении государственной программы Российской Федерации «Развитие образования» (с изменениями от 14 августа 2019 года).

5. Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 27.06.2019) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изм. и доп., вступ. в силу с 31.07.2019).

6. Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 февраля 2007 г. № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных учреждениях».

7. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08» (вместе с СанПиН 2.4.5.2409-08).

8. Приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

9. Методические рекомендации № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных учреждениях» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007).

10. Методические рекомендации № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет» (утв. Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007).

11. Постановление администрации г. о. Красногорск МО «Об организации бесплатного питания обучающихся муниципальных образовательных учреждений г. о. Красногорск в 2019 году».

Методическое обеспечение:

12. Технология формирования навыков рационального (здорового) питания как основы формирования здорового образа школьников / Рощина Г. О., Яланузян И. Ю., Легкошур И. М., Бажанова А. Г. – Ярославль: ГОУ ЯО ИРО РИО, 2011. – 196 с.

13. Программа «Разговор о правильном питании» [электронный документ]. – URL: <https://www.prav-pit.ru/parents/about> (дата обращения 20.09.2019).

14. Положение о проведении муниципального этапа конкурса методик «Реализация программы „Разговор о правильном питании“ как направление воспитательной работы педагога» в рамках реализации программы «Разговор о правильном питании» в 2018/2019 учебном году.

Основные направления комплексной модернизации муниципальных систем организации питания обучающихся в образовательных организациях. Описание мероприятий по обеспечению обучающихся питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами

Принципы модернизации системы школьного питания:

1. Питание – один из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, их физическое, психическое и умственное развитие; создает условия для адаптации детей и подростков к окружающей среде.

2. Условия урбанизации накладывают определенную специфику на многие аспекты питания. Эти условия необходимо учитывать при организации школьного питания.

3. Обеспечение общественного контроля качества школьного питания – важный шаг к открытости образовательной среды.

4. Формирование культуры питания школьников может быть достигнуто совместными целенаправленными усилиями семьи и школы и будет полезно обучающимся в дальнейшем.

5. Многие образовательные организации округа испытывают одинаковые проблемы при организации питания обучающихся, следовательно разработка муниципальных программ, обеспечивающих повышение качества школьного питания – эффективный шаг модернизации системы школьного питания.

Концепция модернизации системы школьного питания:

1. Использование в питании разнообразных продуктов как растительного, так и животного происхождения (разнообразное питание).

2. Соблюдение взаимоотношений между многочисленными незаменимыми факторами питания, каждому из которых в обмене веществ принадлежит специфическая роль (сбалансированное питание).

3. Правильное распределение объемов и видов пищи в течение суток (оптимальный режим питания).

Карта приемов пищи представлена в таблицах 10-11.

Таблица 10 – Карта приемов пищи (рекомендуемая)

Время приема пищи	Вид и место приема пищи	Доля суточной потребности в пищевых веществах и энергии
7:30–8:00	Завтрак дома	10–15 %
10:00–11:00	Горячий завтрак в школе	20–25 %
12:00–14:00	Обед дома или в школе	30–35 %
16:00–17:00	Полдник дома или в школе	10–15 %
19:30–20:00	Ужин дома	25–30 %

Таблица 11 – Карта приемов пищи (по результатам мониторинга)

	Завтрак дома	Горячий завтрак в школе	Обед дома или в школе	Полдник дома или в школе	Ужин дома	Еда вечером
Время приема пищи	7:30–8:00	10:00–11:00	12:00–14:00	16:00–17:00	19:30–20:00	После 22:00
1–4-е классы	10 %	20 %	30 %	15 %	25 %	-
5–9-е классы	5–10 %	10 %	25 %	25 %	30 %	5-10 %
10–11-е классы	до 5 %	10 %	15–20 %	15–20 %	30–35 %	10–15 %

Если в начальной школе распределение пищи соответствует нормам (по нижней границе), то в основной и средней школе наблюдается существенный сдвиг в сторону

увеличения количества потребляемых блюд в вечернее время. Причем в первой половине дня по всем категориям школьников употребляется пища с высоким содержанием углеводов, а у учащихся 5–11-х классов большая доля ассортимента питания – буфетная продукция. Эта же категория респондентов указала, что имеет горячее питание в один вечерний прием (ужин дома). До 25 % респондентов указали время ужина в будни 20:30–21:00 и позже. Более 70 % учащихся отметили, что едят в вечерние часы после ужина дополнительно.

Большинство родителей находят школьное питание удовлетворительным; 70 % родителей уверены, что питание их детей является правильным, и не видят необходимости в более рациональном питании; более 60 % родителей не ограничивают потребление детьми буфетной продукции в школе или покупок пищи с высоким содержанием сахара вне школы; 50 % родителей указали, что знакомы с принципами рационального питания и согласны с тем, что рациональное, полноценное, сбалансированное и разнообразное питание является залогом сохранения и укрепления здоровья.

Питание учащихся организовано в 34 образовательных организациях городского округа Красногорск:

столовые – 29 образовательных организаций;

буфеты – 5 образовательных организаций.

Предприятия школьного питания:

МУП «ПТО Общественного питания», Красногорск;

ИП «Кушнер».

Организация питания школьников предполагает обязательное использование в каждый прием пищи горячих блюд и кулинарных изделий, в том числе первых блюд и горячих напитков.

Завтрак (закуска, горячее блюдо, горячий напиток)

Закуска: сыр, салат, порционные фрукты, йогурты, колбасные изделия (ограниченно).

Горячее блюдо: молочные каши в ассортименте; отварная или припущенная рыба; мясо; отварная детская колбаса или сосиски; рубленые изделия из мяса, рыбы, кур; творожные изделия; яйца и блюда из яиц.

Напитки: горячее молоко, какао-напиток с молоком, кофейный напиток с молоком, чай; витаминизированные напитки: при наличии горячего блюда соки и витаминизированные напитки промышленного производства.

Обед (закуска, первое, второе и третье блюдо (напиток))

Закуска: овощные и фруктовые салаты, порционные овощи, фрукты.

Первое блюдо: супы (кроме острых) на мясном, курином или рыбном бульонах, овощные и молочные.

Второе блюдо: припущенная или отварная рыба; тушеное и отварное мясо и птица; гуляш; бефстроганов; тушеные овощи с мясом; запеканки; мясные, мясоовощные, мясокрупяные рубленые изделия.

Гарнир: тушеные овощи, отварной картофель, пюрированные овощи и картофель, макаронные изделия, крупяные гарниры.

Третье блюдо (напиток): витаминизированные кисели и компоты из фруктов и сухофруктов, витаминизированные напитки, соки в ассортименте.

Полдник

Первый вариант: молочный напиток и хлебобулочное или мучное кондитерское изделие (выпечка).

Второй вариант (при организации трехразового питания): запеканка, пудинг, блюда из творога, яиц; горячий или молочный напиток, фрукты.

Сухой паёк: напитки в индивидуальной упаковке, мучные кондитерские изделия (вафли, пряники, печенье) в индивидуальной упаковке, фрукты.

Буфетная продукция: горячие и холодные напитки, бутилированная вода, кондитерские и хлебобулочные изделия, бутерброды, фрукты, йогурты, сахаристые кондитерские изделия и шоколад (ограниченно).

Питьевой режим

Реализуется за счет установки кулеров с водой (финансируется ОО или за счет средств родителей). Использование бутилированной воды (за счет средств родителей, в том числе в качестве буфетной продукции). Во всех остальных случаях организуется бесплатный доступ к питьевой воде в школьных столовых.

Описание мероприятий по обеспечению льготных категорий обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами

Категории детей, имеющих право на бесплатное питание:

- дети из многодетных семей (удостоверение многодетной семьи);
- дети из малообеспеченных семей (справка с места работы – форма 2 НДФЛ о доходах предоставляется по каждому родителю, или справка из управления социальной защиты о получении субсидии; справка о составе семьи);

- дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей (удостоверение органа опеки);
- дети, получающие пенсию по потере кормильца (удостоверение о назначении пенсии по потере кормильца);
- дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья (справка об инвалидности);
- дети, имеющие родителей-инвалидов 1-й или 2-й группы (справки об инвалидности).

Льготное питание предоставляется учащимся вышеперечисленных категорий, предоставившим все необходимые документы и утвержденным на заседании родительского комитета и Комиссией по контролю за организацией и качеством питания на учебное полугодие. Документы на бесплатное питание обновляются 2 раза в течение учебного года (в сентябре и январе).

Описание мероприятий по обеспечению обучающихся диетическим питанием в соответствии с состоянием их здоровья, требования к инфраструктуре общеобразовательной организации

В школах должны реализовываться разные меню (диетическое, внебюджетное и т. п.) с учетом врачебных рекомендаций для отдельных категорий учащихся (излишний вес, другие особенности питания), времени пребывания учащихся в школе (курсы, реализация программ дополнительного образования), распорядка дня школьников (занятий в кружках и секциях и др.). В настоящее время вопрос реализации специальных меню для учащихся разных категорий разрабатывается.

Муниципальная программа дополнительного образования «ДИЕТОН» ориентирована на обучение принципам здорового питания. Программа разработана для учащихся 1–11-х классов и их родителей, рассчитана на 396 учебных часов (1 час в неделю, включая каникулярные дни; 36 часов в год (30 учебных часов для учащихся, 6 часов для родителей).

Разработчик программы – Управление образования администрации городского округа Красногорск (начальник Управления образования – Н. С. Тимошина).

Апробационная площадка (2018/2019 учебный год) – МБОУ гимназия № 7 им. Д. П. Яковлева (директор гимназии – М. А. Иванова).

Основная часть программы состоит из трех модулей: «Азбука здорового питания» (1–

4-е классы, 144 часа); «Питайся правильно!» (5–9-е классы, 180 часов); «Школьная диетология» (10–11-е классы, 72 часа).

Муниципальная программа дополнительного образования «ДИЕТОН» имеет естественнонаучную направленность. Целью программы является формирование у учащихся культуры питания и правильного пищевого поведения. Программа соответствует образовательной программе и включает в себя сведения из разных областей научных знаний (физики, химии, биологии, физиологии, ОБЖ), обеспечивает формирование научных знаний о правильном питании у учащихся и родителей.

Основные модули программы реализуются по классам (в одновозрастных группах). Уникальной особенностью программы являются часы для обучения родителей. Программа предусматривает 3 лекции в год по рациональному питанию и одно совместное двухчасовое занятие родителей вместе с детьми.

В рамках реализации программы предполагается широкое сотрудничество с организациями, осуществляющими образовательную деятельность в области организации питания, здравоохранения, занимающимися проблемами здорового питания на договорной основе, участие в мероприятиях образовательной направленности по проблемам здорового питания муниципального, регионального и всероссийского уровней.

Таблица 12 – Ожидаемая доля обучающихся и родителей, прошедших обучение по образовательным программам (по годам)

№ п/п	Показатель	2018 г., %	2019 г., %	2020 г., %
1.	Доля обучающихся по образовательным программам в области формирования здорового образа жизни и культуры питания («ДИЕТОН» и другие)	60	75	90
2.	Доля обучающихся общеобразовательных организаций, участвующих в мероприятиях, направленных на формирование здорового образа жизни и питания	55	65	80
3.	Доля родителей, прошедших обучение по программе «ДИЕТОН»	Апробация программы	30	50

Описание мероприятий по строительству, реконструкции и переоснащению пищеблоков и залов столовых

Реконструкция пищеблоков:

- замена устаревшего оборудования;
- перепланировка помещений;
- современные плиты, другое электрическое оборудование;
- пароконвектоматы;
- линии раздачи;
- переоснащение складских помещений.

Реконструкция обеденных залов столовых:

- современный дизайн интерьеров обеденного зала;
- перепланировка пространства;
- эргономичная организация пространства обеденного зала;
- организация контроля питания обучающихся;
- использование брендов предприятий общественного питания (посуда, оформление стендов, одежда сотрудников);
- единый стиль оформления;
- использование наглядности для формирования.

Развитие инфраструктуры школьных пищеблоков представлено в таблице 13.

Таблица 13 – Развитие инфраструктуры школьных пищеблоков (по годам)

№ п/п	Показатель	2018 г., %	2019 г., %	2020 г. %
1.	Показатель количества общеобразовательных организаций, оснащенных современным технологическим оборудованием пищеблоков	50	60	70
2.	Показатель количества общеобразовательных организаций, укомплектованных современной мебелью обеденных залов	50	65	80
3.	Показатель количества отремонтированных школьных пищеблоков	15	20	25

Описание требований к поставщикам продукции питания в общеобразовательные организации

Штатная структура предприятия приведена в соответствие с квалификационными справочниками, увеличено количество штатных единиц. Проведена работа по подбору опытного персонала. Проведено обучение сотрудников пищеблоков для работы на новом оборудовании.

Внесены изменения в систему контроля производственных процессов, отрегулирован процесс закупочной деятельности.



Рисунок 2 – Структура предприятия

Разработан пакет материалов по дизайну обеденных залов, произведён брэндинг посуды, одежды персонала. Отрабатывается система обратной связи от потребителей школьного питания.

Описание методики учета национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста в формировании рационов питания для общеобразовательных организаций, техническая документация

Национальные особенности

В школьном питании учитывается количество приемов и время приема пищи, в том числе сезонные изменения в питании. В зависимости от обстоятельств в меню школьного питания или дополнительно могут использоваться блюда национальных или религиозных праздников (наличие хлеба как обязательного компонента питания, праздник – широкая масленица и т. п.). Кроме этого, в программе здорового питания уделяются часы на изучение русской кулинарии и национальных блюд народов России, используемых в меню школьных столовых.

Региональные особенности

В школьном питании учащихся городского округа Красногорск учитывается необходимость обогащения пищи витаминами и микроэлементами, профилактика йододефицита, обогащение пищи бифидобактериями и другое.

Учет возрастных особенностей приведен в таблице 14.

Таблица 14 – Рекомендуемая масса порций блюд (в граммах) для обучающихся различного возраста

Название блюд	Масса порций в граммах для обучающихся разных возрастных групп	
	с 7 до 11 лет	с 11 лет и старше
Каша, овощное, яичное, творожное, мясное блюдо	150–200	200–250
Напитки (чай, какао, сок, компот, молоко, кефир и др.)	200	200
Салат	60–100	100–150
Суп	200–250	250–300
Мясо, котлета	80–120	100–120
Гарнир	150–200	180–230
Фрукты	100	100

Особенности питания в связи с состоянием здоровья

В настоящее время в системе школьного питания нет специальных условий для организации питания учащихся, нуждающихся в особом типе питания. Однако автор полагает, что в образовательных организациях округа для учащихся в связи с состоянием

здоровья (излишний вес, диабет) должны быть созданы возможности для специального питания.

В 2018/2019 учебном году были апробированы две системы, позволяющие регулировать реализацию продукции для школьного питания. Обе системы были основаны на маркировке блюд школьной столовой и буфетной продукции.

1. «Светофор»

Зеленый маркер. Блюда, которые можно употреблять неограниченно (фрукты, овощные салаты, бутилированная вода).

Желтый маркер. Блюда, которые можно употреблять ежедневно, не чаще 2 раз в день (соки и напитки, мучные блюда, и др.).

Красный маркер. Блюда, употребление которых следует свести к минимуму: не более 1 раза в день и реже (кондитерские изделия, сладости).

2. «ViP-статус». ViP – транслитерация аббревиатуры ВиП, что означает «Вкусно и полезно». Этот маркер может быть использован, когда нежелательно называть причину выбора специального блюда (например, для учащихся с сахарным диабетом).

Индивидуальные особенности

Автор проекта полагает, что рассмотреть механизмы организации питания учащихся с учетом индивидуальных особенностей целесообразно. В настоящее время началом такой работы является реализации в столовых округа внебюджетного меню, которое может косвенно отражать особенности индивидуального питания учащихся.

Описание мероприятий планового технического обслуживания и ремонта технологического оборудования пищеблоков общеобразовательных организаций

Техническое обслуживание и ремонт оборудования школьных пищеблоков происходит в соответствии с годовым планом-графиком планово-предупредительного ремонта оборудования на текущий год.

Основные финансовые механизмы реализации проекта

Основные финансовые механизмы реализации проекта представлены в таблице 15.

Таблица 15 – Основные финансовые механизмы реализации проекта

Направление	Источник финансирования
Переоборудование, ремонт и переоснащение пищеблоков	Из муниципального бюджета
Школьное питание	Из бюджета МО Из муниципального бюджета
Реализация программы «ДИЕТОН» и других мероприятий, обеспечивающих повышение культуры питания	Из муниципального бюджета

Основные направления реализации проекта

Основные направления реализации проекта представлены на рисунке 3.



Рисунок 3 – Основные направления реализации проекта

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

1. Улучшение материально-технической базы школьных пищеблоков в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства:
 - ремонт пищеблоков;
 - реорганизация работы школьных пищеблоков;
 - установка нового современного оборудования;
 - переоборудование обеденных залов школьных столовых (современное оборудование для раздачи, функциональное пространство).
2. Изменение подходов предприятий к школьному питанию:
 - внесение изменений в меню (расширение ассортимента блюд столовой, использование внебюджетного меню пересмотр ассортимента буфетной продукции);
 - использование маркировки для буфетной продукции;
 - брендинг посуды, оформления интерьеров и информационных стендов, одежды персонала школьных столовых;
 - применение оперативных способов учета мнения о качестве школьного питания со стороны учащихся, родителей и контролирующих органов.
3. Увеличение охвата горячим питанием в пределах 90–95 % за первые 2 года реализации проекта и до 100 % – в конце реализации проекта.
4. Улучшение качества питания учащихся, обеспечение безопасности, сбалансированности, полноценности и разнообразия школьного питания. Создание условий для учета национальных, региональных, возрастных и индивидуальных особенностей питания учащихся. Создание благоприятных условий для сохранения и укрепления здоровья, нормального роста и развития учащихся.
5. Повышение культуры питания учащихся и родителей.
6. Отработка новых механизмов контроля школьного питания.

Организационное обеспечение реализации проекта

Годовая циклограмма мероприятий по организационному обеспечению проекта представлена в таблице 16.

Таблица 16 – Годовая циклограмма мероприятий по организационному обеспечению проекта

Направления работы	Сроки	Ответственный
1. Организационное совещание по вопросам реализации проекта «Создание модели комплексной модернизации системы школьного питания городского округа Красногорск»	Сентябрь (1-я неделя)	Н. С. Тимошина, начальник Управления образования
2. Формирование команды управления проектом	Сентябрь (1-я неделя)	Н. С. Тимошина, начальник Управления образования
3. Заключение договоров с предприятиями общественного питания	По плану	Директора школ
4. Организация школьного питания в ОО	С 1-го сентября	Директора школ, руководители предприятий общественного питания
5. Проверка организации школьного питания	По плану	Надзорные органы, общественный контроль
6. Проверка организации питания в лагерях дневного пребывания	В период летней оздоровительной кампании	Надзорные органы, общественный контроль
7. Контроль работы пищеблока, реализации меню, норм подачи готовых блюд	Ежедневно	Директора школ медработники, отв. за школьное питание
8. Контроль работы школьной столовой	Ежедневно	Ответственный за школьное питание
9. Контроль санитарного состояния пищеблока (обеденного зала и производственных помещений, количества и состояния посуды для отпуска продукции)	Сентябрь, постоянно	Директора школ, медработники
10. Контроль работы школьного буфета (ассортимент, время работы, соблюдение сроков реализации и норм хранения)	1 раз в месяц	Ответственный за школьное питание
11. Контроль расходования бюджетных средств, проверка списков обучающихся на питание, проверка документов, подтверждающих право на льготное питание	Октябрь, февраль	Директора школ
12. Организация питьевого режима обучающихся	Ежедневно	Ответственный за школьное питание
13. Реализация муниципальной программы дополнительного образования «ДИЕТОН»	В течение года	Заместители директоров по УВР

3.3 НОМИНАЦИЯ 3 «ЛУЧШАЯ ПРАКТИКА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ОРГАНИЗАЦИИ»

3.3.1 Проект «Совершенствование питания – основа процветания», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Международный образовательный комплекс «Гармония – школа № 97» Удмуртской Республики

Аннотация

Нами изучены различные варианты школьного питания в школах России, Германии, Франции, Италии, Англии, Финляндии, Австрии. В некоторых школах мы сами питались и знакомились с особенностями организации питания. Итог изучения системы школьного питания: нет ни одной модели, которая отвечала бы нашим целям (питание в короткий промежуток времени (перемена), питание всех обучающихся школы, возможность выбора у каждого ученика). Существуют три способа организации школьного питания: обычная линия раздачи, шведский стол, комплексное питание, когда на столах за несколько минут до начала перемены сервируется готовый обед.

Система организации школьного питания через раздачу не позволяет в короткий промежуток времени (перемена) накормить большее число обучающихся. Система шведского стола также ограничена пространством, скоростью и также не позволяет обеспечить питанием за школьную перемену 700–900 человек. Кроме того, система шведского стола противоречит существующим санитарным нормам (обучающиеся не могут привлекаться к раздаче готовой продукции). Комплексное питание ограничивает выбор обучающихся, не учитывает их индивидуальные потребности.

На первом этапе реализации проекта успешно проведен реинжиниринг школьной столовой, оборудованы новые цеха, построены вместительные холодильные склады, позволяющие создавать большие запасы продуктов питания (это позволяет стабилизировать стоимость питания в течение всего года). Освоены современные методы приготовления пищи. Проведен первый этап модернизации обеденных залов, её цель – увеличение количества посадочных мест. В настоящее время мы организуем горячее питание 100 % обучающихся, часть из них получают питание бесплатно за счет средств бюджета. На втором этапе модернизации обеденных залов планируется увеличение площади обеденных залов за счет строительства террасы.

Будет разработано сбалансированное перспективное десятидневное меню, в котором ассортимент овощных или горячих блюд будет состоять из 5–12 блюд, а не одного овощного или горячего блюда, как это принято сейчас в школьном питании. Обучающейся свой выбор будут делать через мобильное приложение. В настоящее время мы запустили в штатном режиме мобильное приложение, позволяющее проводить заказ питания, проводить оплату полученного питания, родители и обучающиеся в своем личном кабинете получают полные сведения о полученном питании, меню, его характеристику (калорийность, состав белков, углеводов, жиров, фото готовых блюд).

Цели и задачи проекта

Цели: создать модель питания школьников, которая позволяет в короткий промежуток времени (перемена) обеспечить каждого обучающегося горячим питанием по его индивидуальному меню; обеспечить обучающихся полным пансионом.

Задачи:

- 1) провести модернизацию производственных цехов столовой;
- 2) провести реинжиниринг производственных цехов;
- 3) для увеличения посадочных мест провести модернизацию обеденных залов, что станет условием организации горячего обеда за 2 школьные перемены;
- 4) создать мобильное приложение, позволяющее каждому обучающемуся, родителю получить сервисный инструмент для выбора, заказа горячего питания, а также контроля его качества и оплаты его стоимости.

Сроки реализации проекта

2019–2020 годы.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся

Нормативно-правовые акты:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», статья 37;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 17 января 2005 г. № 3;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36.

Методические рекомендации:

Приказ Минздравсоцразвития РФ № 213н, Минобрнауки РФ № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8605-07-34 «Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных учреждениях»;

Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет»;

Методические рекомендации от 12 ноября 2015 г. МР 2.4.5.0107-15. 2.4.5 «Гигиена. Гигиена детей и подростков. Детское питание. Организация питания детей дошкольного и школьного возраста в организованных коллективах».

Основные направления комплексной модернизации осуществления системы питания в общеобразовательной организации. График работы, обеспечение горячим питанием учащихся, в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов

Работа школьной столовой организована в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями. Питание предлагается по двум вариантам: комплекс (горячий завтрак и горячий обед во время перемен) и свободное комплектование (вторая половина дня, после

14 часов). Общий охват питанием составляет 100 %. Обучающиеся начальной школы получают бесплатный витаминизированный завтрак; обучающиеся получающие занятия в системе дополнительного образования, обеспечиваются двухразовым горячим питанием; обучающиеся Кембриджского лицея – четырехразовым питанием. Питание в столовых школ осуществляется по безналичному расчету. В столовой питаются только обучающиеся школы. Чайный домик – действующее кафе, где организовано питание за наличный и безналичный расчет (таблица 17).

Таблица 17 – Режим работы школьных столовых

Столовая № 1 (учебный корпус № 1)	с 8:45 до 16:00
Чайный домик (учебный корпус № 1)	с 11:00 до 15:00
Столовая № 2 (учебный корпус № 2)	с 8:30 до 16.00
Столовая № 5 (детский сад «Гармония»)	с 7:00 до 16:30
Столовая № 3 (ул. Азина, 238)	с 08:00 до 15:00

Создание условий для достижения 100 % охвата обучающихся 1–11-х классов общеобразовательных организаций питанием

График питания обучающихся представлен в таблицах 18-19.

Таблица 18 – График питания обучающихся. Столовая учебного корпуса № 1

Время	Прием пищи
9:30 (завтрак)	5-е классы, 6а, 7а, м, 8л, 10в, б, 11а, 9а
10:30 (обед)	8а, в, б, г, д, е, з, 9г, е, 11б
11:30 (обед)	9а, б, в, б, м, н, 11а, г, б
12:30 (обед)	5-е классы, 7с, м, 8л, 10в, б, 9д
14:20 (обед)	Вторая смена: 6-е, 7-е классы
14:00–15:00 (чайный домик)	Дополнительное питание обучающихся

Таблица 19 – График питания обучающихся. Столовая учебного корпуса № 2

Время	Прием пищи
8:45	Витаминизированный завтрак
9:45 (завтрак)	Витаминизированный завтрак
10:30 (завтрак, обед)	1а, б, в, г, 2в, б, 4г, д
11:30 (обед)	2а, г, 3а, б, в, г, 4а, б
12:30 (обед)	4г, в, 1в, г, 1з, л, 4б, е, з, л
13:20 (обед)	Спортивные классы
15:00-15.20 (обед, полдник)	Классы

Таблица 20 – График питания обучающихся. Столовая учебного корпуса № 5

Время	Прием пищи
8:10–8:30	Завтрак
10:00–10:15	Второй завтрак
12:00–12:30	Обед
16:00–16:20	Полдник
Питьевой режим	09:30–09:45; 11:40–12:00; 15:15–15:30

Таблица 21 – График питания обучающихся. Столовая учебного корпуса № 3

Время	Прием пищи
7:45–8:00	Витаминизированный завтрак (1–4-е классы)
10:20–10:45	Обед (1–4-е классы)
11:40–12:05	Обед (5–9-е классы)

Примерное меню на 2 недели

Предлагается ежедневно на выбор десять комплексов горячих обедов и горячих завтраков. Комплексы разработаны в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания. Разработанные комплексы продуктов включают все необходимое детям группы продуктов, ассортимент которых меняется в пределах

рекомендуемого набора с учетом местных социально-экономических, климатических особенностей. Пищевая ценность и химический состав наборов соответствует современным требованиям и обеспечивает удовлетворение физиологических норм потребностей в основных пищевых веществах и энергии. Ассортимент комплексов является рекомендуемым через реализацию школьных столовых, кафе и разработан ГУ НИИ питания РАМН, Роспотребнадзором. 14-дневное меню разработано и согласовано в Управлении Роспотребнадзора по Удмуртской Республике.

Пояснительная записка:

1. Примерные десятидневные меню для питания детей двух возрастных групп (с 7 до 11 лет и с 11 до 18 лет) на осенне-зимний и весенне-летний сезоны для школы «Гармония» разработаны в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

2. Примерные десятидневные меню для организации питания детей двух возрастных групп (с 7 до 11 лет и с 11 до 18 лет) на осенне-зимний и весенне-летний сезоны для школы «Гармония» разработаны школой.

3. Количество смен в образовательной организации: 1 (одна).

4. Продолжительность пребывания:

учебная смена – с 8:00 до 18:00;

первая смена с группой продленного дня – с 8:00 до 15:00.

5. Кратность питания:

первая смена – 2 раза (завтрак, обед);

первая смена с группой продленного дня – 3 раза (завтрак, обед, полдник).

6. Меню разработано для двух возрастных групп: с 7 до 11 лет; с 11 до 18 лет.

7. Меню разработано для двух сезонов: осенне-зимний, весенне-летний.

8. Витаминизация: свежие фрукты, соки, компоты, напитки.

9. Использование микронутриентов: в меню включены продукты с содержанием йода, цинка, йодированная соль, морская капуста, кисломолочные и молочные продукты, мясные продукты, крупа гречневая, пшенная, манная, овсяная, перловая, пшено, рисовая, горох, рыба свежая и мороженая, дрожжи прессованные, зеленый горошек консервированный, кукуруза консервированная, колбаса вареная, курага, изюм, сухофрукты, лук репчатый и зеленый, морковь свежая, свекла свежая, картофель, масло растительное и масло сливочное, мука пшеничная, мясо телятины на кости, огурцы свежие

и консервированные, плоды шиповника сухие, повидло, помидоры свежие, сахар-песок, сметана, сыр голландский, творог, томатная паста, чай черный, яйцо, яблоки, клюква замороженная, черноплодная рябина замороженная.

Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся

Питание предлагается по двум вариантам: комплекс (горячий завтрак и горячий обед во время перемен) и свободное комплектование (вторая половина дня, после 14 часов). Предлагается ежедневно на выбор девять комплексов горячих обедов и горячих завтраков. Комплексы разработаны в соответствии с Концепцией государственной политики в области здорового питания. Разработанные комплексы продуктов для детей включают все необходимые детям группы продуктов, ассортимент которых меняется в пределах рекомендуемого набора с учетом местных социально-экономических, климатических особенностей. Пищевая ценность и химический состав наборов соответствует современным требованиям и обеспечивает удовлетворение физиологических норм потребности в основных пищевых веществах и энергии. Ассортимент комплексов является рекомендуемым через реализацию школьных столовых, школьное кафе, разработан ГУ НИИ питания РАМН, Роспотребнадзором.

Обучающиеся, посещающие занятия в системе дополнительного образования, обеспечиваются двухразовым горячим питанием, обучающиеся из пансионных групп – четырехразовым питанием. Общий охват горячим питанием составляет 98 % обучающихся школы; 1150 обучающихся (69,11 %) обеспечены многократным (два и более раз) горячим питанием.

При организации питания обучающихся основными принципами рационального питания являются: соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма; удовлетворение физиологической потребности в пищевых веществах. Организация горячего питания обучающихся осуществляется на основе примерного циклического двухнедельного меню комплексных рационов питания дифференцированно по двум возрастным группам обучающихся: 6–10 и 11–17 лет.

Формирование меню для детей основывается на ряде положений науки о питании с учетом особенностей детского организма. Наряду с использованием определенного перечня сырья и продуктов существуют требования к способам кулинарной обработки сырья и полуфабрикатов.

Согласно пункту 8.21 СанПиНа 2.4.5.2409-08 для обжаривания мясных и рыбных полуфабрикатов (котлеты, биточки, зразы, колбаски и т. д.) используются пароконвектоматы с противнями (гастроёмкости) со специальным покрытием, отвечающим требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами, и не требующим смазывания жиром (маслом).

Пароконвектомат – универсальный тепловой агрегат, совмещающий в себе сразу два вида оборудования: пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.

Гастроёмкости изготавливаются из пищевой нержавеющей стали, применяются для приготовления различных видов кулинарных изделий.

Меню горячих школьных завтраков и обедов разработаны на основании следующих принципов: необходимости удовлетворения потребности детей в энергии за счёт школьных завтраков на 25 % и за счёт обедов – на 30 %, максимального разнообразия продуктов и блюд.

Кадровое обеспечение

Штат сотрудников пищеблока укомплектован на 100 %. В столовых школы работает 20 сотрудников. Во всех цехах работают только повара, непосредственно занимающиеся приготовлением блюд. Сотрудники столовой обучаются на курсах повышения квалификации, участвуют в семинарах районного и городского уровней, изучают передовые современные технологии организации питания. Действует корпоративная система повышения квалификации работников столовой с привлечением ведущих шеф-поваров ресторанного бизнеса. По мере поступления нового оборудования специалисты проводят занятия непосредственно на пищеблоке. Система предполагает повышение квалификации без отрыва от учебно-воспитательного процесса, курсы проводятся на базе школы. 100 % сотрудников пищеблока прошли курсы повышения квалификации и имеют удостоверения государственного образца.

Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой, описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов

Школьная столовая оснащена новым технологическим оборудованием, отвечающим принципам индустриализации и централизации производства и обеспечивающим получение

готовой продукции требуемого качества. Обеденные залы укомплектованы мебелью, сервировочными тележками, окна обрамлены шторами. Залы оборудованы системой приточной вентиляции. Произведена замена изношенных металлических труб водоснабжения на трубы из металлооптики и пластика. Каждый зал оборудован столовой мебелью, покрытие столов позволяет проводить обработку дезинфицирующими средствами. Используется посуда, изготовленная из низкотемпературного фарфора белого цвета с нанесением фирменного наименования – логотипа школы. С первых дней существования школы используются столовые приборы из нержавеющей стали. Одно посадочное место обеспечивается тремя комплектами столовой посуды и приборами. Для сотрудников пищеблока, дежурных по столовой предусмотрена специальная одежда.

Производственные, складские, административно-бытовые помещения оснащены всем необходимым оборудованием. Склады оснащены низкотемпературными и среднетемпературными холодильными шкафами, имеется грузовой лифт. В каждом цехе установлены производственные столы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы, моечные ванны, контрольные весы, стеллажи, раковины для мытья рук, электрополотенца.

Проектом предусмотрена модернизация материально-технической базы пищеблока, которая подразумевает замену морально устаревшего и претерпевшего материальный износ оборудования на новое, высокотехнологичное.

Модернизация оборудования позволяет использовать несколько современных технологий. Одна из них – система приготовления полуфабрикатов с последующим их замораживанием. Это будет способствовать индустриализации работы столовой школы, что позволит меньшим количеством работников выполнять большие объемы работы. Кроме того, система школьного образования предполагает недельные перерывы – каникулы, когда работники столовой могут интенсивно заниматься приготовлением полуфабрикатов на следующий учебный период. Полуфабрикаты подвергаются заморозке и отправляются на хранение во вместительные морозильные камеры.

Также модернизация оборудования столовой школы позволит использовать систему Cook&Chill (готовь и охлаждай). Система представляет собой цепочку технологических процессов, выполняемых с помощью современного теплового и холодильного оборудования. Эта система позволяет приготовить горячие блюда заранее, но так, чтобы при восстановлении они сохранили свои органолептические характеристики и полезные свойства. В комфортной обстановке поварская бригада в течение рабочего дня создает

полуфабрикаты высокой степени готовности, которые впоследствии охлаждаются, а затем во время обеда разогреваются и подаются в горячем виде. В основном весь процесс включает работу двух аппаратов: пароконвектомата и шкафа «шоковой» заморозки. Эти аппараты позволяют при самых оптимальных параметрах приготовления обеспечить качество блюд и минимизировать потери массы при тепловой обработке, а благодаря использованию термокерна блюдо можно готовить при постоянном контроле температуры внутри продукта и при необходимости им управлять в режиме реального времени. Наличие в пароконвектомате режима НАССР дает возможность записать параметры приготовления блюд в память компьютера. Уникальность пароконвектомата заключается в применении самонастраивающейся программы управления: независимо от массы продукта, его конфигурации и степени жесткости, консистенции программа в автоматическом режиме выбирает самые лучшие параметры и условия для приготовления. После этого продукт поступает в шкаф интенсивного охлаждения, где тоже применяется самонастраиваемая система управления интенсивного охлаждения. Эта система контроля позволяет в режиме реального времени анализировать и управлять процессом быстрого понижения температуры. После этого охлажденные полуфабрикаты хранятся в среднетемпературных камерах «Ариада».

Ведутся работы по компьютеризации рабочих мест пищеблока. Закончился этап перевода на электронный журнал всех рабочих мест педагога в учебных классах. Начался этап компьютеризации рабочих мест школьного пищеблока, и на сегодняшний день отсутствует необходимость заполнения бумажных носителей учета питания: вся информация подается через цифровой носитель. Разработанное школьное приложение «Гармония» облегчает работу как классного руководителя, так и работников пищеблока, а также дает возможность обучающимся самостоятельно заказывать комплекс, а родителям – своевременно производить оплату за питание.

Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнения всех санитарно-гигиенических норм

Выполнение всех санитарно-гигиенических норм с предоставлением в материалах проекта скриншотов журналов, которые ведутся: Журнал здоровья, Журнал температурного режима холодильного оборудования, Журнал генеральных уборок в пищеблоке, Журнал проведения витаминизации, Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного

сырья, Журнал по разведению дезинфицирующих средств, Журнал контроля за рационом питания.

Выполнение всех санитарно-гигиенических норм подтверждается ведением отчетной документации.

В целях организации качественного питания в школе ведутся учетно-отчётные документы:

Журнал здоровья;

Журнал температурного режима холодильного оборудования;

Журнал генеральных уборок на пищеблоке;

Журнал проведения витаминизации;

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Журнал по разведению дезинфицирующих средств;

Журнал контроля за рационом питания.

Кроме того, в школе издаются приказы:

по организации питания на учебный год;

по организации бесплатного питания на учебный год;

о создании комиссии по контролю питания;

о создании бракеражной комиссии.

В школе действует программа производственного контроля.

В школе работает программа «Питание школьника как залог успешной учебы».

Наличие нормативно-технологической документации

Разработка нормативно-технической документации проводится для достижения всеобщей оптимальной экономии при соблюдении условий эксплуатации и требований безопасности.

К основным нормативно-техническим документам относятся:

– сборники рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

– сборники рецептов блюд и диетического питания для предприятий общественного питания;

– технологические и технико-технологические карты (ТТК);

– калькуляционные карты;

– технологические инструкции (ТИ).

В школьной столовой имеются необходимые сборники технических нормативов, технико-технологических карт, правил оказания услуг общественного питания.

При изготовлении блюд сотрудники пищеблока руководствуются нормативными документами:

1. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий предприятий общественного питания при образовательных организациях.

2. Сборник рецептур блюд кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

3. Сборник технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания УР.

4. Методические рекомендации к сборнику технических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания УР.

Основные финансовые механизмы реализации проекта

Все средства для реализации проекта привлекаются из внебюджетных источников.

Основные направления реализации проекта

1. Использование новых и альтернативных форм обслуживания и организации питания.

2. Индустриализация и модернизация школьного питания.

3. Создание условий для поступления внебюджетных средств.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

1. Модернизация, реинжиниринг, индустриализация производственных цехов столовой.

2. Модернизация обеденных залов: 4 зала школьной столовой, Чайный домик – школьное кафе.

3. Создание мобильного приложения, позволяющего каждому обучающемуся, родителю получить сервисный инструмент выбора, заказа горячего питания, а также

контроля его качества и оплаты его стоимости.

Организационное обеспечение проекта

Для работы проекта была создана рабочая группа, в состав которой входили и родители, и обучающиеся школы. На административном совете анализировали промежуточные результаты проекта, на родительском совете рассматривались новые предложения и рекомендации для реализации проекта.

3.3.2 Проект «Здоровое питание учащихся», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 1 – «Школа Сколково – Тамбов» Тамбовской области

Аннотация

Значительное число современных проблем в системе общего образования связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Уровень распространенности хронической патологии среди учащихся школы по заболеваниям органов пищеварения достигает до 20 %. Одновременно отмечается рост числа заболеваний, связанных с питанием: анемия, гастрит, функциональные расстройства ЖКТ, ожирение, диабет. Поэтому сегодня здоровье ребенка рассматривается не только как цель и результат образовательной деятельности, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.

В школе в рамках реализации национального проекта «Образование» были созданы все условия для организации горячего питания: современное оснащение; столовая укомплектована квалифицированным поварским составом (повара имеют специальное образование, большой стаж работы в этой отрасли), они мастера своего дела, осваивают новые технологии, которые позволяют приготовить и подогреть горячее полноценное питание быстро и качественно; своевременно проводится медицинское обследование и гигиеническое обучение работников столовых.

На 1 сентября 2019 года питанием охвачено 87 % учащихся. Двухразовое питание организовано для учащихся, посещающих «Школу полного дня» (10 %). В школе реализуется

проект «Школьное молоко», что позволяет регулярно обеспечивать учащихся молоком в качестве дополнительного питания, гарантируя при этом полное исключение санитарно-гигиенических рисков.

Анализ состояния охвата учащихся горячим питанием, сформированности у учащихся культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье свидетельствует о необходимости продолжения работы в этом направлении. Перед администрацией, педагогическим коллективом и партнёрами образовательной организации стоит задача увеличения охвата учащихся горячим питанием и доведение показателей охвата до 100 % к 2021 году.

Цели и задачи проекта

Цели: совершенствование организации питания с целью сохранения и укрепления здоровья учащихся и формирования навыков правильного питания; создание условий для обеспечения школьников полноценным, сбалансированным, качественным питанием.

Задачи:

- обеспечить качество, безопасность и соответствие школьного питания учащихся установленным нормам и стандартам;
- создать новую модель школьного питания, совершенствовать формы и методы контроля качества реализуемой продукции;
- создать условия для формирования у учащихся потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;
- совершенствовать систему информационной и просветительской работы с учащимися и их родителями по вопросам сбалансированного питания;
- создать систему мониторинга организации питания учащихся;
- сформировать навыки здорового питания через систему мероприятий и средств информации на базе школьной столовой.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- недостаточная работа по организации питания учащихся, воспитанию их культуры поведения в столовой.

Сроки реализации проекта

2017–2021 гг.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательных организациях

Закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Национальный проект «Образование» (2018–2024 гг.);

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Региональная программа Тамбовской области «Развитие образования» на 2013–2020 гг.;

Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года (утв. распоряжением Правительства РФ от 25.10.2010 № 1873-р);

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания» (с дополнениями и изменениями № 1 в редакции СанПиН 2.3.2.2399-08);

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы» (с дополнениями и изменениями в редакции СанПиН 2.3.2.2804-10 (№ 22));

Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7–11 и 11–18 лет»;

Методические рекомендации Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

Основные направления комплексной модернизации осуществления системы питания в общеобразовательной организации

Питание детей в школе «Сколково – Тамбов» осуществляется на основании СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» и иных санитарно-гигиенических норм и правил, установленных действующим законодательством.

Для учащихся младшего возраста (от 7 до 11 лет) питание предоставляется путем предварительного накрытия столов в виде комплексного завтрака или обеда.

Для учащихся старшего возраста (от 12 до 18 лет) за родительские средства либо на бесплатной основе с учетом льготной категории ребенка в школе впервые в регионе организуется питание по системе «шведский стол». На выбор предлагаются обеды, включающие в себя три варианта основных блюд, два варианта гарнира, пять вариантов салата и два варианта первых блюд.

Учащиеся питаются в три приема.

Реализация модели 3D: «Диалог. Движение. Достижение».

1. Диалог

В основе инновационного кластера по здоровому питанию – совместная деятельность учащихся, учителей, родителей и партнёров школы.

Выбор деятельности в рамках кластера осуществляется в диалоге с учащимися, родителями, педагогами.

2. Движение

Содержание деятельности по здоровому питанию определяется целями и задачами программы и ведет к непрерывному процессу саморазвития и самосовершенствования школьников, в том числе к профессиональному самоопределению, практической деятельности, результатом которой будут проекты, необходимые всем участникам образовательных отношений.

Все виды деятельности в рамках программы предполагают движение от простого к сложному, охватывают все уровни общего образования.

Учащиеся могут попробовать свои силы в различных видах деятельности, участвуя в работе существующих объединений, клубов, студий, кружков и т. п. и инициируя создание новых объединений и форм деятельности.

3. Достижение

Освоение школьниками метапредметных умений через надпредметную деятельность.

Достижение учащимися личностных результатов, главными из которых является освоение правил культуры питания.

Освоение педагогами новых образовательных технологий, совершенствование педагогического мастерства.

Технологический прорыв в системе школьного питания, обусловленный содержательными, организационно-структурными, инфраструктурными изменениями и кадровыми решениями в общеобразовательной организации.

График работы, обеспечение горячим питанием учащихся, в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов

Таблица 22 – 2019/2020 учебный год

Время	Возраст / класс	Форма накрытия	Количество учащихся		
			За родит. плату	Льготная категория	Ценообразование
2-я перемена (15 мин)	7–10 лет, учащиеся 1–4-х классов	Предварительное накрытие столов в виде комплексного завтрака или обеда	850	154	Завтраки – 78 руб, обеды – 90 руб
3-я перемена (25 мин)	11 лет, учащиеся 5-х классов; 12–14 лет, учащиеся 6–7-х классов	Предварительное накрытие столов в виде комплексного завтрака или обеда.	179	47	Завтраки – 90 руб, обеды – 100 руб
		Питание по системе «шведский стол»	365	89	
4-я перемена (25 мин)	15–18 лет, учащиеся 8–11-х классов	Питание по системе «шведский стол»	456	106	Завтраки – 90 руб, обеды – 100 руб

Создание условий для достижения 100 % охвата обучающихся 1–11-х классов общеобразовательных организаций питания

Специалистами разработаны примерные цикличные меню для всех категорий питающихся с учетом возраста, с учетом суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, с учетом пищевой ценности:

- 10-дневное меню завтраков для детей с 7 до 11 лет;
- 10-дневное меню обедов для детей с 7 до 11 лет;
- 10-дневное 2-разовое меню для детей с 7 до 11 лет;
- 12-дневное меню по типу шведского стола для детей с 11 до 17 лет.

Все меню прошли согласование в Управлении Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Тамбовской области.

Примерное меню на 2 недели

Ассортимент буфетной продукции согласован с органами Роспотребнадзора по Тамбовской области и представлен широким ассортиментом выпечки собственного производства (пирожки с различными наполнителями, булочки, кулебяки, расстегаи, ватрушки, рогалики, рулеты, школьная пицца, сосиски, котлеты в тесте), мучными кондитерскими изделиями в ассортименте без крема, разрешенными для реализации в школьных буфетах, покупной продукцией, фруктами, бутербродами, соками в большом ассортименте в потребительской упаковке промышленного производства.

Для учащихся старших классов в школе функционирует Интернет-кафе. Для Интернет-кафе разработан и согласован с органами Роспотребнадзора по Тамбовской области свой ассортимент продукции, который отличается от буфетной более широким ассортиментом. Для этого в штатное расписание введен кондитер. Интернет-кафе открыто с 10:30 до 16:30.

Питание для учащихся льготных категорий формируется, исходя из денежной нормы на одного обучающегося в день, установленной нормативно-правовыми актами Тамбовской области. Безналичная оплата за питание учащихся осуществляется по системе «Ладшки». Удобный биометрический сервис «Ладшки» позволяет обеспечивать безопасность учащихся и сотрудников школы. Система фиксирует время прихода в школу и выхода из нее, а также используется для безналичной оплаты питания в столовой. Родители пополняют баланс

счета, а детям достаточно приложить ладонь к специальному терминалу, выбрать с его помощью блюда и получить их на столе раздачи. Информация о меню, времени входа и выхода из школы приходит родителям в виде СМС-сообщения или письма на электронную почту. Таким образом, родители легко контролируют правильное и полезное питание своего школьника.

Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся

На сегодняшний день за бюджетные средства бесплатное питание учащимся из многодетных семей в образовательных организациях, реализующих общеобразовательные программы, в соответствии с законом Тамбовской области от 26.05.2011 № 11-З «О социальной поддержке многодетных семей в Тамбовской области» предоставляется в виде обеда.

Бесплатный обед за бюджетные средства предоставляется отдельным категориям учащихся муниципальных общеобразовательных организаций на основании:

постановления администрации города Тамбова от 15.09.2011 № 6552 «Об установлении денежной стоимости питания для отдельных категорий учащихся муниципальных образовательных учреждений городского округа город Тамбов» (в редакции постановлений администрации города Тамбова от 30.12.2014 № 11636, от 23.01.2015 № 391, от 08.11.2018 № 5797);

решения Тамбовской городской Думы от 31.03.2010 № 1359 «Об установлении дополнительных мер социальной поддержки отдельных категорий обучающихся муниципальных образовательных учреждений городского округа-город Тамбов и о положении «О дополнительных мерах социальной поддержки отдельных категорий обучающихся муниципальных образовательных учреждений городского округа город Тамбов».

Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой

Многофункциональные зоны столовой школы «Сколково – Тамбов»:

1. Зона сектора обслуживания. Обеденный зал.
2. Зона «Шведский стол».
3. Интернет-кафе.

4. Буфетная зона.

За организацию питания в МАОУ СОШ № 1 – «Школа Сколково – Тамбов» отвечает заведующая производством. Правильную организацию питания в школе будет обеспечивать четкая работа многих подразделений, в том числе:

- хорошо оборудованный и оснащенный пищевой блок;
- современная доставка доброкачественных продуктов;
- плановое 12-дневное двухразовое меню, разработанное по основным диетам с учетом утвержденных норм питания и отпускаемых ассигнований;
- наличие в штате заведующей столовой, поваров, знающих технологию приготовления пищи и своевременный её отпуск;
- правильная организация технологического процесса изготовления пищи.

МАОУ СОШ № 1 – «Школа Сколково – Тамбов» – современная образовательная организация, использующее достижения технократического этапа развития общества, ресурсы территории. Образовательная организация будет реализовывать задачи, созвучные актуальным трендам современного общества, основным принципам государственной политики, идеологии школы «Сколково»: обеспечение дружественного отношения к ребенку как совместная деятельность всех субъектов образовательной деятельности.

Столовая нового корпуса является столовой полного цикла. Комплекс столовой составляют цеха с отдельными производственными функциями и задачами. Цеха подразделяются на заготовочные (мясной, рыбный, птицегольевой, мясо-рыбный, овощной первичной и вторичной обработки), доготовочные (горячий, холодный), специализированные (мучной), вспомогательные (моечная столовой посуды, моечная кухонной посуды), складские (помещения хранения овощей, сырья, пищевых отходов). Размещение технологического оборудования произведено таким образом, что обеспечивается строгая поточность движения продуктов при их обработке. В данном случае используется полная линейка технологического оборудования. Основной акцент при наполнении производственных помещений сделан на механизацию и автоматизацию ручных операций. Такой подход имеет не только экономическое, но и эпидемиологическое значение, исключая соприкосновение продуктов с руками человека.

Таблица 23 – Оснащение производственных помещений

Наименование производственного помещения	Оборудование
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд, холодильные шкафы, прилавки для подогрева тарелок, диспенсеры для горячих напитков, соков, прилавки для горячих напитков, прилавки для столовых приборов
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, машина для мытья сырых овощей, картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны, электронные весы, раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы, моечные ванны, универсальная овощерезательная машина, холодильные шкафы, электронные весы, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы, электронные весы, среднетемпературные холодильные, multifunctional овощерезки, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, блендер, слайсер; моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов; электронные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы), приспособление для очистки рыбы с гибким шлангом, электронные весы, среднетемпературные холодильные шкафы, тележки-шпильки для гастроемкостей, мясорубка, универсальная кухонная машина, фаршемешалка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственные столы, моечные ванны, овоскоп, стеллажи, раковина для мытья рук
Мучной цех	Производственные столы, просеиватель электрический для муки, тестомесильная машина (2 шт.), конвекционная печь (2шт.), электронные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук
Цех для обработки птицы	Производственные столы, электронные весы, среднетемпературный и низкотемпературный холодильные шкафы, мясорубка, фаршемешалка, моечные ванны, раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственные столы, хлебрезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы, электрические плиты, пароконвектоматы, тележки для пароконвектомата, электрические сковороды, универсальные кухонные машины, пищеварочные электрокотлы, котлы пищеварочные опрокидывающиеся с миксером, кипятильники воды, тележки-шпильки, зонты приточно-вытяжные, электронные весы, раковины для мытья рук

Наименование производственного помещения	Оборудование
Моечные для мытья столовой посуды	Производственные столы, посудомоечные машины, моечные ванны для мытья столовой посуды, моечные ванны для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллажи для посуды, стеллажи для сушки тарелок, раковины для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственные столы, машина полумоечная, котломоечные ванны, стеллажи, раковина для мытья рук
Склады	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

Ожидаемые результаты реализации проекта (рисунок 4):

1. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности, обеспечение учащихся оптимальным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии; витаминизация.
2. Создание системы просветительской работы по формированию у всех участников образовательных отношений культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье.
3. Улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием.
4. Создание системы мониторинга состояния здоровья учащихся и организации питания.
5. Рост учебного потенциала школьников.
6. Повышение квалификации работников столовой, обучение современным технологиям приготовления пищи.



Рисунок 4 – Ожидаемые результаты проекта

Показатели эффективности и целевые индикаторы реализации программы представлены в таблице 24.

Таблица 24 – Целевые индикаторы и показатели программы

Целевые индикаторы	Год	Показатели
Процент охвата учащихся горячим питанием	2017	81 %
	2018	84 %
	2019	84,5 %
	2020	90 %
	2021	100 %
Наличие предписаний со стороны Рособнадзора и других контрольно-надзорных органов	Ежегодно	Отрицательная динамика или отсутствие предписаний Роспотребнадзора, постановлений контрольно-надзорных органов
Доля учащихся с алиментарно-зависимыми заболеваниями от общего количества	Ежегодно	Отрицательная динамика заболеваемости

Целевые индикаторы	Год	Показатели
Число работников школьных столовых и других специалистов, ответственных за организацию питания, повысивших квалификацию, участвующих в мероприятиях, посвященных организации питания в школе	Ежегодно	Позитивная динамика уровня повышения квалификации
Количество мероприятий по формированию навыков здорового питания в ОО	Ежегодно	Позитивная динамика количества и качества мероприятий по формированию навыков здорового питания
Процент удовлетворенности родительской общественности организацией питания в школьной столовой	2017	80 %
	2018	85 %
	2019	90 %
	2020	95 %
	2021	до 100 %
Процент удовлетворенности учащихся организацией питания в школьной столовой	2017	80 %
	2018	85 %
	2019	90 %
	2020	95 %
	2021	до 100 %
Качество образовательной деятельности	Ежегодно	Позитивная динамика качества образовательной деятельности

Оценка эффективности и качества реализации проекта приведена в таблице 25.

Таблица 25 – Оценка эффективности и качества реализации проекта

Критерии	Индикаторы (измерители)	Результат
Положительное отношение к здоровьесберегающим мероприятиям	Сводная ведомость посещения школьной столовой; рейтинговые листы по посещению школьной столовой, Интернет-кафе	Снижение количества учащихся, предрасположенных к вредным привычкам; увеличение количества учащихся, ведущих здоровый образ жизни
Сформированность у учащихся ценности здоровья, умения вести здоровый образ жизни	Анкетирование: «Умеете ли вы вести здоровый образ жизни»; тест «Правильно ли Вы питаетесь»	Соблюдение учащимися принципов правильного питания
Позитивная динамика показателей степени	Самооценка и экспертная оценка профессиональных компетенций	Повышение активности учителей, представляющих

Критерии	Индикаторы (измерители)	Результат
социально-психологической комфортности в школе	педагогов школы; выявление степени социально-психологической комфортности в педагогическом коллективе (по Е. Корневской); анкетирование по определению активности педагогов, родителей, школьников в вопросах здоровья и здорового образа жизни; технологические карты посещения мероприятий по здоровьесбережению	свой опыт по проблемам здоровьесбережения, принимающих участие в мероприятиях по здоровьесбережению, семинарах, спецкурсах; снижение заболеваемости учителей; отсутствие психологического дискомфорта в педагогическом коллективе
Позитивная динамика участия родителей в организации питания в школьной столовой; мотивация на сохранение и укрепление здоровья в семье и в школе	Анкетирование «Отсутствие вредных привычек, ведение здорового образа жизни в семье», «Отношение родителей к здоровьесберегающей деятельности школы»	Увеличение количества родителей, принимающих участие в мероприятиях по здоровьесбережению; позитивная оценка родителями качества здоровьесберегающей деятельности в школе; улучшение самочувствия, активности, настроения учащихся в школе и дома
Реализация здоровьесберегающих технологий в образовательной деятельности; позитивная динамика показателей степени психологической комфортности учащихся на уроке и во внеурочное время	Система оценивания работы коллектива школы по сохранению, укреплению и формированию социального здоровья школьников: - соматическое здоровье, - физическое развитие, - физическая подготовка, - патологическая пораженность. Контроль за соблюдением СанПиН, урочный контроль и т. д.	Внедрение системы психолого-педагогического сопровождения и системы здоровьесберегающих мероприятий в образовательную деятельность; отсутствие психологического дискомфорта учащихся на уроке и во внеурочное время; снижение заболеваемости учащихся различными заболеваниями; отсутствие случаев обострения хронических заболеваний

3.3.3 Проект «Алгоритм успеха в питании», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» Белгородской области

Аннотация

Важнейшим фактором формирования здоровья подрастающего поколения является питание. На сегодняшний день в России проблема питания школьников приобретает все более серьёзное значение. Питание в школьном возрасте существенно влияет на формирование здоровья детей и является важнейшим фактором, определяющим здоровье человека.

Анализ результатов проведённого мониторинга показывает, что охват обучающихся, получающих горячие молочные завтраки, в январе 2018 года составил 94 %. Финансирование завтраков для всех категорий школьников с 1-го по 11-й класс в Белгородской области осуществляется за счёт областного бюджета.

Однако при этом всё же остаётся проблема охвата учащихся горячим обедом. На январь 2018 года охват горячим обедом, включая льготные категории детей, составлял 76 %. При режиме работы в системе «Школа полного дня», в котором функционирует МАОУ «ОК «Алгоритм Успеха», перед нами была поставлена задача довести охват обучающихся горячим питанием (трехразовым) до 100 %.

Комплексный анализ выявил следующие проблемы:

- 1) 15 % обучающихся не нравится ассортимент предлагаемых блюд (результаты анкетирования, справка ВШК);
- 2) 9 % – имеют заболевания желудочно-кишечного тракта, состоят на учёте у аллерголога, требуется особое диетическое меню (медицинские справки, результаты анализа диспансерного журнала школьной медсестры);
- 3) у 63 % обучающихся не сформирована культура правильного питания (результаты анкетирования, собеседования).

Для решения обозначенных задач сформирована рабочая группа, которой был разработан школьный проект «Алгоритм успеха в питании».

Цели и задачи проекта

Цель проекта – обеспечить 100 %-й охват обучающихся 1–11-х классов МАОУ «Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» (в том числе детей с ОВЗ) качественным сбалансированным трёхразовым питанием к сентябрю 2019 года.

Задачи:

- 1) оснастить современным оборудованием пищеблок на базе МАОУ «Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха»;
- 2) разработать 10-дневное меню для учащихся 7–11 и 12–17 лет, учитывая предпочтения детей в рамках рационального сбалансированного питания (горячий молочный завтрак, обед по системе «шведский стол», полдник);
- 3) разработать 10-дневное диетическое меню для учащихся с ОВЗ по категориям заболеваний;
- 4) разработать программы внеурочной деятельности по формированию культуры здорового питания;
- 5) провести не менее 4 общешкольных мероприятий по популяризации здорового питания с общим охватом не менее 1000 учащихся 1–11-х классов.

Сроки реализации проекта

1-й этап – аналитический (январь-февраль 2018 года):

1. Изучение проблемы.
2. Анализ результатов исследований.
3. Поиск информации по проекту.
4. Постановка целей и задач.
5. Анализ возможностей решения поставленных задач.

2-й этап – практический (март 2018 – май 2019 года):

1. Реализация блоков работ по проекту.
2. Формирование потребности правильного питания как одного из компонентов здорового образа жизни.
3. Корректировка выполнения задач.
4. Освещение проекта в СМИ.

3 этап – обобщение результатов (сентябрь – октябрь 2019 года):

1. Систематизация и анализ результатов проекта.
2. Создание материалов для представления результатов.
3. Сопоставление полученных результатов с поставленными целями и задачами.
4. Выводы, предложения, подведение итогов.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательной организации

Федеральный уровень:

1. Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
3. Письмо Минобрнауки от 02.10.07 № 06-1581 «О реализации программы «Разговор о правильном питании».

Региональный уровень:

4. Приказ департамента образования Белгородской области от 07 мая 2019 г. № 1277 «О внесении изменений в Положение об организации рационального питания».
5. Письмо департамента образования Белгородской области от 23.08.2018 № 9-09/14/4812 «Об организации горячего питания в общеобразовательных организациях области в 2018/2019 учебном году».
6. Письмо департамента образования Белгородской области от 29.01.2018 № 9-09/14/7607 «Об организации школьного питания в 2019 году».

Муниципальный уровень:

7. Приказ Управления образования администрации Белгородского района от 27.08.2019 № 1043 «Об организации горячего питания учащихся в 2019/2020 учебном году».
8. Приказ Управления образования администрации Белгородского района от 30 августа 2016 года № 1376 «О внесении изменений в Положение об организации рационального питания».

9. «Положение об организации рационального питания детей и подростков в общеобразовательных учреждениях Белгородского района Белгородской области» от 29 декабря 2019 года № 1947.

10. Приказ Управления образования администрации Белгородского района «Об организации горячего питания учащихся общеобразовательных организаций Белгородского района Белгородской области в 2018/2019 учебном году».

Основные направления комплексной модернизации системы школьного питания в общеобразовательной организации. График работы, обеспечение горячим питанием учащихся, в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов

В МАОУ «ОК «Алгоритм Успеха» организовано трёхразовое питание обучающихся, которое встроено в общий режим «школы полного дня» следующим образом:

Общий режим работы школы.

8:30–8:40 – зарядка, сдача мобильных телефонов, получение ноутбуков, планшетов;

8:40–9:20 – 1-й урок;

9:20–9:35 – завтрак 1–4-е классы (включая детей с ОВЗ);

9:35–10:15 – 2-й урок;

10:15–10:30 – завтрак 5–6-е классы (включая детей с ОВЗ);

10:30–11:10 – 3-й урок;

11:10–11:20 – завтрак 7–11-е классы (включая детей с ОВЗ);

11:20–12:00 – 4-й урок;

12:00–12:30 – обед 1–4-е классы (включая детей с ОВЗ) (прогулка 5–11-е классы);

12:30–13:10 – 5-й урок;

13:10–13:35 – обед 5–6-е классы (включая детей с ОВЗ) (прогулка 1–4-е, 7–11-е классы);

13:35–14:15 – 6-й урок;

14:15–14:40 – обед 7–11-е классы (включая детей с ОВЗ) (прогулка 1–4-е, 5–6-е классы);

14:40–15:20 – 7-й урок;

15:20–15:30 – полдник 1–4-е классы (включая детей с ОВЗ);

15:30–16:10 –внеурочные занятия, самоподготовка, динамическая пауза;

16:10–16:20 – полдник 5–6-е классы (включая детей с ОВЗ);

16:20–16:30 – полдник 7–11-е классы (включая детей с ОВЗ);

16:30–17:10 – внеурочные занятия, самоподготовка;

17:10–17:15 – перемена;

17:15–17:55 – внеурочные занятия, самоподготовка;

17:55–18:00 – сдача ноутбуков, получение мобильных телефонов, уход домой.

Обучающиеся с ОВЗ питаются по графику, установленному для всех детей, но по отдельному меню и в отдельной обеденной зоне.

Создание условий для достижения 100 % охвата обучающихся 1–11-х классов питанием

В целях достижения 100 % охвата обучающихся системой организованного рационального питания в МАОУ «ОК «Алгоритм Успеха» созданы следующие условия:

1. Оснащён современным оборудованием пищеблок и обеденный зал, что позволяет обслуживать одновременно 380 человек.

2. Внедрена система питания по типу «шведский стол», что обеспечивает обучающимся полную свободу выбора в очень жёстких рамках полезного рационального питания. Ребёнок не должен испытывать пищевого принуждения, ему желательно предоставить выбор, но в рамках абсолютно чёткой доктрины питания, которое будет укреплять его здоровье. Ассортимент «шведского стола» включает разнообразные блюда, что позволяет каждому обучающемуся составить свой рацион, не выходя за рамки школьного меню.

3. Разработано 10-дневное меню для учащихся 7–10 и 11–17 лет с учётом предпочтений детей (горячий молочный завтрак, обед по системе «шведский стол», полдник).

4. Разработано 10-дневное диетическое меню для учащихся с ОВЗ по категориям заболеваний.

5. Разработаны и реализуются программы внеурочной деятельности по формированию культуры здорового питания.

6. Организована работа по пропаганде здорового питания для всех учащихся с 1-го по 11-й класс (в том числе конкурсные мероприятия).

7. Заключён контракт с ООО «Фабрика социального питания» (аутсорсинг) на организацию питания на базе школы для повышения качества услуг по организации питания.

8. Для детей из многодетных семей организовано бесплатное трехразовое горячее питание на сумму 75 рублей в день на одного обучающегося за счёт средств областного бюджета (в случае превышения фактически сложившейся стоимости обеда для указанной категории обучающихся осуществляется доплата за счёт средств муниципального бюджета).

9. Двухразовым горячим питанием обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды обеспечены за счёт средств муниципального бюджета. Дети-инвалиды, имеющие статус обучающихся с ОВЗ и получающие образование на дому, получают сухие пайки на сумму 45 рублей в день на одного обучающегося за счёт средств муниципального бюджета.

10. В процессе организации завтрака осуществляется ежедневное включение натурального мёда в объёме 10 грамм, молока (200 мл) в индивидуальной упаковке, природной минеральной воды в рацион питания обучающихся 1–11-х классов в качестве дополнительного питания при полном исключении санитарно-гигиенических рисков.

Примерное меню на 2 недели

Для обеспечения обучающихся МАОУ «ОК «Алгоритм Успеха» здоровым питанием, составными принципами которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, физиологически технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, физиологически обоснованный режим питания, сформирован определённый рацион питания. Рацион обучающихся предусматривает формирование набора продуктов, предназначенных для питания детей в течение суток или иного фиксированного отрезка времени.

На основании сформированного рациона питания разработано примерное десятидневное меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед, полдник), которое утверждено директором организации и согласовано с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Белгородской области.

Примерное меню составлено с учётом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7–10 и 11–18 лет), продолжительности пребывания обучающихся в общеобразовательной организации.

Так, завтрак состоит из горячего блюда и горячего напитка, обед включает закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и напиток. Полдник состоит из напитка (молоко, кисломолочные продукты) с булочными или кондитерскими изделиями без крема.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается утвержденное руководителем образовательной организации меню, в котором указываются сведения об объемах блюд и названиях кулинарных изделий.

Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся

Для всех школьников 1–11-х классов организован ежедневный горячий молочный завтрак на сумму 45 рублей в день на одного обучающегося за счёт средств муниципального бюджета (для детей из многодетных семей – за счёт средств областного бюджета). Обеды и полдники оплачиваются родителями, исходя из сложившейся стоимости питания в размере 90 рублей в день. Льготные категории детей (дети из многодетных семей, дети-инвалиды и дети, имеющие статус ОВЗ) получают обеды бесплатно за счёт областного и муниципального бюджетов.

Разнообразие меню с учётом диетического питания

В целях профилактики алиментарных заболеваний предусмотрено включение в рацион питания школьников хлеба и хлебобулочных изделий с микронутриентами. Также выявлены дети (11 человек), не употребляющие молочную продукцию и мёд по медицинским показаниям, для которых организован безмолочный завтрак. Для детей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта (88 человек – 9 % от общего количества) разработано особое щадящее диетическое меню.

Кадровое обеспечение

В штатное расписание школы включены следующие должности: заведующий столовой – 1, повар – 6, подсобный рабочий – 6, бухгалтер-калькулятор – 1, бухгалтер-экономист – 1, кладовщик – 1, бухгалтер (по учету питания) – 1, старшая медицинская сестра – 1, медицинская сестра – 1, уборщик – 2. Столовая укомплектована кадрами на 100 %.

В ежедневном режиме в столовой работают заведующий столовой, 6 поваров, 6 подсобных рабочих, 2 уборщицы (столовый зал и зона мытья рук), в том числе уборка ведется поломоечной машиной. Отдел бухгалтерского учета и закупок ведет учет продуктов питания. Медицинские работники контролируют работу пищеблока.

Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой

Производственные помещения пищеблока МАОУ «ОК «Алгоритм Успеха» оборудованы современным оснащением, соответствующим рекомендованному перечню оборудования СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования».

Таблица 26 – Оснащение школьной столовой

Наименование производственного помещения	Оборудование
Склады	Стеллажи – 3 шт., подтоварники – 3 шт., среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы – 2 шт.
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы – 3 шт., картофелеочистительная и овощерезательная машины, моечные ванны – 2 шт., раковина для мытья рук
Овощной цех (вторичной обработки овощей)	Производственные столы – 3 шт., моечная – 2 шт., овощерезательная машина, холодильник, раковина для мытья рук
Холодный цех	Производственные столы – 3 шт., контрольные весы – 1 шт., среднетемпературные холодильные шкафы – 5 шт., овощерезательная машина, бактерицидная установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, контрольные весы, раковина для мытья рук
Мясо-рыбный цех	Производственные столы – 3 шт., контрольные весы, среднетемпературные и, при необходимости, низкотемпературные холодильные шкафы – 2 шт., электромясорубка, колода для разуба мяса, моечные ванны – 2 шт., раковина для мытья рук
Помещение для обработки яиц	Производственный стол, моечные ванны – 3 шт., емкость для обработанного яйца, раковина для мытья рук

Наименование производственного помещения	Оборудование
Мучной цех	Производственные столы – 2 шт., тестомесильная машина, контрольные весы, пекарский шкаф, стеллажи, моечная ванна, раковина для мытья рук
Доготовочный цех	Производственные столы – 3 шт., контрольные весы, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы – 2 шт., овощерезка, моечные ванны – 3 шт., раковина для мытья рук
Помещение для нарезки хлеба	Производственный стол, хлеборезательная машина, шкаф для хранения хлеба, раковина для мытья рук
Горячий цех	Производственные столы – 2 шт. (для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф – 2 шт., электропривод для готовой продукции, электрокотел – 2 шт., контрольные весы, раковина для мытья рук
Раздаточная зона	Мармиты для первых, вторых и третьих блюд с холодильным прилавком (витриной, секцией)
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, посудомоечная машина, трехсекционная ванна для мытья столовой посуды, двухсекционная ванна для стеклянной посуды и столовых приборов, стеллаж (шкаф), раковина для мытья рук
Моечная кухонной посуды	Производственный стол, две моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук

Обеденный зал оборудован столовой мебелью (столами, стульями) с покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая обеспечена достаточным количеством фаянсовой и стеклянной посуды (тарелки, блюда, чашки, стаканы) и приборами из нержавеющей стали (ложки, вилки) из расчета не менее трех комплектов на одно посадочное место. Зал вмещает 380 посадочных мест, включая 20 мест в отдельной зоне, которая используется для комфортного пребывания во время приёма пищи детей-инвалидов в сопровождении тьюторов.

Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнения всех санитарно-гигиенических норм

Контроль за организацией питания в МАОУ «ОК «Алгоритм Успеха» и качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи ежедневно осуществляет комиссия, в состав которой обязательно входит медицинская сестра.

Для контроля качества поступающей продукции комиссией по приёму продуктов (приказ от 30 августа 2019 года № 284) проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья

Выдача готовой пищи осуществляется после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек: медицинского работника, работника пищеблока и представителя администрации (приказ от 30 августа 2019 года № 286). Результат бракеража регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции.

Ежедневно перед началом работы медицинским работником проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей.

Результаты осмотра ежедневно перед началом рабочей смены заносятся в Журнал здоровья.

Для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья медицинским работником ведется ведомость контроля за рационом питания.

С целью контроля соблюдения условий и сроков хранения скоропортящихся пищевых продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании с использованием термометров, информация заносится в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии с рекомендациями по отбору проб. Контроль правильности отбора и условий хранения суточных проб осуществляет медицинский работник.

Наличие нормативно-технологической документации

Технологические карты приготовления блюд в школьной столовой МАОУ «ОК «Алгоритм Успеха» составлены в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования», утвержденными постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 года № 45. При составлении технологических карт использовался сборник технических нормативов (Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях / под ред. М. П. Могильного и В. А. Тутельяна. – М.: ДеЛи плюс, 2015. –544 с.).

Основные финансовые механизмы реализации проекта

Таблица 27 – Показатели Плана финансово-хозяйственной деятельности организации на 2019 год

Наименование	Функционирование, дней	Кол-во чел.	Стоимость питания в день 1 чел., руб.	Сумма, руб.
1. Льготная категория питающихся (учащиеся с ограниченными возможностями здоровья, учащиеся-инвалиды с ограниченными возможностями здоровья, учащиеся из многодетных семей) – всего	80	211		2 186 400,00
в том числе по КБК: 871 1003 0000000205 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	169	30,00	405 600,00
871 1003 0000000205 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	169	45,00	608 400,00
871 0702 0000000304 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	42	45,00	151 200,00
871 0702 0000000304 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	25	90,00	180 000,00
871 0702 0000000304 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	5	65,00	26 000,00

РАЗДЕЛ 3. ЛУЧШИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ МОДЕЛИ. НОМИНАЦИЯ 3

Наименование	Функционирование, дней	Кол-во чел.	Стоимость питания в день 1 чел., руб.	Сумма, руб.
871 0702 0000000304 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	10	75,00	60 000,00
871 1003 0000000205 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	129	60,00	619 200,00
871 1003 0000000205 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	10	35,00	28 000,00
871 1003 0000000205 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	30	45,00	108 000,00
2. Учащиеся, употребляющие молоко, молочные продукты и натуральный мед КБК 871 07020000000304 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	80	959	45,00	3 452 400,00
3. Обучающиеся дошкольных групп - всего, в том числе по КБК:	86	235	100,34	2 027 871,40
871 0701 0000000304 КВР 244 ДОП ЭК 2260407	86	235	11,97	241 913,70
871 0701 0000000002 КВР 244 КОСГУ 226	86	235	88,37	1 785 957,70
ВСЕГО цена контракта				7 666 671,40
в том числе муниципальный бюджет:				
871 0702 0000000304 244 2260407				3 869 600,00
871 0701 0000000304 244 2260407				241 913,70
областной бюджет 871 1003 0000000205 244 2260407				1 769 200,00
родительская плата 871 0701 0000000002 244 226				1 785 957,70

Бюджет проекта «Алгоритм успеха в питании» на 2018–2019 гг. – 500 тыс. руб.

Из них:

приобретение оборудования, посуды – 350,0 тыс. руб.;

организация мероприятий по популяризации здорового питания – 100,0 тыс. руб.;

реализация программ внеурочной деятельности – 50,0 тыс. руб.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

1. Оборудован и функционирует на базе МАОУ «Образовательный комплекс «Алгоритм Успеха» пищеблок; столовый зал оформлен эстетически и функционально, по зонам, с учетом потребностей и пожеланий школьников.
2. Разработано и утверждено 10-дневное меню для учащихся 7–11 и 12–17 лет (горячий молочный завтрак, обед по системе «шведский стол», полдник).
3. Разработано 10-дневное меню для учащихся с ОВЗ по категориям заболеваний.
4. Разработаны программы внеурочной деятельности по формированию культуры здорового питания (не менее 5 программ).
5. Проведены мероприятия по популяризации здорового питания с общим охватом не менее 1000 учащихся 1–11-х классов (не менее четырех общешкольных мероприятий).
6. Заключен контракт с ООО «Фабрика социального питания» (г. Белгород) на организацию питания на базе школы (аутсорсинг питания с 01.09.2019).

Организационное обеспечение проекта

Основные направления:

1. Популяризация здорового питания среди учащихся. Проведение мероприятий по формированию принципов здорового питания. Разработка и распространение рекламных материалов с информацией о правилах правильного питания. Разработка и внедрение программ внеурочной деятельности «Разговор о правильном питании» (1–4-е классы), «Здоровое питание – путь к успеху» (5–7-е классы), «Здоровое питание» (8–11-е классы). Социальная реклама. Публикации в социальных сетях. Ведение страницы на сайте.
2. Медицинское сопровождение реализации проекта.
3. Организация работы с родителями учащихся. Проведение дней открытых дверей. Родительские дни. Включение родителей в комиссию общественного независимого контроля качества питания.
4. Организация конкурсных мероприятий: конкурс семейных фотографий «На кухне вместе веселее», конкурс проектов «Здоровое питание улучшает понимание».
5. Мониторинг результатов реализации проекта.

3.3.4 Проект «Здоровое питание – здоровый ученик», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов» города Рязани

Аннотация

Школьный проект «Здоровое питание – здоровый ученик» описывает механизмы деятельности школы для повышения результативности и эффективности организации питания. Проект предусматривает в своей основе сотрудничество и координацию между школой, здравоохранительными организациями и пищевым комбинатом. Проект предусматривает не только организацию питания, но и другие мероприятия по пропаганде здорового питания для всех уровней школьного обучения, начиная с 1-го класса и заканчивая 11-м. В проекте отражены все аспекты школьной системы, которые подлежат модификации, такие как: обучение здоровому питанию, правильному выбору пищи в столовой, пищевые программы, привлечение семьи, процедуры обработки пищи, программа контроля питания. Разработаны положения относительно условий в школе и воспитания здоровья.

Реализация проекта «Здоровое питание – здоровый ученик» гарантирует улучшение санитарных условий в школе, создание условий для приема пищи и сотрудничество с поставщиками продукции МП «Детское питание» г. Рязани.

Тактические направления проекта:

- 1) в области внедрения оздоровительного питания предусматривается проведение мониторинга по совершенствованию школьного питания;
- 2) формирование предложений по совершенствованию нормативно-правовой базы школы в области питания;
- 3) формирование временных творческих групп по разработке методов и средств оздоровительного питания, адаптированных к реальным условиям школы;
- 4) в области производства продуктов оздоровительного питания предусматривается на основании мониторинга формирование предложений по постановке на производство продуктов, требующихся для оздоровительного питания;
- 5) в области потребления предусматривается разработка и внедрение комплекса информационно-методических материалов, включающих пропаганду, просвещение, образование в области здорового питания.

Цели и задачи проекта

Цель проекта – создание оптимальной системы организации школьного питания обучающихся для повышения общего уровня здоровья детей и подростков, формирования навыков здорового питания.

Задачи проекта:

- разработать программу «Здоровое питание – здоровый ученик», согласовать с действующими в школе программами «Здоровье» и программой развития школы «Моя школа – школа открытий»;
- заключить контракт на питание с компанией МУП «Детское питание» г. Рязани;
- произвести ремонт школьной столовой;
- закупить современное технологическое оборудование в горячий цех столовой;
- повышение уровня профессионального мастерства персонала школьной столовой;
- совершенствование системы безналичной оплаты;
- организовать эффективную систему контроля качества и организации питания, состояния здоровья школьников;
- вести систематическую работу по пропаганде здорового питания.

Сроки реализации проекта

10 лет.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в образовательной организации

Нормативно-правовые акты:

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ (ред. от 23.04.2018) «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Указ Президента РФ от 30 января 2010 г. № 120 «Об утверждении Доктрины

продовольственной безопасности Российской Федерации»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45;

СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 14 ноября 2001 г. № 36.

Методические рекомендации:

Приказ Минздравсоцразвития РФ № 213н, Минобрнауки РФ №178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет. Методические рекомендации от 24 августа 2007 г. № 0100/8604-07- 34.

Локальные акты.

Основные направления комплексной модернизации системы школьного питания в общеобразовательной организации

График работы школьной столовой

Режим работы столовой: 9:10–14:30.

Режим питания учащихся в 2019/2020 учебном году

Завтрак:

1-я перемена (9:10–9:20) – классы 1а–г, 4г, 5а–г, 6а, б ;

2-я перемена (10:00–10:10) – классы 2а–д, 6в, г, д, 7–11-е все;

3-я перемена (10:50–11:00) – классы 3а–г, 4а, б, в, д.

Обед:

4-я перемена (11:40–11:55) – классы 1а–г, 4г, 5а–г, 6а, б;

5-я перемена (12:35–12:50) – классы 2а–д, 6в, г, д, 7–8-е классы;

6-я перемена (13:30–13:40) – классы 3а–г, 4а, б, в, д, 9–11-е классы.

Создание условий для 100 % охвата обучающихся 1–11-х классов питанием

В муниципальной программе «Развитие образования в городе Рязани» на 2016–2022 годы (с изменениями от 27 августа 2019 года), утвержденной постановлением Администрации города Рязани от 29 сентября 2015 года № 4547, важным результатом обозначено сохранение охвата бесплатным питанием школьников из малообеспеченных, многодетных семей, детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, детей-инвалидов ежегодно на уровне 100 %.

Для всех учащихся реализована система горячего двухразового питания, при этом ведется постоянная работа над увеличением охвата питания по следующим направлениям:

– внедрение современного оборудования и совершенствование технологий и мастерства кадрового состава организации;

– обеспечение сбалансированным питанием обучающихся в школе на основе применения современных технологий приготовления продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью; обеспечение школьников продуктами питания, обогащенными комплексами витаминов и минеральных веществ;

– использование программы обучения школьников основам здорового питания; с целью популяризации идеи здорового питания и привлечения внимания педагогической и родительской общественности к вопросам здорового питания детей и подростков в школе в рамках внеурочной деятельности реализуется обучающая программа «Разговор о правильном питании» для обучающихся 2–5-х классов и в работе школьного лагеря в каникулярное время;

– введение безналичной системы оплаты питания; использование «Школьной карты» (процессинговый центр «Аксиома», <https://www.avsu.ru>), что позволяет:

1) родителям – оперативно пополнять лицевой счет ребенка и контролировать расход средств, ассортимент питания (имеется мобильное приложение);

2) педагогам (классным руководителям) – делать предварительные заказы на горячее питание учащихся, контролировать наличие средств на счете;

3) работникам столовой – получать предварительные заказы, видеть изменения в текущий день, осуществлять продажу буфетной продукции через терминал, используя буфетные карты школьников;

4) ответственному за питание – контролировать предварительные заказы на горячее питание, вести статистику и формировать отчеты по школьному питанию;

5) осуществлять пропаганду горячего питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр);

6) формировать представления родительской общественности о качестве питания, которое полезно и отвечает возрастным потребностям детского организма; открытая информация есть на сайтах школы и МП «Школьное питание»: школьное меню, цены, ассортимент буфетной продукции, состав;

7) операторам питания проводить в школьной столовой для родительской общественности мастер-классы поваров школьной столовой с возможностью дегустации блюд, входящих в меню для учащихся;

8) совершать регулярный мониторинг состояния питания обучающихся в классах для своевременной разработки путей его оптимизации; мониторинги качества оказания услуги питания, работа бракеражной комиссии, опросы и анкетирование учащихся школы и их родителей проводятся с целью определения качества блюд, вкусовых предпочтений, корректировки меню.

Примерное циклическое десятидневное меню

Размещено на сайте школы в разделе «Школьное питание».

Повышение доступности питания для всего контингента

На основании Порядка организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных школах города Рязани (с изменениями от 29 апреля 2019 года), утвержденного Администрацией города Рязани, бесплатное питание получают учащиеся из малообеспеченных и многодетных семей, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети-инвалиды.

Установлено право для детей-инвалидов, обучающихся на дому, на замену горячего питания сухим пайком, стоимость которого равна стоимости ежедневных завтраков и обедов в школах города Рязани. Набор продуктов предоставляется школой по заявлению родителей детей-инвалидов, обучающихся на дому.

При наличии в школе детей данной категории и заявлений законных представителей на предоставлении сухого пайка школа определяет объем необходимых средств, заключает

договор на поставку соответствующего набора продуктов. Школа раз в месяц передает набор продуктов законным представителям детей-инвалидов. Список продуктов и их количество формируется в соответствии с требованиями и нормами, установленными приложением 8 к СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», и является неотъемлемым приложением к договору.

Кадровое обеспечение

Таблица 28 – Кадровое обеспечение

Ф. И. О.	Должность
Горностаева О. М.	Заведующий производством
Лебедева Н. Н.	Повар
Никитова С. В.	Повар
Арабян К. Ю.	Повар
Кузнецова И. А.	Посудомойщица
Ракчеева Н. А.	Посудомойщица

Ответственные за организацию питания:

Хавронина О. В. – заместитель директора,

Харламова Е. А. – бухгалтер.

Описание технологического и технического оборудования, закупленного и введенного в эксплуатацию в школьной столовой МБОУ «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов» в рамках реализации проекта

Таблица 29 – Обеспечение школьной столовой

Оборудование	Количество
Шкаф жарочный ШЖЭ-3	1
Котел ITERMA КП-160	2
Машина посудомоечная SILANOS E1000	
Пароконвектомат AT UNOX XVC 705 (подставка для пароконвектомата)	2

РАЗДЕЛ 3. ЛУЧШИЕ РЕГИОНАЛЬНЫЕ МОДЕЛИ. НОМИНАЦИЯ 3

Оборудование	Количество
ИТЕРМА 430 XVC, устройство душирующее FRIULI 922000)	
Привод универсальный УКМ-01	1
Прилавок для холодных блюд и направляющие к нему	1
Тестомес спиральный МЕС SK-40 однофазный	1
Шкаф пекарский GIERRE FEV 106M (листы для пекарного шкафа ИТЕРМА 600*400 (30 листов))	1
Машина для переработки овощей МПО-1-02	1
Мясорубка МИМ-80	1
Ванна моечная ИТЕРМА ВС-10Э/600	4
Ванна моечная ИТЕРМА ВС-20Э/600/1150	2
Ванна моечная ИТЕРМА ВС-20Э/800/1600 (устройство душирующее FRIULI 931110)	1
Весы электронные товарные CAS DB-150H	1
Водонагреватель проточный ЭВПЗ-15	2
Зонт вытяжной центральный ИТЕРМА ЗВЦ-200 X2000X350 и подсветка для зонта ИТЕРМА ЗВЦ СВ-5	4
Овощерезка ROBOT COUPE CL30 (набор дисков для овощерезки ROBOT COUPE 1945)	1
Плита 4-конфорочная 900 серии ИТЕРМА ПКЭ-4КВ-840/850/860-24	2
Прилавок для вторых блюд ИТЕРМА МЭ-2-1100/700-01 (направляющие ИТЕРМА НП-1100-ЛР01)	1
Прилавок для первых блюд ИТЕРМА МЭ-1-1100/700-01 (направляющие ИТЕРМА НП-1100-ЛР01)	1
Прилавок для приборов ИТЕРМА МС-600/500	1
Прилавок нейтральный ИТЕРМА МН-1100/700-01 (направляющие ИТЕРМА НП-1100-ЛР700-01)	1
Хлебозрезка TR350 PYNL	
Шкаф морозильный с глухой дверью POLAIR СВ-107-S	6
Шкаф расстоечный GIERRE LIEV 12	1
Столы для кафе малые (верзалит оранжевый)	1
Шкаф вытяжной	1

Оборудование	Количество
Электрокипятильник КНЭ-100	1
Стеллаж ITERMA 430 СТР 12С/903 для сушки посуды	2
Стеллаж для сушки посуды СП900	1
Стеллаж купе для хлеба	1
Стеллаж передвижной ITERMA 430 СТР 32Ш/604	2
Стеллаж передвижной ITERMA 430 СТР 32Ш/605	1
Стеллаж передвижной ITERMA 430 СТС 11/1205	7
Стол для посуды ITERMA 430 СБ-361/800/760 ПММ/М	1
Стол для чистой посуды ITERMA 430 СБ-361/800/760 ПММ	1
Стол пристенный ITERMA 430 СБ-131Э/1207	1
Стол пристенный ITERMA 430 СБ-131Э/907	1
Стол центральный ITERMA 430 СЦ-131Э1/906	2
Тележка сервировочная	1
Гастроёмкость SARO GN 1/1-65,1/1-40,1/1-20 (60 шт.)	1

Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнения всех санитарно-гигиенических норм с предоставлением в материалах проекта скриншотов журналов

Для контроля выполнения всех санитарно-гигиенических норм ведутся следующие журналы:

- Журнал здоровья;
- Журнал температурного режима холодильного оборудования;
- Журнал генеральных уборок на пищеблоке;
- Журнал проведения витаминизации;
- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал по разведению дезинфицирующих средств;
- Журнал контроля рациона питания.

Основные финансовые механизмы реализации проекта

Муниципальная программа «Развитие образования в городе Рязани» на 2016–2022 годы (с изменениями от 27 августа 2019 года), утвержденная постановлением Администрацией города Рязани от 29 сентября 2015 года № 4547, и Порядок организации питания учащихся в муниципальных общеобразовательных школах города Рязани (с изменениями от 29 апреля 2019 года), утвержденный Администрацией города Рязани, гарантируют бесплатное питание учащимся из малообеспеченных и многодетных семей, детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей, детям-инвалидам.

Утверждена стоимость школьного питания: 30 руб. – завтрак и 52,4 руб. – обед.

Заключен контракт с МП «Детское питание» на оказание услуг по предоставлению питания школьникам для муниципального бюджетной общеобразовательной организации «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов» (размещен на сайте школы в разделе Школьное питание)

Автоматизация школьного питания и безналичный расчет реализуется через проект «Школьная карта», работа которого обеспечивается процессинговым центром «Аксиома». Для пополнения личных счетов учащихся используются школьные платежные терминалы, в интернет-банке, через сайт avsu.ru и мобильное приложение.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

В результате реализации проекта предполагается:

- 1) улучшить показатели здоровья школьников, создать благоприятные условия для его сохранения, укрепления, нормального роста и развития детей;
- 2) улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- 3) способствовать формированию у школьников культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье;
- 4) увеличить охват школьников горячим питанием до 100 %.

Организационное обеспечение реализации проекта

В соответствии с нормами СанПиН для школ кормление школьников проводится в специально отведенном и оборудованном помещении — столовой, которая совмещена

с пищеблоком. Организация питания учащихся в школьных столовых осуществляется в соответствии с графиком, утвержденным на общешкольном уровне.

Таблица 30 – Особенности работы столовой

График работы школьной столовой	Односменный, пять дней в неделю
Контроль посещения столовой, заказ горячего питания	Возлагается на классных руководителей
Сопровождение учащихся до обеденной зоны	Возлагается на классных руководителей
Обслуживание (сервировка столов)	Выполняется работниками столовой или дежурными, выбранными из числа учащихся
Реализация готовой продукции	Осуществляется работниками столовой

С целью обеспечения безопасности питания школьников реализованы следующие мероприятия: оборудованы зоны для мытья рук (с раковинами и сушилками) при входе в столовую; проводится приобщение детей к выполнению правил личной гигиены перед принятием пищи; столовая укомплектована двумя наборами посуды, что позволяет увеличить время дезинфекции приборов и свести вероятность распространения инфекционных заболеваний к минимуму.

В целях осуществления контроля мер по профилактике заболеваний, сохранению и укреплению здоровья воспитанников, а также среды обитания от вредного влияния объектов производственного контроля, в соответствии с нормативными документами по соблюдению санитарных правил ежегодно утверждается Программа производственного контроля за соблюдением правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий в МБОУ «Школа № 72 с углубленным изучением отдельных учебных предметов».

3.3.5 Проект «Приятного аппетита», исполнитель – муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение средняя общеобразовательная школа № 32 муниципального образования город Новороссийск, Краснодарский край

Аннотация

Необходимость серьёзно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, и, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;

в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни как система норм и правил, усваиваемых ребёнком в специально проецируемой деятельности.

Многие учащиеся имеют слабое представление о правильном питании как составляющей части здорового образа жизни. Основные проблемы питания школьников связаны с нарушением режима питания вне стен школы, злоупотреблением чипсами, фаст-фудами, сухариками, конфетами, шоколадными батончиками и т. д. Обычно это связано с недостаточной информированностью и (или) попустительством со стороны родителей. Нужно объяснить ребёнку, как питание важно для него и его организма. Чтобы учиться хорошо, надо хорошо кушать. А организация полноценного питания во всех школах должна стать приоритетным направлением деятельности.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МБОУ СОШ № 32 сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум питательных и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработан проект здорового питания «Приятного аппетита».

Цели и задачи проекта

Цели:

- обеспечение качественным питанием обучающихся школы при сохранении его доступности;
- формирование общей культуры правильного питания;
- совершенствование системы организации питания в школе, способствующей формированию здорового образа жизни у школьников и навыков рационального здорового питания;
- разработка и реализация комплексной системы мероприятий, направленных на обучение сохранению и укреплению, формированию культуры, навыков и привычки здорового питания обучающихся;
- воспитание личности, ответственной за свое здоровье и здоровье окружающих.

Основные задачи проекта:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии;
- обеспечение доступности школьного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- пропаганда здорового питания (проведение классных часов, конкурсов, лекций, дискуссий);
- формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;
- формирование навыков здорового питания через систему воспитательной работы школы;
- внедрение современных методов мониторинга состояния питания;
- приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.

Сроки реализации проекта

Проект реализуется в период 2018–2021 гг. в три этапа:

I этап – организационный: организационные мероприятия; разработка и написание проекта.

II этап – 2018–2020 гг: реализация проекта.

III этап – 2021 г., обобщающий: систематизация накопленного опыта, подведение итогов и анализ реализации проекта. Распространение опыта реализации проекта.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательной организации

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010 № 189;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Постановление Главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 № 30 «Об организации питания учащихся в ОУ».

Нормативно-методические ресурсы

1. Нормативно-методические документы:

действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т. ч. кулинарной продукции);

технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;

нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;

локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

2. Технические документы: прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т. п.).

3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Договоры/контракты с поставщиками товаров и услуг

5. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т. п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

Основные направления комплексной модернизации системы школьного питания в общеобразовательной организации

1. Постоянное обновление технологического, холодильного и другого оборудования школьной столовой с целью внедрения прогрессивных здоровьесберегающих технологий приготовления пищи, ограничение контакта работников столовой с продуктами при их приготовлении.

2. Реализация мер по очистке питьевой воды через установку фильтров глубокой очистки на входе забора питьевой воды. Эти меры обеспечат использование чистой воды без вредных примесей для приготовления пищи.

3. Внедрение системы безналичного расчета за питание. Данные меры обеспечат безопасность учащихся, повысят информированность родителей о системе, рационе и периодичности питания ребенка в школе, повысят меры гигиены при расчетах.

4. Повышение пищевой ценности продуктов питания обучающихся школы с учетом сезонности потребления, доступности, качества школьного питания, разнообразия рациона питания обучающихся.

5. Кадровое обеспечение – организация цикла обучающих семинаров с работниками школы, отвечающими за организацию питания в школе, повышение уровня их квалификации.

6. Информационное обеспечение в школе организовано через создание доступных информационных ресурсов для разных аудиторий граждан (обучающихся, педагогов, родителей (законных представителей)) по всем аспектам проблемы здорового питания детей и подростков с привлечением СМИ.

7. Мониторинговое сопровождение.

Эффективность модели управления системой школьного питания в МБОУ СОШ № 32 строится на: методическом обеспечении проекта здорового питания «Приятного аппетита», работе по воспитанию культуры питания среди обучающихся, работе с родителями по вопросам организации школьного питания, укреплению и модернизацию материальной базы помещений школьной столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей, финансовое обеспечение.

График работы, обеспечение горячим питанием учащихся в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов

Таблица 31 – График питания учащихся МБОУ СОШ № 32 на 2019/2020 учебный год

I смена, понедельник – пятница		
Время	Понедельник – пятница	Дежурный учитель
8:40	1а–г, 4а	Авакян А. В., Кобцева В. В., Крокосенко Л. А., Михеева В. И., Селедцова С. Н.
9:30	4б, 4в, 5а–в	Дмитриева А. Н., Волохова О. В., Семенова Н. Г., Синицына О. В., Белозерова О. В.
10:25	8а–в, 9а–в, 10а, 11а	Грачева Е. Н., Дубова Т. Н., Лебедянская Т. В., Соловьева Н. В., Черных М. В., Холодило П. Ю., Александьян И. Э.
II смена, вторник – пятница		
Время	Вторник – пятница	Дежурный учитель
14:00	2а–в, 3а, в	Алдина С. В., Волохова О. В., Якунина О. Г., Бульбочка Т. Г., Демченко С. А.
14:50	3б, г, 4г, 6а, б, 7а–в	Гулишвили О. А., Семенихина А. В., Ключевская М. А., Пильтей Е. Ф., Верховых Ю. А., Таран Н. В., Игнатова А. Б., Щербина А. В.

Суббота		
9:30	8а–в, 9а–в, 10а, 11а	Грачева Е. Н., Дубова Т. Н., Лебедянская Т. В., Соловьева Н. В., Черных М. В., Холодило П. Ю., Александьян И. Э.

Кадровое обеспечение

Столовая школы укомплектована бригадой специалистов общественного питания, которая включает заведующую производством, поваров (3 чел.), пекаря, раздатчиков питания (2 чел.), кухонных рабочих овощного и мясного цехов, мойщицю посуды (2 чел.), уборщика помещений (1 чел.). Все сотрудники столовой, задействованные в производстве, имеют специальное профессиональное образование. Сотрудники получают повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – один раз в два года.

Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой

Таблица 32 – Обеспечение школьной столовой

№ п/п	Наименование, описание оборудования, передаваемого в аренду
1.	Электродпечь (2 шт.)
2.	Машина посудомоечная NHT8DD Elektrolux
3.	Ларь морозильный CF 300 S
4.	Ларь морозильный CF 500 S
5.	Шкаф холодильный CM107-S(2 шт.)
6.	Ларь морозильный CF 500 S (2 шт.)
7.	Холодильник для проб POZIS-Свяга 513-3
8.	Машина тестомесильная ТММ-110
9.	Электросковорода СЭСМ-0,5ЛЧ
10.	Электродпечь ЭП-6П
11.	Жарочный шкаф ШЖЭ-3
12.	Шкаф холодильный CM114-S
13.	Пекарский шкаф ЭШ-зк
14.	Котел пищеварочный КПЭМ-100/9Т

№ п/п	Наименование, описание оборудования, передаваемого в аренду
15.	Стойка для подносов и столовых приборов ПСП 70
16.	Прилавок-витрина охлаждаемая ПВВ(Н) 70КМ-С-НШ
17.	Мармит ПМЭС- 70КМ-60
18.	Мармит ПМЭС- 70КМ-80
19.	Прилавок для подогрева тарелок ПТЭ-70КМ-80
20.	Стол для хлебобулочных изделий IU Н-70КМ- X
21.	Водонагреватель накопительного типа ЭВАД-80/1.6М
22.	Весы электронные АД-10
23.	Ванна моечная двухсекционная
24.	Ванна моечная односекционная (10 шт.)
25.	Раковина для рук РИЗ 40302514'
26.	Раковина для рук РНЭ 40302514'
27.	Раковина для рук РИЗ 40302514

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

Школа располагает столовой на 150 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнения всех санитарно-гигиенических норм

В столовой МБОУ СОШ № 32 выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

В школе оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни.

Поставка продуктов осуществляется на пищеблок ежедневно. Продукты разносятся по цехам и укладываются согласно санитарно-эпидемиологическим нормам, хранятся

продукты с соблюдением товарного соседства и температурного режима. Проверяется качество и количество получаемых продуктов. Результаты проверки заносятся в Журнал бракеража пищевой продукции и продовольственного сырья. Затем согласно меню и нормам по технологическим картам осуществляется закладка продуктов. Медицинский работник школы, входящий в бракеражную комиссию школы, снимает пробу, набирает суточные пробы и ведет Журнал бракеража готовой кулинарной продукции. Далее осуществляется раздача готовой продукции согласно почасовому графику питания обучающихся.

Основные финансовые механизмы реализации проекта

Финансовое обеспечение проекта здорового питания «Приятного аппетита» в 2019 году обеспечивается за счет средств краевого бюджета (128,5 тыс. руб.), местного бюджета (1511,9 тыс. руб.), родительской платы.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

К ожидаемым социальным эффектам проекта можно отнести: создание инфраструктуры для обеспечения качественным горячим питанием 100 % обучающихся школы; повышение уровня здоровья обучающихся благодаря научно обоснованному рациону питания, сформированному с учетом индивидуальных особенностей детей; улучшение качества питания за счет использования экологически чистого сырья, современных технологий производства, хранения и транспортировки пищевой продукции, ежегодного повышения уровня квалификации 20 % специалистов, занятых в сфере школьного питания.

К экономическим эффектам, несомненно, относится снижение затрат на производство единицы продукции. Достижение такого эффекта становится возможным за счет: снижения закупочных цен на сырье до 25 % с учетом больших единовременных поставок, гарантированного годового заказа; сокращения потерь до 10 % на всех этапах производства и реализации готовой продукции вследствие применения высокотехнологичного оборудования, специальных систем производственного учета и контроля; уменьшения энергопотребления; оптимизации штата школьной столовой.

Кроме того, централизация процесса приготовления пищевой продукции обеспечит высокий уровень производственного, санитарно-гигиенического и финансового контроля, приготовление рационов единого качества. По итогам реализации проекта будет достигнуто

соответствие современным требованиям к организации питания в столовой за счет полного технологического переоснащения, изменения режима, стиля, форм и методов работы персонала.

К ожидаемому эффекту в сфере управления можно отнести создание новой модели организации системы школьного питания, основанной на принципах индустриализации и централизации, которую можно транслировать в другие территории региона.

Организационное обеспечение проекта

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в этих условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

3.4 НОМИНАЦИЯ 4 «ЛУЧШАЯ ПРАКТИКА СОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ СИСТЕМЫ
УПРАВЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ (ВКЛЮЧАЯ ОБЩЕСТВЕННЫЙ КОНТРОЛЬ)
ОРГАНИЗАЦИИ СИСТЕМЫ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ
ОРГАНИЗАЦИЯХ»

3.4.1 Проект «Модернизация системы оплаты и учета питания детей в общеобразовательных учреждениях города Белгорода», исполнитель – Управление образования администрации города Белгорода

Аннотация

Традиционная модель организации питания в школе используется уже на протяжении не одного года. На сегодняшний день использование данной модели сопряжено с рядом недостатков:

1) дети приносят в школу наличные деньги, поэтому велика вероятность потери (пропажи) и нецелевого использования денежных средств;

2) сбором и хранением наличных денег, а также ведением расчетов и статистики вынужден заниматься учитель, что не является его прямым функционалом;

3) отсутствует возможность автоматизированного получения отчетности в данной области и, как следствие, затруднено долгосрочное прогнозирование потребности предоставления услуги питания в школе;

4) транспортировка и передача денежных средств происходит по принципу «из рук в руки», что повышает риск теневого оборота наличных денежных средств в процессе организации школьного питания.

Обозначенные проблемы, а также стремительное развитие информационных технологий и их активное внедрение в повседневную жизнь человека поставили перед муниципальной системой образования новую задачу автоматизации процессов организации питания в школе. В связи с этим совместно с ведущими разработчиками программного обеспечения в данной области были выработаны модели автоматизации процессов организации питания в школе.

Цели и задачи проекта

Цель проекта – внедрить безналичную оплату и учет питания детей во все общеобразовательные организации города Белгорода.

Задачи проекта:

повышение охвата питанием учащихся;

исключение из обращения в столовой наличных денег;

уменьшение времени расчетов за питание;

обеспечение для родителей (потребителей) возможности взаимодействия с системой организации питания через интернет-ресурс.

Сроки реализации проекта

Сроки реализации: 01.09.2017 – 31.12.2019.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательной организации

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

Федеральный закон от 02 января 2000 года № 23-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Совместный приказ Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2011 № 213н/178;

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»;

Постановление правительства Белгородской области от 24.11.2018 № 469-пп «О мерах социальной поддержки детей из многодетных семей, обучающихся в общеобразовательных организациях Белгородской области».

Описание эффективной модели управления системой школьного питания



Рисунок 5 – Анализ актуальной ситуации в сфере школьного питания

Планирование, постановка цели и задач развития системы школьного питания, составление сетевого графика реализации мероприятий по совершенствованию системы школьного питания



Рисунок 6 – Планирование, постановка цели и задач развития системы школьного питания

ОБРАТНАЯ СВЯЗЬ

- Анкетирование уровня удовлетворенности
- Дегустация меню



МЕНЮ

- Единое централизованное меню согласовано с Департаментом образования и Роспотребнадзором на 1 месяц с единой стоимостью, которое соответствует физиологическим нормам потребления продуктов, сбалансированности по основным видам микроэлементов и витаминов
- Возможность ежедневного выбора школьником блюда из утвержденного перечня

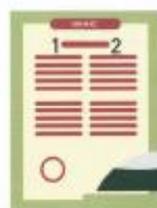


Рисунок 9 – Планирование, постановка цели и задач развития системы школьного питания

Прогнозирование результатов, оценка возможных рисков и разработка вариантов их преодоления



Рисунок 10 – Прогнозирование результатов

Городская сеть предприятий школьного питания – это 48 объектов: 47 столовых и 1 буфет-раздаточная.

Все школьные столовые города являются доготовочными, т. е. работают на полуфабрикатах, выработанных ООО «Фабрика социального питания» и ООО КП ЖБК-1.

Стоимость рациона питания составляет 75 руб. и включает в себя стоимость продуктов питания и предельные наценки в столовых и буфетах учебных заведений.

На основании постановления Правительства Белгородской области от 15.01.2003 № 18 «Об упорядочении регулирования цен на продукцию (товары), реализуемую в предприятиях общественного питания учебных заведений», письма администрации города Белгорода от 24.03.2008 № 602 приняты предельные наценки: на сырье для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий – 55,0 % к цене приобретения; на покупные товары (кондитерские изделия, соки, фрукты и прочие) – 30,0 %.

Финансирование питания льготных категорий учащихся (из малообеспеченных семей, детей-сирот и находящихся под опекой, обучающихся в коррекционных классах VII вида) осуществляется за счет средств городского бюджета, размер дотации составляет 75,0 руб. (100 %) в день, а финансирование питания детей из многодетных семей – за счет субвенций областного бюджета, при этом размер дотации составляет 75,0 (100 %) руб. в день. Помимо средств, выделенных из городского и областного бюджетов, оплата питания осуществляется за счет родительских средств.

Проведение мероприятий, направленных на достижение задач

В Белгородской области программа «Школьное молоко» реализуется с 2006 года в соответствии с постановлением правительств области от 7 апреля 2006 года № 81-пп «Об областной целевой программе «Школьное молоко».

Цель программы – качественное улучшение здоровья школьников.

Задачи программы:

- улучшение структуры питания школьников посредством ежедневного включения молока и молочных продуктов в рацион питания учащихся;
- формирование культуры потребления молочных продуктов у подрастающего поколения;
- выполнение рекомендаций международных организаций.

Закупка продуктов питания ООО «Фабрика социального питания» и КП ЖБК-1 осуществлялась в рамках Федерального закона от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц».

При осуществлении закупок продуктов питания комбинаты питания обязаны соблюдать рекомендуемые цены, доведенные до сведения Комиссией по государственному регулированию цен и тарифов в Белгородской области. Рекомендуемые закупочные цены определяются два раза в месяц комиссионно на основании данных Белгородстата, департамента агропромышленного комплекса области, мониторинга цен в соответствии с постановлением Правительства Белгородской области от 21.10.2013 № 421-пп «Об определении полномочий органов исполнительной власти области в сфере закупок товаров, работ, услуг для государственных нужд Белгородской области и утверждении

Порядка взаимодействия заказчиков с уполномоченным органом».

ООО «Фабрика социального питания» и КП ЖБК-1 размещают документацию на запрос котировок в электронном виде на поставку отдельных групп продуктов питания на электронной площадке для проведения торгов. Далее по результатам состоявшихся торгов заключают договоры на приобретение продуктов питания.

Создание современной системы управления организацией школьного питания

Ранее в общеобразовательных организациях существовал следующий механизм оплаты горячего питания за счет родительских средств:

1. Классные руководители ежедневно предоставляют в столовую талоны-заявки о количестве детей, которые будут питаться.

2. Затем классные руководители собирают деньги за обеды и в конце недели сдают их заведующей производством в столовой.

3. Заведующая производством проводит сверку по количеству детей, которые питались в течение прошедшей недели, принимает деньги и записывает суммы в Журнале прихода денежных средств.

4. Заведующая производством передает деньги водителю МУП КТТП, который является материально-ответственным лицом. По кассовому ордеру водитель сдает деньги в кассу МУП КТП.

5. В завершении – инкассация работниками банка.

Описанная выше модель организации питания в школе является традиционной и используется уже на протяжении не одного года. На сегодняшний день использование данной модели сопряжено с рядом недостатков:

– дети приносят в школу наличные деньги, поэтому велика вероятность потери/пропажи и нецелевого использования денежных средств;

– сбором и хранением наличных денег, а также ведением расчетов и статистики вынужден заниматься учитель, что не является его прямым функционалом;

– отсутствует возможность автоматизированного получения отчетности в данной области и, как следствие, затруднено долгосрочное прогнозирование потребности предоставления услуги питания в школе;

– транспортировка и передача денежных средств происходит по принципу «из рук в руки», что повышает риск теневого оборота наличных денежных средств в процессе организации школьного питания.

Обозначенные проблемы, а также стремительное развитие информационных технологий и их активное внедрение в повседневную жизнь человека поставили перед муниципальной системой образования новую задачу автоматизации процессов организации питания в школе.

В связи с этим совместно с ведущими разработчиками программного обеспечения в данной области была выработана модель автоматизации процессов организации питания в школе.

Решение было предложено ООО «Фабрика информационных технологий», которая сотрудничает с управлением образования с 2009 года и является разработчиком ИСОУ «Виртуальная школа».

Процесс организации питания в школе в данном случае состоит из следующих этапов:

1. В модуле «Питание» ИСОУ «Виртуальная школа» (рис. 11) содержится сводная ведомость по учету питания для каждого класса (список детей в ведомость попадает из базы данных, которая уже имеется в «Виртуальной школе» для функционирования электронных журналов).

2. Заполнение ведомости по учету питания осуществляет классный руководитель до первой перемены.

3. После первой перемены заведующий столовой формирует сводную ведомость питания по школе (которая содержит информацию о количестве детей, графике и типе питания) в автоматизированном режиме.

4. Родителю в свою очередь в личном кабинете ИСОУ «Виртуальная школа» необходимо за неделю до первого числа каждого месяца обозначать период (неделя, месяц) или конкретные даты питания ребенка в школе (в случае если у родителя отсутствует такая возможность по техническим или другим причинам, данные действия может выполнить классный руководитель).



Рисунок 11 – Модуль «Питание» ИСОУ «Виртуальная школа»

Оборот денежных средств для организации процесса питания в школе осуществляется следующим образом:

1. Родитель имеет возможность сформировать квитанцию об оплате питания ребенка в личном кабинете ИСОУ «Виртуальная школа».

2. В случае отсутствия у родителей возможности распечатать квитанцию самостоятельно по тем или иным причинам, квитанцию может распечатать классный руководитель и передать через учащегося (вложить в дневник).

3. После получения квитанции родитель имеет возможность осуществить оплату питания ребенка любым удобным для него способом, в том числе и посредством интернет-ресурсов («Сбербанк Онлайн», «Яндекс.деньги, Qiwi-кошелек и т. д.).

4. Денежные средства за оплату услуги перечисляются напрямую в комбинат школьного питания.

Использование данной модели позволило нам ликвидировать недостатки традиционной модели организации питания в школе, обозначенные ранее, а также получить ряд преимуществ:

- исключить оборот наличных денежных средств в процессе организации школьного питания;
- получать отчетность по организации питания в школе в автоматизированном режиме, а также вести статистику и осуществлять долгосрочное прогнозирование потребности предоставления услуги питания в школе;
- снизить нагрузку на классных руководителей в школе, а также сократить количество бумажной отчетности по питанию;
- повысить количество пользователей порталом государственных и муниципальных услуг (так как вход в ИСОУ «Виртуальная школа» возможен только через единую систему идентификации и аутентификации, т. е. по паролю и логину от ЕНГУ).

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

Реализация данного проекта позволила достичь ряда положительных эффектов:

- дети не приносят в школу наличные деньги, поэтому отсутствует вероятность потери/пропажи и нецелевого использования денежных средств, что привело к росту охвата питанием в ряде организаций;
- родитель имеет возможность ознакомиться с полным перечнем услуг по питанию, полученных ребенком за любой период, а также отслеживать состояние лицевого счета;
- учитель не осуществляет сбор и хранение наличных денег, а также ведение расчетов и статистики, что сокращает нагрузку на классных руководителей и исключает предоставление бумажной отчетности по питанию;
- исключены транспортировка и передача денежных средств по принципу «из рук в руки», что исключает риск теневого оборота наличных денежных средств в процессе организации школьного питания;
- появилась возможность получать прозрачную и точную отчетность по организации питания в школе в автоматизированном режиме, а также вести статистику, осуществлять долгосрочное прогнозирование потребности предоставления услуги питания в школе и осуществлять контроль за целевым использованием бюджетных денежных средств.

Результаты опросов и отсутствие жалоб на внедрение безналичной оплаты питания учащихся свидетельствуют о том, что общими усилиями мы смогли создать механизм,

полезный не только для решения административных задач, но и для родителей.

3.4.2 Проект «Ре-эстетик лица 146 – выстроенная логистика управления процессом организации здорового питания», исполнитель – муниципальное автономное общеобразовательное учреждение «Лицей № 146 «Ресурс» Ново-Савиновского района города Казани Республики Татарстан

Аннотация

Содержание проблемы, с которой в своё время столкнулась наша образовательная организация, едина для образовательного пространства нашей страны: недостаточный охват здоровым питанием учащихся и, как следствие, возникновение вытекающих («сопутствующих») из неё проблем: низкая стрессоустойчивость, возникающая ввиду повышенных умственных и физических нагрузок, с одной стороны, и недостаточного энергетического запаса детского организма – с другой, хроническая усталость, недостаточный уровень сопротивляемости организма инфекционным заболеваниям, снижение успеваемости.

Имея в виду тот факт, что именно в период обучения в школе детский организм проходит стадии развития и роста, формирования здоровой привычки и навыков, а также статистические данные медицинского центра лицея № 146 об отрицательной динамике болезней желудочно-кишечного тракта, избыточного веса, органов сердечно-сосудистой системы, образовательный процесс должен быть эффективным не только с точки зрения обучения и воспитания школьников, но и с позиции создания в образовательной организации комфортных условий – «в лицее должно быть, как дома», включая, прежде всего, питание.

«Лицей №146 «Ресурс»», учитывая отечественный и зарубежный опыт, опираясь на муниципальную программу «Здоровое питание детям», также пытается найти внутрикорпоративные ресурсы для решения обозначенной проблемы с помощью комплексного проекта «Ре-эстетик лица 146 – территория здорового питания для всех и для каждого», предполагающего успешное решение проблемы здорового питания детей в лицее на основе создания структур, обеспечивающих комплектацию рационов с учетом

возраста, состояния здоровья и привычек детей, а также с использованием современных технологий.

Цели и задачи проекта

Цель – создание на базе ре-эстетика лица центра здорового питания для всех и для каждого

Задачи:

- 1) организовать качественную работу пищеблока типа «заготовочная»;
- 2) улучшить организацию выдачи и приёма пищи;
- 3) усовершенствовать систему оплаты и её мониторинга;
- 4) воспитывать правильное пищевое поведение участников образовательного процесса.

Сроки реализации проекта

1-й этап – сентябрь 2013 – сентябрь 2015 гг.: реконструкция пищеблока, разработка и апробация логистики питания.

2-й этап – сентябрь 2015 – сентябрь 2018 гг.: запуск проекта в штатном режиме, внедрение воспитательных практик в деятельность школьного ресторана.

3-й этап – сентябрь 2018 – сентябрь 2020 гг.: апгрейд имеющихся направлений и тиражирование опыта в регионы.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательной организации

Законы:

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37).
2. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов».

Постановления:

1. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (от 23 июля 2008 г. № 45).

2. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях».

3. Указ Президента РФ №431 в действующей редакции по питанию многодетных семей.

Приказы:

1. «О назначении ответственного за организацию и контроль качества питания школьников на 2019/2020 учебный год».

2. «О назначении ответственного за реализацию программы „Разговор о правильном питании“ на 2019/2020 учебный год».

3. «О создании бракеражной комиссии на 2019/2020 учебный год».

4. «О создании комиссии по контролю за организацией и качеством питания школьников на 2019/2020 учебный год».

5. «Об утверждении плана работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания на 2019/2020 учебный год».

6. «Об организации питания в 1-м полугодии 2019/2020 учебного года».

7. Об утверждении графика питания обучающихся».

8. «Об организации питьевого режима».

9. «О сопровождении учащихся классным руководителем на обед в ре-эстетик лица».

*Основные направления комплексной модернизации системы школьного питания.
График работы, обеспечение горячим питанием, в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов*

Экспериментируя с логистикой организации питания, мы пришли к необходимости внедрения в условиях «массовой» школы (школы с большим, больше тысячи учеников в одну смену) системы «гибких» перемен: мелодичные звонки идут по основному расписанию, для 5-х и 10-х, 11-х классов на третий и четвертый урок соответственно осуществляется голосовое приглашение по школьному радио, по нему же происходит приглашение этих классов на обед. Подобная схема нами апробирована в сентябре этого

учебного года и показала хорошие результаты при условии четкого соблюдения расписания всеми участниками образовательного процесса, что достигается системной работой над развитием корпоративной культуры организации.

График питания для начальной и средней школы составляется отдельно, утверждается директором лицея, вводится приказом по организации и доводится до сведения всех преподавателей под подпись.

Создание условий для достижения 100 % охвата обучающихся 1–11-х классов лицея питанием

Для достижения 100 % охвата в рамках проекта были предприняты следующие меры: отказ от получения полуфабрикатов; приготовление по принципу «здесь» и «сейчас»; ежедневно готовится ассортимент из трех и более блюд на выбор по каждой позиции комплекса; производится опрос вкусовых предпочтений старшеклассников; введение в рацион современных блюд, рецептура которых выдерживается с учетом правил правильного питания; всем ученикам со 2-го по 11-й класс предоставлено право выбора еды. Дети с ОВЗ, аллергики, диабетики могут скомплектовать обед из допустимых продуктов. Среди старшеклассников находятся убежденные вегетарианцы, которые также могут скомплектовать комплекс, исходя из своих предпочтений, заменяя животный белок растительным.

Примерное меню на 2 недели

Разрабатывается Департаментом социального продовольствия и питания и согласовывается им же в Роспотребнадзоре.

Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся

Согласно постановлению Исполнительного комитета муниципального образования города Казани от 30.01.2017 № 158 «Об обеспечении питанием учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений г. Казани» 20 % учащихся из малообеспеченных семей

в образовательной организации получают 100 % льготу на оплату питания, при этом учащиеся 1–4-х классов – на 2-разовое питание в сумме 92 рубля на ребенка, учащиеся 5–11-х классов в сумме 69 рублей в день. По организации приказом закрепляется ответственный за сбор необходимых документов по назначению льготы, он же контролирует и полноценное использование данной льготы каждым учащимся. Ежегодно на 1 октября происходит актуализация списков льготной категории, причем при необходимости образовательная организация может подать дополнительный список льготников.

Разнообразное меню с учётом диетического питания

Диетические свойства питания нашего ресторана обеспечиваются приготовлением в современных пароконвектоматах, при заправке салатов используется качественное растительное масло либо соус «Юса», который разработан специально для детского питания.

Кадровое обеспечение

В ре-эстетике лица используется расширенное штатное расписание, которое включает в себя 1 ставку заведующего производством, 6 ставок поваров (3 повара в горячем цехе, по одному – в овощном, мясном, мучном цехах соответственно), 3 подсобных рабочих, два из которых в моечной столовой посуды и один – в моечной кухонной посуды, буфетчицы. Дополнительно администрацией лица выделена ставка администратора зала и разработаны соответствующие функциональные обязанности.

Работники пищеблока регулярно проходят повышение квалификации на курсах в Международном колледже сервиса. С этой целью заключен договор о сетевом взаимодействии лица № 146 «Ресурс» и МКС. В рамках сетевого договора администрация МКС оказывает помощь в обеспечении кадрами из числа студентов старших курсов и практикантами.

Описание технологического и технического обеспечения ре-эстетика лица

Технология получения, хранения продуктов, приготовления блюд обеспечивает наличие всех цехов в соответствии с санитарными правилами и нормами и современного оборудования.

Горячий цех: плита электрическая 6-комфорочная (2 шт.), пароконвектомат Rational (1 шт.), пароконвектомат (1 шт.), печь электрическая для пиццы, подставка для пицца-печи, хлебoreзка, шкаф жарочный, шкаф для хлеба, тестораскатка ROLLMATIC, прилавок-витрина холодильная, прилавок нейтральный (2 шт.), мармит вторых блюд (4 шт.), кипяtilьник заливной (4 шт.), кассовый прилавок, мармит первых блюд, миксер Robot-coup, стол производственный (5 шт.), холодильный шкаф, тележка-шпилька, котел пищеварочный, весы электрические, куттер R2.

Холодный цех: овощерезка Robot Coupe с протиркой пюре, шкаф холодильный (2 шт.), стол производственный (2 шт.), ванна моечная, слайсер, весы электрические.

Овощной цех: картофелечистка на подставке, шкаф холодильный (2 шт.), стол производственный (2 шт.), ванна моечная, весы электрические.

Мясной цех: мясорубка, рыбочистка, стол производственный (3 шт.), шкаф холодильный (2 шт.), ванна моечная, весы электрические, колпак для рыбочистки.

Мучной цех: шкаф пекарский (2 шт.), шкаф расточный (2 шт.), миксер планетарный, стол кондитерский (2 шт.), тестомес, мукопросеиватель, аппарат блинный, вафельница, весы электронные, ванна моечная, шкаф холодильный.

Помещение для обработки яиц: шкаф холодильный, ванна моечная.

Камера холодильная, транспортерная лента, ларь для овощей (2 шт.), моноблок низкотемпературный.

Буфет: соковыжималка, кислородный концентратор, коктейлер кислородный, кофемашина, терминал Rosbank, холодильная горка, кипяtilьник с подключением к водопроводу.

Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнения всех санитарно-гигиенических норм с предоставлением скриншотов журналов

В ре-эстетике лица ведутся:

Журнал здоровья;

Журнал температурного режима холодильного оборудования;

Журнал генеральных уборок в пищеблоке;

Журнал проведения витаминизации;

Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;

Журнал по разведению дезинфицирующих средств;

Журнал контроля рациона питания.

В цехах пищеблока выполняются все нормы хранения и реализации продуктов. Для обеспечения этого процесса имеются все необходимые инструкции и журналы.

Основные финансовые механизмы реализации проекта

Департаментом социального питания и продовольствия разрабатываются технологические карты приготовления блюд. Повара согласно своим должностным инструкциям обязаны строго следовать им при приготовлении блюд. Контроль за этим процессом производят специалисты Департамента, а со стороны лица – заведующий производством и заместитель директора, курирующий работу пищеблока. В случае выявления отклонения от технологической карты сотрудник, допустивший данное нарушение, частично депремируется по итогам месяца.

Работники пищеблока получают базовый оклад в лицее, а Департаментом питания предусмотрена стимулирующая доплата, которая зависит от качества предоставляемых услуг и их количественных показателей (общей выручки) при условии 100 % безналичного расчета за питание по картам учащихся и сотрудников.

Администратор зала дополнительно к базовому окладу премируется из внебюджетного фонда лица.

Так, по итогам прошлого учебного года максимальная заработная плата заведующего производством составила 49 700 рублей, повара – 35 400 рублей, подсобного рабочего –

27 000 рублей, что на 20 % выше заработной платы работников пищеблоков школ города Казани.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

Реализация первых двух этапов проекта показала хорошие результаты. Увеличение охвата питания с 52 % до 87 %.

Ретроспективный анализ ежегодного мониторинга здоровья школьников за 2016–2018 гг., данные которого нам предоставляют медицинские работники лицея, основываясь на осмотрах детей врачами-специалистами, позволяет сделать вывод о положительной динамике патологий органов пищеварения у детей. Так, в 2016 году доля патологий органов пищеварения составляла 5,7 %, в 2017 году – 5 %, а в 2018 году – 4 %. В 2019, 2020 годах ожидаем положительные показатели динамики уменьшения заболеваемости детей ЖКТ до 3,5 % и 3 %.

Реализация третьего этапа позволит довести до 91 % охват питанием согласно мероприятиям «дорожной карты», которая разработана нами с целью совершенствования системы школьного питания.

Организационное обеспечение проекта

Логистика управления процессом организации здорового питания в лицее № 146 обратила на себя внимание руководителей исполкома города Казани. Вследствие чего первым заместителем руководителя исполкома Казани, курирующим вопросы социальной сферы, Гафаровым Руستمом Гильфановичем было принято решение о тиражировании этой логистики в более чем 60 школьных ресторанов Казани.

С сентября 2019 года руководителем лицея № 146 создана рабочая группа директоров – участников проекта «Школьный ресторан», группа в социальных сетях, где оперативно решаются актуальные вопросы управления процессом питания, коллеги имеют возможность поделиться конструктивными идеями и отличным опытом работы.

3.4.3 Проект «Практика совершенствования системы управления и контроля (включая общественный контроль) организации питания в МОУ «Гимназия № 12 Краснооктябрьского района Волгограда», исполнитель – муниципальное общеобразовательное учреждение «Гимназия № 12» Краснооктябрьского района Волгограда

Аннотация

Рациональное питание учащихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательной организации, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Необходимость предоставления сбалансированного горячего питания школьникам, сохранения и укрепления их здоровья стала одним из приоритетных направлений национальной образовательной инициативы «Наша новая Гимназия» (2010 г.). Данная инициатива предполагает использование новых подходов в организации школьного питания. Однако педколлектив гимназии при решении данной задачи столкнулся с рядом объективных проблем, а именно:

1. Уровень оснащённости пищеблока гимназии не соответствовал современным возможностям предложения услуг по совершенствованию школьного питания в рамках требований СанПиН и современному спросу на данные услуги.

2. Острая потребность в доступных, популярных и профессионально подготовленных информационных ресурсах для разных аудиторий по всем аспектам проблемы здорового школьного питания.

3. Отсутствие механизма внедрения оздоровительных технологий питания согласно принятым в мире стандартам.

4. Отсутствие научной концепции формирования устойчивых стереотипов здорового и рационального питания.

5. К сожалению, здоровое питание в школе по многим причинам сегодня не является популярным и востребованным среди большинства школьников.

6. Дисбаланс запросов заказчиков и потребителей услуг школьного питания и технологических возможностей школьной столовой (отсутствие специализированных залов по приготовлению салатов, смузи вместо пакетированных соков и др.).

7. Недостаточность финансирования рационов питания детей со стороны родителей, бюджетов всех уровней исполнительной власти.

Цели и задачи проекта

Цели проекта: развитие и совершенствование системы управления и контроля организации школьного питания, увеличение охвата горячим питанием учащихся гимназии до 100 %.

Задачи:

- обеспечение условий объективного контроля и координации школьного питания;
- внедрение современных эффективных технологий организации производства, транспортировки, реализации пищевой продукции на пути от комбината питания до образовательной организации;
- совершенствование автоматизированных средств управления, учета, контроля в сфере оказания услуг питания ученикам;
- инициирование создания дистанционного координационно-методического центра на региональном уровне по мониторингу организации школьного питания в образовательных организациях Волгоградской области.

Сроки реализации проекта

I этап. Срок реализации: январь – декабрь 2018 г. Информационно-аналитический: самооценка системы управления и контроля (включая общественный контроль) организации ШП;

сбор, обработка информации (мониторинг) по выявлению проблем, рефлексия; разработка и утверждение мер по устранению недостатков.

II этап. Срок реализации: январь – июнь 2019 г. Мотивационно-целевой и планово-прогностический:

разработка предложений по созданию адаптивной системы управления; прогнозирование возможностей для гибкого реагирования на изменения; разработка коллегиальных решений, предусматривающих модернизацию структуры.

III этап. Срок реализации: июнь – декабрь 2019 г. Организационно-исполнительский: приобретение оборудования для обеденного зала гимназии; школьного кафе; приготовления блюд.

IV этап. Срок реализации: январь – декабрь 2020 г. Контрольно-диагностический, регулятивно-коррекционный:

диагностика, анализ работы созданных межведомственных групп в обновленном информационном пространстве гимназии;

обобщение опыта работы проектных групп, распространение положительного опыта, подготовка методических рекомендаций, реклама реальных педагогических достижений через публикации в СМИ, на различных сайтах, семинарах, научно-практических конференциях и т. д.;

участие в конкурсах различных уровней для диссимилиации управленческого опыта;

формирование единого информационного пространства для реализации целевых программ: «Школьное кафе», «Разговор о правильном питании».

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательной организации

Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37 «Организация питания обучающихся»);

Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;

Федеральный закон от 21.07.2005 № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45;

приказ Министерства здравоохранения РФ от 30.12.2003 № 621 «О комплексной оценке состояния здоровья детей»;

методические рекомендации по организации питания обучающихся и воспитанников в образовательных учреждениях, утвержденные приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации и Министерства образования и науки Российской Федерации «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений» от 11 марта 2012 г. № 213н/178;

Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8604-07-34);

Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных учреждениях (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8605-07-34);

Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах (утв. Роспотребнадзором от 24.08.2007 № 0100/8606-07-34);

Закон Волгоградской области от 10.11.2005 № 1111-ОД «Об организации питания обучающихся (1–11-е классы) в общеобразовательных организациях Волгоградской области» (с изменениями и дополнениями).

Основные направления комплексной модернизации системы школьного питания в общеобразовательной организации. Анализ актуальной ситуации в сфере школьного питания

Для организации качественного сбалансированного питания школьников с учетом норм их потребности в питательных веществах и энергии в соответствии с современными требованиями необходимо соблюдение обязательных условий: дальнейшая модернизация школьного пищеблока, современное техническое оснащение, наличие необходимых производственных помещений и цехов, повышение квалификации персонала в области здорового питания. Но главным условием для организации школьного питания является наличие эффективной модели управления системой школьного питания.

Вопросы организации, учета и контроля школьного питания в гимназии находится под контролем директора гимназии и включает следующие компоненты (рис. 12):

1. Заказчик

В гимназии создана комиссия по контролю организации и качества питания учащихся в образовательной организации, решению вопросов учета и контроля. Ежемесячно комиссия проводит осмотр помещений школьной столовой, проверку документации, дегустацию блюд.

2. Общественный контроль

Межрегиональная общественная организация «Профессионалы социального питания и оздоровления населения» (МОО «ПСПиОН») создана в 2012 году для поддержки взаимодействия операторов социального питания, потребителей и различными органами контроля соблюдения требований законодательства Российской Федерации и иных нормативных правовых актов.

3. Оператор питания

Производственный комплекс «Виво Маркет» обеспечивает соответствие норм и требований Роспотребнадзора и СанПиН, предъявляемых к школьному меню. Стоит отметить, что данный комбинат отвечает всем современным требованиям международной сертификации стандартов качества, а наличие экспресс-лаборатории сырья позволяет проверить продукцию на месте.

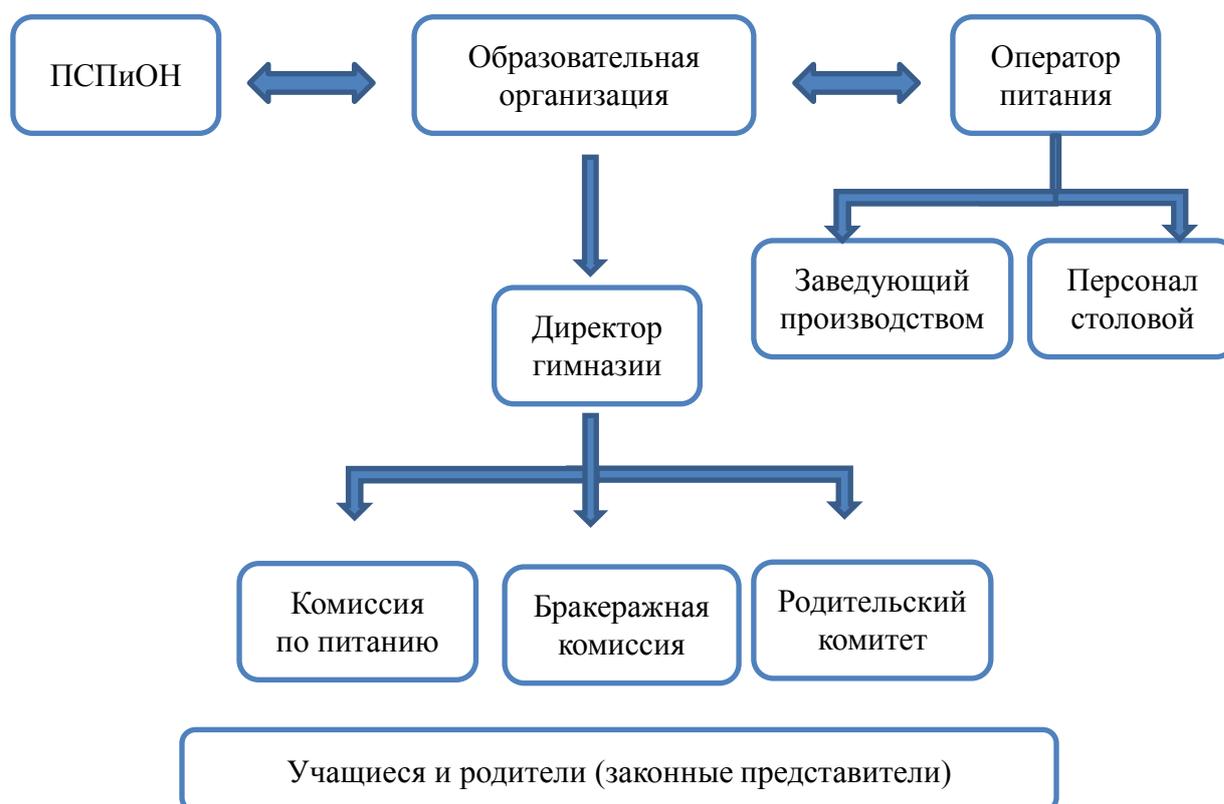


Рисунок 12 – Модель управления и контроля системой школьного питания в Гимназии

Основные задачи по организации питания, совершенствованию системы управления и контроля:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, подтвержденных Центром социальной защиты населения Волгограда и Отделом образования на основании заявлений родителей, создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей.

2. Укрепление материально-технической базы помещений пищеблока гимназии, внедрение современного технологического оборудования и технологий приготовления пищи, современных форм организации питания, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

3. Организация разъяснительной и санитарно-просветительской работы, обучение детей, родителей и педагогов основам оптимального питания, повышение культуры питания.

4. Совершенствование системы учета и контроля организации питания, перехода на безналичную систему оплаты школьного питания.

5. Увеличение охвата горячим сбалансированным питанием детей всех возрастных групп и категорий.

Мониторинг состояния здоровья учащихся позволил констатировать стабильность, а также наметившиеся тенденции к улучшению здоровья школьников.

Бесплатное питание в пределах выделенных бюджетных средств получают:

– дети из малообеспеченных семей, чей статус подтверждён Управлением труда и социальной защиты населения;

– дети из многодетных семей;

– дети-инвалиды;

– дети, находящиеся на учете врача-фтизиатра;

– ученики 1-х классов.

Системный подход к контролю и управлению питанием в гимназии является основополагающим при достижении качественных и количественных показателей. Совместная работа всех участников процесса по предоставлению услуги питания в гимназии позволяет решать проблемы комплексно, предугадывать возможные ошибки, работать оперативно, без нарушений.

Учет имеющихся и привлечение дополнительных ресурсов

Важным моментом в организации школьного питания стало привлечение возможностей современного и высокотехнологичного Комбината социального питания площадью 7000 кв. м. Все «грязные» технологические и производственные процессы перенесены на комбинат. Таким образом, у работников на пищеблоках появилась возможность уйти от рутинной и тяжелой работы, связанной с мойкой и чисткой овощей, рыбы, мяса и других видов сырья. В результате существенно снизились затраты на коммунальные платежи и нагрузка на коммунальные сети. Появилась возможность более тщательно работать над качеством блюд и ассортиментом продукции. Сэкономленное время позволило поварам сосредоточиться на создании новых блюд, интересных форматов их подачи. У детей и их родителей появилась возможность выбора, увеличилась частота приемов пищи.

Планирование, постановка цели и задач развития системы школьного питания, составление сетевого графика реализации мероприятий по совершенствованию системы школьного питания

Основной целью реорганизации системы школьного питания в гимназии является создание условий для стопроцентного охвата обучающихся качественным и доступным горячим питанием.

Текущим целевым показателем результативности проекта является доля обучающихся, получающих школьное питание в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08, утверждены постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23 июля 2008 г. № 45, далее – СанПиН 2.4.5.2409-08). При планировании значений данного целевого показателя необходимо учесть, что для обучающихся образовательных учреждений необходимо организовать двухразовое горячее питание (завтрак и обед); для посещающих группу продленного дня дополнительно должен быть организован полдник; интервалы между приемами пищи не должны превышать 3,5–4 часов. Итоговым показателем результативности проекта является значимое и устойчивое улучшение показателей здоровья обучающихся.

Требуется решение ряда конструктивных задач:

Задача 1. Модернизация материально-технической базы школьного питания. В настоящее время замена устаревшей материально-технической базы школьной столовой, не отвечающей требованиям СанПиН и не обладающей производственными мощностями, необходимыми для охвата всех обучающихся горячим сбалансированным питанием, является одной из первостепенных задач при организации школьного питания, отвечающего современным требованиям.

Задача 2. Развитие кадрового потенциала. В целях обеспечения системы школьного питания квалифицированными кадрами необходимо проводить обучение работников школьной столовой как у поставщиков технологического оборудования, так и на курсах повышения квалификации.

Задача 3. Проработка финансово-экономического обоснования системы школьного питания и формирование комплексной нормативно-правовой базы, регулирующей все аспекты системы школьного питания.

Задача 4. Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательной деятельности: педагогов, обучающихся и их родителей.

В рамках межведомственного взаимодействия Гимназия принимает активное участие в мероприятиях, проводимых МОО «ПСПиОН».

Прогнозирование результатов, оценка возможных рисков и разработка вариантов их преодоления

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта:

- приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся гимназии;
- обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся гимназии;
- улучшение качества, сбалансированности школьного питания, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье;
- создание системы производственного контроля качества и безопасности сырья и вырабатываемой пищевой продукции;
- совершенствование автоматизированных средств управления, учета, контроля в сфере оказания услуг питания ученикам;
- создание координационно-методического центра на региональном уровне по совершенствованию организации школьного питания.

Обязательные базовые элементы рационального школьного питания:

1. Полноценные рационы, обоснованные с научно-медицинской точки зрения и разработанные для конкретной территории из качественных местных продуктов.

2. Современные технологии приготовления пищи, оборудование и контроль.
3. Грамотная организация системы в целом, кадры, логистика и управление.
4. Финансово-экономическое обоснование и планирование реорганизации.
5. Разъяснение и пропаганда среди всех слоев населения идей правильного полноценного питания.

Исключение любого из элементов этого комплекса не даст в итоге положительного результата и может свести на нет усилия всех других участников проекта.

Всегда остается риск непонимания важности проблемы организации горячего питания со стороны заказчика и потребителя из-за плохой информированности. Проект предусматривает расширение общественного участия в контроле качества детского питания через создание групп наблюдателей от общегимназического родительского комитета с наделением их законными полномочиями с правом выносить проблемы организации детского питания для обсуждения на общешкольные родительские собрания. Для установления обратной связи с заказчиком на сайте гимназии создана и находится в активной работе «Книга жалоб и предложений».

Проблема низкого уровня информированности и неумения родителей объяснить детям последствия неправильного питания может быть решена через создание научно-обоснованных рекомендаций, привлечение для консультирования родителей, педиатров, диетологов, психологов.

Увеличению процента охвата горячим питанием может способствовать просветительская работа со всеми участниками образовательного процесса.

Безусловно, остается риск высокого уровня заболеваемости детей, особенно среди хронических больных с ЖКТ. Системный медицинский мониторинг таких больных, ведение таких детей социальной службой гимназии, консультативная помощь привлеченных специалистов помогут снизить данный риск.

Нужно формировать здоровьесохраняющее и здоровьесозидающее пищевое поведение, чтобы при большом выборе продуктов дети отдавали предпочтение полезной и здоровой еде. Эти предпочтения должны формироваться и в семье, и в школе.

Создание регионального бренда «Школьное питание» должно включить в себя создание совершенной модели дифференцированного рационального питания, включая

диетическое. Такой бренд предполагает использование в приготовлении блюд местных качественных продуктов.

Обмен опытом с регионами, успешно реализовавшими экспериментальные проекты по совершенствованию организации школьного питания

Педагогами гимназии активно транслируется опыт работы по организации школьного питания и системе учета и контроля школьного питания:

1. Городской семинар «Питание детей и подростков. Актуальные проблемы контроля качества и безопасности в соответствии с государственными стандартами».
2. Участие в региональной учебно-практической конференции педагогов и школьников «Влияние качества питания на здоровье человека».
3. Победа в муниципальном конкурсе общеобразовательных организаций, проводимом ПСПиОН, на лучшую организацию питания обучающихся в 2018/2019 учебном году «Поймай звезду».
4. Организация консультативных встреч, заседаний круглых столов, конференций для родителей по актуальным проблемам детского питания.

Проведение мероприятий, направленных на достижение задач

Проводимая работа по организации, учету и контролю школьного питания затрагивает всех участников образовательной деятельности: учащихся 1–11-х классов, родителей, педагогов:

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Методическое обеспечение.
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.
4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся.

5. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.

Внедрение систем учета, контроля в сфере организации школьного питания

За основу персонифицированной системы учета, контроля в сфере организации школьного питания взята система контроля доступа, основанная на индивидуальных бесконтактных картах.

По заказу гимназии процессинговым центром «Аксиома» была разработана интерфейсная надстройка и успешно установлена на базовый пакет их услуг. В систему были установлены считыватели карт и сенсорный экран для кассира. Надстройка учитывает все компенсационные выплаты, предусмотренные руководящими документами по питанию, и правила осуществления этих выплат: адресность, целенаправленность, периодичность.

Преимущества данной системы:

- старшекласников очень дисциплинирует возможность получения дотации при использовании карт;
- родителям импонирует невозможность траты родительской платы за питание на другие цели;
- педагогам нравится отсутствие наличных расчетов, прикосновения к купюрам и монетам;
- расчеты проходят быстро и точно;
- администрация гимназии оперативно получает информацию об охвате питанием, имеет возможность дистанционного просмотра операций в системе.

Разумеется, кроме комплексного обслуживания, предусмотрена свободная продажа через раздачу, в том числе по безналичной форме оплаты.

После пробного тестирования системы проявились проблемы, связанные в основном с человеческим фактором: 5 % пользователей (в среднем) ежедневно забывают или теряют карты доступа, карты приходится восстанавливать, перепрограммировать, а операции продажи вводить вручную.

Проведение мониторинга организации школьного питания, включая мониторинг здоровья школьников

Мониторинги качества питания проводятся администрацией гимназии, квалифицированными сотрудниками МОО «ПСПиОН» и родительской общественностью. Всего проведено 857 мониторингов.

На первом этапе мониторинги представляют собой только внешний аудит состояния столовой, а именно: чистота столов и посуды, внешний вид сотрудников пищеблока (наличие спецодежды, головных уборов и перчаток, отсутствие украшений), наблюдение за объемом съеденных порций, статистическая фиксация; дегустация готовой продукции на предмет вкусовых качеств и соответствие нормам температурного режима блюд, наличие двенадцатидневного меню и выдача готовой продукции согласно меню и опрос детей на предмет меню и вкусовых качеств. Такие мониторинги в гимназии проводились 1 раз в день и были направлены на изменение меню в пользу предпочтений детей.

На второй этапе мониторинги проходили уже 2–4 раза в день с посещением пищеблоков и представляли собой следующие мероприятия: внешний аудит состояния столовой, а именно: чистота пищеблока, условия хранения сырья, соблюдение товарного соседства, наличие проб, работа с документацией; внешний вид сотрудников пищеблока; наблюдение за организацией питания; наблюдение за объемом съеденных порций, статистическая фиксация; дегустация готовой продукции на предмет вкусовых качеств и соответствие нормам температурного режима блюд, а также на соответствие приготовления блюд и напитков технологическим картам, соответствие меню и выходов.

Анализ удовлетворенности учащихся и их родителей качеством школьного питания

Анализ материалов анкетирования показывает, что услуги, предоставляемые школьной столовой, весьма востребованы: не пользуются школьной столовой лишь 5,9 % обучающихся. На то, что их ребенок не пользуется школьной столовой, указывают также и 4,4 % опрошенных родителей.

Все родители уровня начального общего образования (1–4-е классы) отмечают, что их ребенок пользуется столовой (100 % опрошенных), на уровне основного общего образования

(5–9-е классы) этот показатель составляет 78,8 %; среди родителей старшеклассников — 70 %. Таким образом, все учащиеся младших классов пользуются услугами школьной столовой, а среди обучающихся средних и старших классов гимназии их доля сокращается.

На вопрос о том, необходима ли организация питания в гимназии, утвердительно отвечают в среднем 96 % обучающихся. Предпочтения школьников строятся не на основании представлений о здоровом питании, а, скорее, на вкусовых предпочтениях. Вместе с тем доля тех, кому вообще не нравятся блюда, предлагаемые школьной столовой, относительно невелика и составляет лишь 3,5 %.

Важным вопросом при рассмотрении организации и качества питания является вопрос об организации питьевого режима. В этой связи школьникам был задан вопрос о том, имеют ли они доступ к бесплатной питьевой воде в гимназии. Подавляющее большинство обучающихся (97,9 %) утвердительно ответили на этот вопрос.

В ходе анкетирования учащиеся имели возможность выразить свое мнение по поводу основных недостатков организации и качества питания в гимназии, аналогичный вопрос предлагался и родителям обучающихся. Так, гимназисты на первое место ставят недостаточность порций и дефицит времени для приема пищи, а родители считают основным недостатком отсутствие разнообразия блюд в столовой.

На вопрос о желании участвовать в работе комиссии по питанию положительно отвечают только 10,8 %, а остальные 89,2 % выражают свою незаинтересованность.

Таким образом, проведенный анализ удовлетворенности родителей учащихся качеством школьного питания позволяет вносить коррективы в существующую модель управления системой школьного питания, осуществлять постановку новых целей и задач на основе мониторинга и анализа удовлетворенности потребителей.

Описание инновационных управленческих решений, направленных на совершенствование системы управления и контроля организации системы питания. Создание современной системы управления организацией школьного питания

При построении системы управления организацией школьного питания учитывается принцип распределения обязанностей и делегирования полномочий между заинтересованными министерствами и ведомствами. Для планирования, координации,

контроля и мониторинга выполнения мероприятий по совершенствованию организации школьного питания целесообразным стало создание межведомственных рабочих групп, куда входят представители гимназии, Краснооктябрьского территориального управления Администрации департамента образования Волгограда, муниципальных органов исполнительной власти, осуществляющих управление в здравоохранении, Роспотребнадзора, оператора питания.



Рисунок 13 – Система управления организацией школьного питания

Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательной деятельности: педагогов, учащихся и их родителей

Министерство просвещения РФ в «Методических рекомендациях по совершенствованию организации школьного питания» отмечает важность обеспечения организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди педагогов, обучающихся и их родителей. Эта задача в гимназии решается на всех уровнях образовательного процесса.

1. Методическое обеспечение. Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам формирования культуры здорового питания способствует собранный педагогическим коллективом гимназии банк методических материалов.

2. Проведение просветительской работы в рамках учебных дисциплин. Учителями-предметниками разработаны и проводятся уроки.

3. Информационное обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания. С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации проекта в столовой оформлены и постоянно обновляются стенды, на которых представлены: приказ по гимназии «Об организации питания учащихся 1–11-х классов» на учебный год; приказ «О создании комиссии по организации питания»; примерное меню рационального питания учащихся с 7 до 11 лет и старше в осенне-зимний, весенне-летний периоды; примерное 12-дневное меню; меню на текущий день; график питания учащихся; график дежурства педагогов в столовой.

На школьном сайте имеется раздел «Школьное питание», в котором содержится информация об организации школьного питания, фотографии мероприятий.

На стенде «Информация для родителей» размещены ссылки на интернет-ресурсы по вопросу организации питания школьников. Разрабатываются и распространяются среди учащихся, родителей, педагогов памятки, буклеты с информацией о здоровом питании. Привлекаются средства массовой информации для освещения положительных изменений в системе питания в гимназии.

4. Реализация комплексных программ по формированию основ гигиены и режима питания, представлений о полезных продуктах и полезной пище, необходимых питательных

веществах, рациональной структуре питания, культуре питания разных народов, правилах поведения при приеме пищи и т. д.

Программа «Разговор о правильном питании» (1–5-е классы). Характеристика программы: формы и методы отвечают возрастным физиологическим и психологическим особенностям детей и подростков; в основе программы лежат научная обоснованность и достоверность, практическая целесообразность; программу отличает актуальное содержание, необходимость вовлечения в реализацию программы родителей учащихся, культурологическая сообразность, тематика которой охватывает различные аспекты рационального питания.

Цикл классных часов «17 уроков о здоровом питании» (5–6-е классы). Материалы классных часов содержат советы, которые помогут детям вырасти здоровыми и сильными, научат правильно и вкусно питаться, а также дадут общее представление для своевременного формирования у обучающихся мотивации к здоровому образу жизни.

Цикл классных часов «Культура питания школьника» (7–11-е классы), составленных на основе методических рекомендаций «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанных Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование».

5. Внеурочная деятельность по формированию культуры здорового питания:

проведение лекций, профилактических бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье»;

игровая программа «Праздник витаминов» (для учащихся 3–4-х классов);

«Наша школьная столовая» – конкурс стихов про школьную столовую (среди учащихся 3–6-х классов);

«Ты – то, что ты ешь» – конкурс на лучший коллаж о здоровом питании по материалам СМИ (среди учащихся 9–11-х классов);

конкурс рисунков «Правильная еда» (среди учащихся 1–4-х классов);

разработка буклетов: учащимися 3–4-х классов – «Самая вкусная и полезная еда», учащимися 5–8-х классов – «Питание и здоровье»;

игровая программа «Разговор о правильном питании» (для учащихся 5–6-х классов);

проведение праздников национальной кухни (например, праздник Масленицы, конкурс «Блинные фантазии»), мастер-классов для родителей по приготовлению блюд для детей и подростков, дегустации;

создание проекта «Продвижение здорового питания в нашей гимназии» в рамках конкурса «Поймай звезду» школьного, муниципального и регионального уровней.

6. Дистанционная образовательная платформа «Гимназия 12».

Педагогами разработаны дистанционные интерактивные познавательные курсы «Моё питание – моё здоровье».

7. Работа с родителями и педагогами.

8. Мониторинг эффективности организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса:

Проведение мониторингов, аудитов школьных пищеблоков с привлечением родительской общественности

За 2017/2018 и 2018/2019 учебные годы совместно с родителями проведено 76 мониторингов качества питания гимназии. Мониторинги проводились без посещения родителями пищеблока и включали в себя следующие мероприятия:

- 1) внешний аудит состояния столовой, а именно: чистота столов и посуды;
- 2) внешний вид сотрудников пищеблока (наличие спецодежды, головных уборов и перчаток, отсутствие украшений);
- 3) наблюдение за организацией питания (накрытие столов сотрудниками пищеблоков, уборка столов);
- 4) наблюдение за объемом съеденных порций, статистическая фиксация;
- 5) дегустация готовой продукции на предмет вкусовых качеств и соответствие нормам температурного режима блюд, а также на соответствие приготовления блюд и напитков технологическим картам, соответствие меню и выходов;
- 6) обсуждение вопросов на предмет организации питания, общение с сотрудниками столовой, с детьми на предмет выявления жалоб, пожеланий, любимых и нелюбимых блюд.

Внедрение современных эффективных технологий производства пищевой продукции в целях удешевления школьного питания, контроля качества поступающего сельскохозяйственного сырья и централизации процессов производства пищевой продукции

Ответственность за внедрение современных эффективных технологий производства пищевой продукции несет оператор питания, который располагает современным высокотехнологичным комбинатом питания. Комбинат питания обеспечен современным высокотехнологическим оборудованием мирового уровня, позволяющим выпускать большой объем продукции единого стандарта качества: овощной линией; линией по переработке мяса, мяса птицы, рыбы, яиц; линией по нарезке сыра, колбасы, розлива напитков; линией производства кондитерских и кулинарных полуфабрикатов; линией просеивания и подачи муки и сахара. Здесь представлены такие бренды, как: многофункциональная сковорода «Варио Рациональ», которая за 20 минут может приготовить 150 кг молочной каши; ротационная печь «Швеба», позволяющая за 15 минут приготовить 20 противней мучных изделий. Технологический процесс при производстве выпускаемой продукции завершается этапом шокового охлаждения (заморозки). Для этого используются камеры шокового охлаждения «Ирринокс» с одновременным объемом загрузки 500 кг продукции. Для кухонного инвентаря, посуды, оборотной тары используются тоннельные моечные машины марки «Джерос». Санитарное состояние производственного оборудования и помещений контролируется с помощью люминометра 3М Clean-Trace™, который предназначен для эффективного экспресс-контроля чистоты при производстве пищевых продуктов. Для переработки муки используется машина для просеивания XXX.

Сердце комбината питания – универсальный цех производства готовой продукции. Уникальность и универсальность проекта в том, что товарные группы можно легко поменять за 1 день, цех трансформируется согласно требуемому ассортименту.

Переход на безналичную систему оплаты школьного питания

С 2017 года в гимназии внедрена и успешно функционирует электронная система учета, контроля в сфере организации питания, представленная процессинговым центром «Аксиома».

Электронный сервис предоставляет:

для гимназии как заказчика:

- электронное ведение учета питания;
- безналичную систему расчетов;
- заявку на питание «в один клик»;
- автоматическое формирование отчетов;
- широкий спектр услуг, настраиваемых индивидуально под организацию;

родителям:

- возможность использовать личный кабинет, в котором они видят историю активности по счету ребенка;
- подробную выписку по счету с указанием пополнения/списания денежных средств;
- мобильное приложение, дающее возможность пополнения счета ребенка в режиме онлайн;

оператору питания:

- благодаря электронной заявке, составленной учебной организацией, заказ формируется в удобной форме;
- денежные средства автоматически перечисляются на расчетный счет, не нужно ждать, когда они будут собраны с родителей;
- вследствие автоматизации процессов повышается эффективность работы школьной столовой;
- гибкая и настраиваемая система отчетов.

С помощью пластиковой карты, выпускаемой ПЦ «Аксиома», ученики могут оплачивать питание в гимназии, проезд в транспорте. Электронная система не только удобна, но и позволяет повысить безопасность ребенка.

Создание и работа межведомственных рабочих групп

Рабочая группа осуществляет учет и контроль по следующим вопросам:

- контроль выполнения государственного контракта на оказание комплекса услуг на поставку продукции питания для организации питания и организацию питания обучающихся;

- координация деятельности всех ведомств в вопросах организации детского питания;
- контроль выполнения санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся;
- мониторинг качества поставленной продукции и соответствия количества продуктов питания поданной заявке;
- привлечение родительской общественности к организации и контролю обеспечения качественного и безопасного питания обучающихся;
- инициирование вынесения вопросов на рассмотрение ведомств, осуществляющих учет и контроль в системе организации детского питания.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

Для системы управления:

- совершенствование механизмов управления и контроля (включая общественный контроль) организации школьного питания в гимназии;
- развитие инновационной деятельности участников проекта и вариативных форм оказания услуг питания;
- становление партнерских отношений между участниками проекта;
- создание открытой системы взаимодействия между участниками проекта по вопросу охвата горячим питанием;
- решение конкретных проблем в вопросах управления и контроля организации школьного питания;
- улучшение материально-технической базы столовой гимназии за счет привлечения дополнительных средств;
- повышение социальной активности и гражданской ответственности всех участников проекта;
- улучшение динамики роста потребительского спроса на услуги, предоставляемые оператором питания среди учащихся старших классов;
- создание системы стимулирования, поддержки и продвижения перспективного опыта управления и контроля организации школьного питания;

- создание информационно-аналитического регионального центра по вопросам управления и контроля организации школьного питания в регионе;
- увеличение количества участников проекта с жизненно позитивной социальной активностью.

Количественные показатели:

- количество учащихся – участников проекта – 1030;
- количество мероприятий, проведенных в рамках реализации проекта:
 - 8 собраний с родителями и заседаний родительского комитета,
 - 4 дегустации ассортимента меню столовой гимназии для родителей гимназистов;
 - 2 мастер-класса;
 - 2 муниципальных конкурса;
 - 4 выездных мероприятия для руководителей ОО по обмену опытом с регионами;
 - 3 фотовыставки;
- изготовление и размещение социальной рекламы на баннерах в городе-герое Волгограде;
- - распространение раздаточного материала (буклетов) с информацией о возможных вариантах меню школьных столовых (2 раза в год).

Качественные показатели:

- 100 %-я реализация запланированных мероприятий по проекту;
- позитивные отзывы участников проекта;
- 100 %-й охват горячим питанием.

Организационное обеспечение проекта

1. Популяризация социально ответственного отношения к организации школьного питания среди руководителей ОО, потребителей услуг питания и широкой общественности.
2. Информационное обеспечение проекта: формирование позитивного отношения общественности к организации школьного питания, продвижение лучших практик

с использованием ресурсов СМИ, информирование о внимании исполнительной власти к проекту.

3. Разработка и распространение рекламных материалов, пропагандирующих идеи здорового питания и социальной ответственности участников проекта в организации процесса школьного питания.

4. Организация взаимодействия региональных центров по мониторингу и методической помощи в совершенствовании системы управления и контроля организации системы школьного питания.

5. Осознание эффективности и значимости информационно-методического центра по координации управленческих решений и вопросов контроля организации школьного питания.

6. Формирование группы управленцев-аналитиков.

7. Создание в Волгоградской области сети муниципальных и школьных операторов электронного мониторинга организации школьного питания.

8. Использование современных информационных технологий для операционного сопровождения проекта, в том числе открытие интернет-сайта проекта.

3.4.4 Проект «Совершенствование системы управления и контроля организации питания детей в образовательных организациях Республики Крым», исполнитель – Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым

Аннотация

На текущий момент актуальны и ставятся вопросы по организации качественного, полноценного, сбалансированного, а самое главное доступного горячего питания в общеобразовательных организациях.

Однако проведенный анализ организации питания обучающихся за последние два года выявил ряд проблем. По результатам анкетирования, тестирования родителей и учащихся установлено следующее: большинство учащихся проживают в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени

контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем.

Наметилась негативная тенденция к замене горячего полноценного питания буфетной продукцией.

Штат предприятий питания при организациях образования укомплектован не в полном объеме. Сотрудники столовых зачастую не имеют специального профессионального образования, что влечет за собой низкое качество предоставляемых услуг.

Нарушаются требования к санитарному состоянию предприятий питания, к технологии приготовления кулинарных блюд и изделий, к формированию наценки на реализуемую продукцию общественного питания и т. д.

Именно поэтому для создания условий, обеспечивающих предоставление полноценного, сбалансированного горячего питания, разработан проект, который ориентирован на сохранение и укрепление здоровья обучающихся 1–11-х классов.

Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков.

Цели и задачи проекта

Создание действенной системы управления и контроля организации питания в общеобразовательных организациях с целью оптимизации управления, организации процессов и контроля (включая общественный контроль), системы, способной обеспечить обучающихся рациональным питанием, отвечающим всем требованиям как нормативным, так и физиологическим.

Механизм реализации:

- обеспечение научно-методического сопровождения проекта;
- модернизация и переоснащение пищеблоков образовательных организаций;
- организация работы по организации рационального здорового питания;
- организация работы по формированию навыков здорового питания.

Сроки реализации проекта

2019–2024 гг.

Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в общеобразовательной организации

Федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» (статья 37; статья 79, пункт 7);

Федеральный закон Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;

Федеральный закон Российской Федерации от 30.03.1999 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

Федеральный закон Российской Федерации от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

ТР/ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;

ТР/ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;

ТР/ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;

СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 (далее – СанПиН 2.4.5.2409-08);

совместный приказ Минздравсоцразвития России и Минобрнауки России от 11.03.2012 № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (приложение к письму Департамента воспитания и социализации детей Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731);

постановление Совета министров Республики Крым от 15.09.2015 № 556

«Об установлении норм материального и денежного обеспечения детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, лиц из числа детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, обучающихся и воспитывающихся в государственных образовательных организациях, медицинских организациях, учреждениях социального обслуживания Республики Крым, а также лиц, потерявших в период обучения обоих родителей или единственного родителя, обучающихся по очной форме обучения по основным профессиональным образовательным программам и (или) по программам профессиональной подготовки по профессиям рабочих, должностям служащих за счет средств бюджета Республики Крым» (с изменениями от 27.07.2016 № 360, от 06.12.2016 № 588);

постановление Совета министров Республики Крым от 11.02.2016 № 40 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием воспитанников государственных общеобразовательных организаций интернатного типа, учреждений для детей-сирот и детей, оставшихся без попечения родителей, студентов профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым и Порядка выплаты денежной компенсации взамен бесплатного горячего питания студентам профессиональных образовательных организаций и образовательных организаций высшего образования Республики Крым»;

постановление Совета министров Республики Крым от 09.06.2017 № 304 «Об утверждении Порядка обеспечения питанием отдельных категорий обучающихся муниципальных общеобразовательных организаций».

*Основные направления комплексной модернизации системы школьного питания.
Анализ актуальной ситуации в сфере школьного питания*

В Республике Крым инфраструктура и производственные мощности позволяют развивать столовые полного цикла, их доля составляет сегодня 50 %; также имеются столовые-догоготовочные, на их долю приходится 20%, школьно-базовые столовые – 20%, буфеты-раздаточные – 10 %.

Доля комбинатов школьного питания в 2019 году составила лишь 5 % от всех организаций, обеспечивающих питание в общеобразовательных организациях. Действует

система организации питания и работы пищеблоков в двух направлениях, осуществляются и функционируют следующие формы организации школьного питания:

1. Обслуживающий персонал (повара) находится в штате организаций.
2. Пищеблоки переданы в аренду или безвозмездное пользование сторонним организациям или частным предпринимателям.

Эти различные системы и формы обслуживания обусловлены экономическими и территориальными возможностями муниципалитетов, районов, сельских поселений. Эффективность их существования и работы доказаны и оправданы, оптимальны и имеют право на жизнь. Отдать предпочтение или строго перевести все столовые к единой системе или форме на данный момент не представляется возможным по ряду причин.

Учет имеющихся и привлечение дополнительных ресурсов

Финансирование системы организации горячего школьного питания заложено в региональном законе о бюджете на текущий год и плановый период. Финансирование проходит по двум основным направлениям:

1. Модернизация школьных столовых и пищеблоков (строительство, реконструкция и ремонт школьных пищеблоков, приобретение мебели, посуды, современного технологического оборудования, автотранспорта для школьных пищеблоков).
2. Оплата (субсидия полная или частичная) питания льготных категорий школьников.

В муниципальных образованиях финансируется питание обучающихся, отнесенных к льготным категориям, а также предусмотрена доплата до сумм, предусмотренных на организацию горячего полноценного питания обучающихся 1–4-х классов.

Планирование, постановка цели и задач развития системы школьного питания, составление сетевого графика реализации мероприятий по совершенствованию системы школьного питания

Планирование:

1. Повысить уровень организации школьного питания.

2. Обеспечить обучающихся оптимальным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии.
3. Сохранить здоровье обучающихся, снизить заболеваемость детей и подростков.
4. Увеличить охват школьников горячим питанием: в 1–4-х классах – до 100 %, в 5–9-х классах – до 100 %, в 10–11-х классах – до 100 % (общий – 100 %).
5. Обеспечить бесплатным питанием 100 % детей из семей социального риска.
6. Повысить информированность населения по вопросам школьного питания.
7. Модернизировать и укрепить материально-техническую базу школьных столовых.

Цели развития:

- совершенствование системы организации школьного питания в общеобразовательных организациях;
- сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение качества питания учащихся;
- обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам с учетом региональных, экологических, социальных и культурных особенностей территории.

Задачи развития:

1. Создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей.
2. Модернизация материально-технической базы (пищеблоков, обеденных залов).
3. Обеспечение доступности горячего питания для всех школьников; оптимизация затрат, включая бюджетные и внебюджетные средства.
4. Повышение уровня знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания.
5. Законодательное сопровождение, внесение дополнений и изменений в действующие нормативные правовые акты.
6. Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания.
7. Совершенствование профессионально-кадрового состава работников и оснащение

пищеблока технологическим оборудованием.

Главной задачей является создание безопасных условий для организации горячего питания обучающихся общеобразовательных организаций, ориентированного на сохранение и укрепление здоровья детей в Республике Крым.

Сетевой график (проект):

1. Мероприятия по нормативно-правовому обеспечению проекта.
2. Организационные мероприятия по реализации проекта.
3. Мероприятия проекта по развитию материально-технической базы.
4. Мероприятия, направленные на улучшение качества школьного питания.
5. Мероприятия по научно-методическому обеспечению проекта.
6. Мероприятия по финансовому обеспечению проекта.
7. Мероприятия по информационному обеспечению проекта.
8. Мероприятия по кадровому обеспечению проекта.
9. Мероприятия по управлению проектом.
10. Мероприятия, рекомендуемые для включения в муниципальные планы реализации проекта.

Прогнозирование результатов, оценка возможных рисков и разработка вариантов преодоления

1. Приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания обучающихся школ.

2. Обеспечение 100 %-м охватом питания всех обучающихся школ.

3. Улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников.

4. Улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей.

5. Формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности.

Для исполнения и получения результатов технико-экономическое обоснование

определяет целесообразность выделения средств из республиканского и местных бюджетов на реализацию мероприятий по созданию условий для организации двухразового горячего питания обучающихся.

В процессе реализации программы объемы финансовых средств, направляемых на её выполнение, могут корректироваться. Конкретные мероприятия программы и объемы её финансирования будут уточняться ежегодно при формировании проекта республиканского и местного бюджетов на соответствующий финансовый год и на плановый период.

При использовании программно-целевого метода могут возникнуть риски, связанные с недостаточным ресурсным обеспечением мероприятий программы. Финансовый риск реализации программы представляет собой замедление запланированных темпов проведения мероприятий вследствие снижения поступлений из бюджетов. Способом ограничения финансового риска является ежегодная корректировка программных мероприятий и показателей в зависимости от достигнутых результатов.

Обмен опытом с регионами (участие в семинарах, конференциях), успешно реализовавшими экспериментальные проекты по совершенствованию организации школьного питания

Проведено 25 семинаров, 25 конференций.

Проведение конкурсов, викторин, праздников национальной кухни, мастер-классов для родителей по приготовлению блюд для детей и подростков внутри- и межшкольного, муниципального и регионального уровней также способствует созданию условий для формирования у обучающихся и их родителей положительного отношения к школьному питанию.

В программах и проектах приняли участие и были задействованы 25 муниципалитетов и районов региона, а это около 300 школ, более 200 тыс. обучающихся. На реализацию проектов и программ были выделены средства из бюджетов всех уровней.

Проведенные мероприятия, направленные на достижение задач

С целью комплексной модернизации системы школьного питания в Российской

Федерации, и в частности в Республике Крым, реализуются планомерные, последовательные проекты на основе и с учетом современных технологий производства и транспортировки пищевых продуктов, привлекались средства региональных и местных бюджетов, а также внебюджетных источников.

Разработаны и утверждены рационы питания и циклические меню для обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами.

Специалистами Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю проводятся контрольно-надзорные мероприятия по вопросу организации питания в период функционирования общеобразовательных организаций.

В соответствии с приказами территориальных отделов Межрегионального управления Роспотребнадзора по Республике Крым и городу Севастополю проводятся плановые проверки в общеобразовательных организациях Республики Крым.

Также осуществляется плановый производственный контроль пищеблоков сотрудниками ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии» с проведением лабораторных исследований.

Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым (далее – Министерство) осуществляется постоянный контроль за организацией питания детей в образовательных организациях, а также ведется мониторинг стоимости питания и выполнения натуральных норм питания детей.

Результаты проверок направляются главам администраций муниципальных районов и городских округов для устранения выявленных нарушений и принятия мер к организации безопасного качественного рационального и сбалансированного питания.

С целью обеспечения обучающихся образовательных организаций качественным, безопасным и сбалансированным питанием Министерством инициировано создание региональных общественных комиссий по контролю за организацией питания. В состав общественных комиссий входят также и представители родительских комитетов.

Специалистами Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым, Регионального отделения Движения «Объединение потребителей России» в Республике Крым совместно с представителями общественных комиссий с участием руководителей органов управления образованием или их заместителей муниципальных районов и городских округов неоднократно проводятся выездные проверки качества организации питания

обучающихся.

По результатам проверок проводятся региональные обучающие семинары-совещания для руководителей образовательных организаций, организаторов питания и поставщиков продуктов питания с участием представителей Роспотребнадзора, Россельхознадзора, Государственного комитета ветеринарии Республики Крым и ГП «Крымстандартметрология», на которых рассматриваются требования к обеспечению обучающихся качественным безопасным и сбалансированным питанием. В ходе выездных мониторингов руководителям и работникам пищеблоков, организаторам питания оказывается консультационная и методическая помощь в работе.

В соответствии с планом работы Министерства при участии Межрегионального управления Роспотребнадзора в Республике Крым и г. Севастополе, Россельхознадзора, Государственного комитета по ценам и тарифам Республики Крым, Службы по земельному и фитосанитарному надзору Республики Крым, федерального бюджетного учреждения «Государственный региональный центр стандартизации, метрологии и испытаний в Республике Крым» и Регионального отделения Движения «Объединение потребителей России в Республике Крым» (далее – ОПР) проводятся рабочие совещания и обучающие семинары-практикумы для специалистов органов управления образованием, курирующих вопросы организации питания детей, а также для заместителей директоров, шеф-поваров (заведующих производством), медицинских сестер по диетическому питанию, кладовщиков государственных общеобразовательных организаций и организаций среднего профессионального образования.

Проводится работа по заключению организациями образования договоров с предприятиями агропромышленного комплекса Республики Крым с целью обеспечения общеобразовательных организаций высококачественными продуктами питания.

Для работников пищеблоков образовательных организаций проводятся курсы повышения квалификации, мастер-классы по практическому обучению на новом технологическом оборудовании.

Медицинские сестры образовательных организаций проходят курсы профессиональной переподготовки «Диетическая сестра».

В настоящее время проводятся курсы повышения квалификации по программе «Новые технологии и требования к организации питания в образовательных организациях»

для специалистов, связанных с организацией питания детей в образовательных организациях. Данная программа разработана с целью использования программного обеспечения для оптимизации организации питания.

В 2017 году Министерством в рамках реализации мероприятий государственного задания Министерства образования и науки Российской Федерации № 27.99288.2017/НМ «Исследование по организации питания и созданию условий для сохранения здоровья обучающихся в общеобразовательных организациях» в соответствии с приказом Министерства от 15.11.2017 № 2903 «О проведении регионального конкурса «Лучшая школьная столовая» 06.12.2017 был проведен региональный этап среди общеобразовательных организаций Республики Крым.

По итогам проведения Всероссийского конкурса на лучшую школьную столовую конкурсной комиссией определен победитель Гран-при в номинации «Лучшая столовая сельской школы», им стала Школа № 11 им. А. В. Преснякова г. Феодосии (пгт Приморский) Республики Крым.

Внедрение систем учета, контроля (в т. ч. общественного) в сфере организации школьного питания

С целью усиления контроля и учета в сфере организации питания при проведении общественного контроля в дошкольных и общеобразовательных организациях налажено взаимодействие Министерства и ОПП в Республике Крым.

В актах контроля отражается следующая информация:

- 1) соблюдение санитарных норм и правил при транспортировке пищевых продуктов;
- 2) соблюдение требований к приемке пищевой продукции:

соблюдение требований к маркировке пищевой продукции: наименование пищевой продукции; состав пищевой продукции, количество пищевой продукции, дата изготовления пищевой продукции, срок годности пищевой продукции, условия хранения пищевой продукции, наименование и место нахождения изготовителя пищевой продукции, рекомендации и (или) ограничения по использованию, показатели пищевой ценности пищевой продукции, единый знак обращения продукции на рынке государств – членов Таможенного союза;

качество и безопасность поставляемого сырья: наличие необходимых сопроводительных документов (ветеринарные сопроводительные документы, сертификат соответствия или декларация соответствия, удостоверение качества);

мониторинг действительности деклараций и сертификатов соответствия;

определение соответствия поставляемой пищевой продукции условиям заключенных государственных и муниципальных контрактов;

3) наличие нормативной базы по организации питания;

4) наличие и соблюдение утверждённого меню;

5) наличие копий медицинских книжек установленного образца лиц, сопровождающих продовольственное сырьё, актов обработки транспортных средств;

6) наличие и соответствие требованиям СанПиН меню-раскладок;

7) наличие технологических карт по группам блюд;

8) правильность ведения необходимой документации:

наличие и состояние медицинских книжек работников;

наличие документации о поверке технологического и холодильного оборудования;

9) соблюдение требований к хранению продуктов питания;

10) соблюдение требований к отбору и хранению суточных проб;

11) соответствие массы порций готовых блюд утвержденному меню.

Лабораторные исследования проводятся аккредитованными лабораториями.

Также с целью информирования и правового просвещения руководителей образовательных организаций, поставщиков пищевой продукции, организаторов питания проведено 15 семинаров по вопросам, связанным с организацией питания, с привлечением специалистов контрольно-надзорных органов.

В 2016 году в Республике Крым проведен региональный конкурс «Лучшая организация безопасного и качественного детского питания» (далее – Конкурс). Координатором проведения конкурса выступило Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым, руководителем – ОПР в Республике Крым.

Мониторинг организации школьного питания, включая мониторинг здоровья школьников

С 2018 года Министерством с участием рабочей группы Регионального отделения Общероссийского общественного движения «Народный Фронт «За Россию» в Республике Крым (далее – ОНФ), Общественного совета муниципального образования городской округ Симферополь Республики Крым проводится мониторинг качества организации питания обучающихся в образовательных организациях республики.

Во исполнение пункта 4 протокола заседания Комиссии по противодействию незаконному обороту промышленной продукции в Республике Крым от 21.12.2018 № 6 администрациями муниципальных образований в Республике Крым созданы общественные комиссии по контролю за организацией питания в дошкольных и общеобразовательных организациях с включением представителей Регионального отделения Движения «Объединение потребителей России» в Республике Крым.

В соответствии с поручением Главы Республики Крым от 24.04.2019 № 1/01-32/2691 (по итогам конференции ОНФ 12.04.2019 в г. Симферополе) в течение учебного года проводится мониторинг качества организации питания и соответствия стандартам продукции животного происхождения в образовательных организациях Республики Крым с участием экспертов ОНФ и контрольно-надзорных органов.

Проведенные Министерством образования, науки и молодежи Республики Крым мониторинги организации школьного питания в 2019 году показали: охват обучающихся школьным питанием составляет 70 %. Для сравнения: в 2018 году охват горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций в целом по региону составлял 67 %, в 2017 году – 64 %.

Ежегодно, 2 раза в год, Министерством проводится мониторинг здоровья обучающихся. Организована работа по пропаганде здорового питания с разработкой программ «Здоровое питание» со всеми участниками образовательного процесса: обучающимися, их родителями и педагогами; реализуются образовательные программы по формированию культуры здорового питания для детей, их родителей и педагогов; программа «Здоровое питание» включена в школьную программу. За истекший период прошли обучение и повышение профессиональной квалификации или стажировку 100 %

заинтересованных лиц.

Итоговым показателем результативности мероприятий по совершенствованию организации школьного питания является устойчивое улучшение показателей здоровья обучающихся, воспитанников.

Анализ удовлетворенности обучающихся и их родителей качеством школьного питания

Цель анкетирования – выяснить, устраивает ли родителей и обучающихся организация питания в школе, удовлетворены ли они санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В анкетировании участвовали родители и обучающиеся 25 школ. Опрошено 750 обучающихся 1–11-х классов и 50 родителей. Были получены следующие результаты:

1. Анализ материалов анкетирования показывает, что услуги, предоставляемые школьной столовой, весьма востребованы: 75 % обучающихся пользуются этими услугами.

2. На вопрос, удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе, 17 % обучающихся ответили «нет».

3. Школьники и их родители оценивают удовлетворенность качеством питания в школьной столовой фактически одинаково. При этом доля тех, кто выражает неудовлетворенность качеством питания в школе, крайне мала как среди обучающихся, так и среди их родителей.

4. Отвечая на вопрос об удовлетворении уровнем цены в школьной столовой, подавляющее большинство родителей (78 %) ответило «да». Это дает основание к выводу о том, что ценовая политика школьной столовой является вполне адекватной и соответствует уровню материальной обеспеченности большинства семей обучающихся.

5. Среди обучающихся 29 % не удовлетворены школьным меню. Это связано с вкусовыми предпочтениями каждого ребёнка.

6. На вопрос об удовлетворении санитарным состоянием школьной столовой тоже были отрицательные ответы. Причина таких ответов – устаревшее оборудование и мебель обеденного зала.

Выводы и рекомендации.

1) организация питания в школе необходима, на что утвердительно отвечают все 100 % опрошенных;

2) доля тех, кто выражает неудовлетворенность качеством питания в школе, крайне мала как среди обучающихся, так и среди их родителей;

3) ценовая политика школьной столовой является вполне адекватной и соответствует уровню материальной обеспеченности большинства семей обучающихся.

Администрации образовательной организации и школьной комиссии необходимо усилить контроль:

выполнения утвержденного рациона питания и выхода порций;

соблюдения режима работы столовой и графика приема пищи.

Описание инновационных управленческих решений, направленных на совершенствование системы управления и контроля организации системы питания в образовательных организациях. Создание современной системы управления организацией школьного питания

Одним из инновационных направлений в текущем году по контролю за процессами организации питания, происходящими непосредственно в организациях, повышения прозрачности процедур закупок и обеспечения возможности общественного, в том числе родительского, контроля за качеством поставляемых в школу продуктов питания, доведения информации к заинтересованным лицам и родителям является интернет-проект «Хочу все знать!».

Проект разработан и будет реализован при поддержке Министерства и ОПР (Объединение прав потребителей) в Республике Крым.

Проект рассмотрен 15.08.2019 на заседании Общественной палаты Республики Крым, признан общественно значимым. По итогам заседания поддержана его реализация, рекомендовано использование всеми организациями, которые принимают участие в обороте продуктов питания.

В соответствии с проектом предлагается размещение в доступном для ознакомления родителями месте (рядом с ежедневным меню) уникального QR-кода. Сканируя QR-код можно получить информацию обо всех заключенных контрактах на поставку продуктов

питания, о поставщиках, сведения о продукции, информацию о «черном» списке поставщиков и тех предприятиях, которые гарантируют качество производимой и поставляемой продукции.

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

В целях формирования основ здорового образа жизни в общеобразовательных организациях реализуются здоровьесберегающие программы.

Такие программы, как «Разговор о правильном питании», охватывают огромное число обучающихся и их родителей.

Организационно-просветительская работа по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса направлена на формирование у школьников понимания необходимости здорового питания, ведь общий процент охвата питанием обучающихся 1–4-х классов общеобразовательных организаций составляет 100 %, а к 10-му классу этот показатель снижается до 20 %.

В общеобразовательных организациях оформлены тематические стенды по вопросам повышения качества питания, проводятся мероприятия организационно-просветительского характера и информационно-разъяснительная работа с обучающимися и их родителями, направленные на формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

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

- 1) лекции, семинары, консультации, курсы по различным вопросам роста и развития ребенка, его здоровья, факторам, положительно и отрицательно влияющим на здоровье детей и т. д.;
- 2) организацию работы родительских советов;
- 3) увеличение доли школьников, прошедших обучение по образовательным программам по формированию здорового и безопасного образа жизни и культуры здорового питания;
- 4) рост числа общеобразовательных организаций, в которых регулярно проводятся

внеклассные мероприятия по пропаганде здорового питания;

5) рассмотрение возможности проведения ежегодных или ежеквартальных конференций по школьному питанию.

Проведение мониторингов, аудитов школьных пищеблоков с привлечением родительской общественности

В школах выявлены недостатки в состоянии технологического оборудования пищеблоков:

высокая степень физического и морального износа технологического оборудования пищеблоков (более 50 %);

устаревшая материально-техническая база школьных пищеблоков (технологическое оборудование в большинстве общеобразовательных организаций требует замены).

Указанные недостатки не позволяют гарантировать достижение необходимых санитарных и технологических показателей при организации питания обучающихся.

Программа разрабатывается в качестве основного нормативного документа, определяющего необходимость модернизации материально-технической базы школьного питания, улучшения структуры питания и здоровья обучающихся, повышения квалификации кадров системы школьного питания.

Эффективным способом работы с родительской общественностью является создание на сайтах Министерства образования, науки и молодежи Республики Крым и органов власти и общеобразовательных организаций разделов «Школьное питание», где размещена соответствующая информация о проводимых мероприятиях, нормативно-правовые документы, методические рекомендации и др. Также работают телефонные «горячие линии».

Внедрение современных эффективных технологий производства пищевой продукции в целях удешевления стоимости школьного питания, контроля качества поступающего сельскохозяйственного сырья и централизации процессов производства пищевой продукции

Внедрение современных эффективных технологий производства пищевой продукции в целях удешевления стоимости школьного питания, контроля качества поступающего

сельскохозяйственного сырья и централизации процессов производства пищевой продукции. Контроль за качеством поступающего сельскохозяйственного сырья в Республике организован через систему «Меркурий», которая находится под контролем Россельхознадзора.

Внедряются также компьютерные программы «Питание», позволяющие облегчить ведение производственного учета и контроля за организацией питания, автоматизировать процессы разработки научно обоснованных рационов питания, примерных циклических меню с учетом сезонности, необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся (7–11 и 12–18 лет) на основании санитарно-эпидемиологических правил и нормативов (в частности, СанПиН 2.4.5.2409-08). С легкостью вводятся в меню диетические блюда в соответствии с потребностями контингента обучающихся.

Переход на безналичную систему оплаты школьного питания (введение пластиковых карт для оплаты питания)

В целях совершенствования организации горячего питания школьников, модернизации системы оплаты и учета школьного питания, улучшения обеспечения горячим питанием и буфетной продукцией обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях предусмотрено поэтапное введение пластиковых карт и переход на безналичную систему оплаты школьного питания.

Переход на безналичную систему оплаты школьного питания (введение пластиковых карт для оплаты питания) позволит: исключить нецелевое расходование школьниками средств, выделенных родителями на оплату питания; предусматривает участие родителей в выборе блюд школьного меню, позволяет производить регулярный контроль над уровнем расходов; приводит к сокращению времени обслуживания школьников в школьной столовой; исключает контакт рук с денежными купюрами.

Создание и работа межведомственных рабочих групп

В каждом муниципалитете или районе созданы и действуют межведомственные

рабочие группы по контролю за организацией питания обучающихся.

Результатом создания и деятельности действующих межведомственных рабочих групп (комиссий общественного контроля) является внедрение и исполнение на местах моделей организации качественного и доступного горячего школьного питания в субъектах Российской Федерации, учитывающих специфику региональных особенностей, позволяющую создать условия для стопроцентного охвата обучающихся, воспитанников общеобразовательных организаций качественным и доступным горячим школьным питанием.

В Республике созданы межведомственные рабочие группы. В эту группу входят представители высшего органа исполнительной власти субъекта Российской Федерации Республики Крым, администраций муниципальных образований, региональных и муниципальных органов исполнительной власти, осуществляющих управление в сфере образования и здравоохранения, территориальных управлений Роспотребнадзора, организаций, оказывающих услуги в сфере общественного питания, и др. При этом координирующая функция возложена на высший орган исполнительной власти Республики Крым.

Ожидаемые результаты, показатели реализации проекта

Ожидаемые результаты:

1. Скоординировать действия по организации рационального сбалансированного питания обучающихся с учетом их возрастных физиологических особенностей. Развить механизмы координации и контроля в системе школьного питания.
2. Укрепить материально-техническую базу школьных пищеблоков. Модернизировать и оснастить школьные пищеблоки новым и недостающим технологическим оборудованием и инвентарем.
3. Улучшить качество и обеспечить безопасность питания обучающихся.
4. Развивать систему мониторинга за организацией питания с целью изучения состояния здоровья обучающихся, удовлетворения спроса, расширения ассортимента.
5. Увеличить количество обучающихся, питающихся в школьной столовой до 100 %.
6. Обеспечить учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным

и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании согласно требованиям СанПиН.

7. Организовать работу обучающих семинаров по вопросам организации питания.
8. Сформировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
9. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

В результате реализации проекта ожидается достижение следующих основных целей:

- 1) рост учебного потенциала детей и подростков;
- 2) сытый ребенок – здоровый ребенок:

улучшение состояния здоровья обучающихся, уменьшение случаев ожирения, дистрофии, других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе – улучшение репродуктивного здоровья;

снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний, а также рака в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;

- 3) улучшение успеваемости школьников;

4) повышение у обучающихся общего культурного уровня, санитарного просвещения, культуры приема пищи, освоения правил поведения за столом.

Организационное обеспечение проекта

Одной из основных задач управления организацией питания в образовательных организациях 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, предусматривающие инспекционный контроль или сертификацию каждой партии поставляемых продуктов.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации

питания в образовательных организациях 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, который должен составлять не менее 50 % от установленного.

Источниками финансирования проекта являются средства федерального и республиканского бюджета и внебюджетных источников: республиканские субсидии, дотации муниципального бюджета, родительская оплата на местах.