

Коротко про реформу шкільного харчування.

Реформа шкільного харчування розпочалась задовго до повномасштабної російської агресії в Україні. Ще у 2020 році урядом було видано Постанову «Про затвердження плану заходів з реформування системи шкільного харчування», у якій зазначалось, що удосконалення системи організації харчування в закладах освіти має забезпечити формування культури здорового, збалансованого споживання їжі, питної води, та здійснити якісні зміни в технологічних процесах, зокрема провести модернізацію обладнання для їдалень (харчоблоків) закладів освіти.

У 2023 році була розроблена СТРАТЕГІЯ реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року (схвалена розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 р. № 990), яка зумовлена необхідністю планування та розвитку наступних етапів реформи системи шкільного харчування з урахуванням здобутих за попередні періоди досягнень, розв'язання невирішених проблем, а також наслідків повномасштабного вторгнення російської федерації на територію України.

Недостатність обсягів місцевих бюджетів в умовах російської агресії для забезпечення виконання норм харчування в закладах освіти, підвищення вартості харчування, що обумовлено процесом інфляції, та зниження платоспроможності батьків, через що все менше учнів відвідують шкільні їдальні, – ось далеко не всі проблеми шкільного харчування за сучасних обставин. Тому стратегічна мета реалізації вищезазначеної роботи передбачає забезпечення різноманітного, збалансованого та якісного харчування в закладах освіти, сприяючи соціальному захисту вразливих груп населення та формуючи навички здорового харчування серед дітей і дорослих. Стратегія реформ шкільного харчування визначає план дій на 2023–2024 роки. Мова йде про чотири пріоритетних завдання, що стоять перед шкільним харчуванням. Це:

- здійснення закупівель та організація надання послуг, пов'язаних із харчуванням, за спрощеною системою; достатність фінансового ресурсу для цього;
- відновлення та модернізація харчоблоків закладів освіти з використанням новітніх технологічних процесів, покращення показників енергоефективності та дотримання принципів системи НАССР;
- формування у закладах освіти достатнього штату кваліфікованих і вмотивованих працівників, які готові втілювати поставлені перед ними завдання;
- свідомий вибір здобувачами освіти та їх батьками здорового харчування.

При реформуванні роботи харчоблоків у закладах освіти слід враховувати «Методичні рекомендації щодо облаштування харчоблоків у закладах загальної середньої освіти», розроблені фахівцями Українського інституту розвитку освіти та вимоги до облаштування харчоблоку в закладі освіти прописані в Державних будівельних нормах, Державних санітарних правилах і нормах влаштування, утриманням загальноосвітніх навчальних закладів (лист Міністерства освіти і науки України 05.06.2001 N1/12-1459) і гігієнічних вимогах до приміщень харчоблоків.

Спочатку обираємо відповідну модель організації харчування. Вона залежить:

- від кількості дітей, які харчуються;
- від кількості малокомплектних шкіл громади, в яких потрібно організувати харчування;
- від наявного обладнання та стану харчоблоку;
- від логістики та економічної доцільності організації харчування в тій чи іншій формі;
- від активності керівників закладів освіти та підтримки місцевої влади, органів ЦВВ;
- від аналізу та експертизи організації харчування;
- від інституційної спроможності громади діяти ефективно та відповідально в процесі реалізації проекту.

Пропонують три моделі організації харчування – «базова» кухня із власним харчоблоком; «опорна» кухня: власний харчоблок забезпечує їжею не лише власний заклад, але і його філії; «фабрика-кухня»: отримання готових страв закладом в охолодженому стані в індивідуальних термобоксах з короткотривалим терміном зберігання. Така форма організації харчування має забезпечити 2-3 громади району, об'єднуючи низку закладів освіти.

Детальніше можна ознайомитися у Постанові Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 “Про порядок організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”.

Здійснюємо комплексний підхід до переоснащення харчоблоків, що забезпечить оптимізацію усіх процесів. Його проводимо у чотири етапи:

1. Проект модернізації. План переоснащення закладу варто робити виключно на основі технологічного аудиту.
2. Ремонтні роботи. Теж проводимо комплексно, враховуючи спроможність електромережі, наявність вентиляції, зручне розміщення точок підключення комунікації, тощо .
3. Встановлення обладнання повинне бути почерговим і правильно підключеним.
4. Навчання персоналу. Його обов'язково треба враховувати при виборі та закупівлі технологічного обладнання.

Вимоги до приміщень харчоблоку

Кімната для миття рук. Розміщується перед обіднім залом. Умивальники слід передбачати із розрахунку один на 20 місць, електрорушники - один на 40 місць. Але мінімум чотири умивальники на 200 чол. Оснащена електросушаркою або утримувачами з паперовими рушниками у достатній кількості.

Обідній зал. Площу обіднього залу (без кімнати для роздачі) слід приймати із розрахунку на одного учня не менше як 0,75 кв. м в школах до 80 місць і 0,65 кв. м - більше 80 місць. Максимальна наповнюваність обідніх залів становить - 350-490 місць, при цьому у школах-інтернатах не допускається більше 2-х посадок учнів, у загальноосвітніх школах - 3-х. Для школи на 200 учнів потрібно від 75 до 90 місць. Крім цього, у їдальні має бути лінія роздачі та

вікно для прийому брудного посуду. Важливо: відстань між столами має бути 1 м, від столів до лінії роздачі 2 м до стіни 40 см.

Обідні зали слід обладнувати столами на 4-6-10 місць і стільцями або табуретами. Відстань (см): між столами і роздачею чи вікном (дверима) для прийому брудного посуду повинна бути 150-200; між рядами столів - 100-150; між столами і стіною - 40-60. Столи повинні мати гігієнічне покриття, що легко миється, стійке до дії гарячої води і дезинфікуючих засобів. Столи щодня миють гарячою водою з кальцинованою содою та милом, а після кожного прийому їжі протирають вологими і чистими ганчірками.

Для здобувачів освіти початкової ланки висота столів та стільців повинна відповідати зросту дітей. Меблі для них встановлюються окремо від столових меблів для старшокласників.

Столовий посуд може бути виготовлений із фаянсу, фарфору або нержавіючої сталі та одноразовий. Не рекомендується використовувати емальований, алюмінієвий посуд і забороняється застосування пластмасового посуду багаторазового використання та пощербленого посуду.

Рекомендується також у цьому приміщенні розмістити інформаційний стенд, де учні можуть прочитати про правила поведінки в їдальні, корисну їжу, дізнатися меню, розклад обідів, тощо. Тут же, в обідньому залі може бути розміщений буфет. У школах із кількістю учнів менше 100, за умови відсутності харчоблоку, допускається організація харчування дітей в окремо відведеному приміщенні відповідно до санітарно-гігієнічних вимог і за узгодженням з відповідними фахівцями. Вживання їжі слід проводити в один і той же час відповідно до спеціально складеного графіку.

Якщо ви обрали класичну «базову» модель харчування, слід пам'ятати про суворе дотримання технології приготування страв, А для цього врахувати у таких приміщеннях принципи зонування та руху потоків, зокрема, мова йде про наявність «гарячого» цеху, зони для приготування холодних закусок, окреме місце для нарізки хліба, кімнати або зони для борошняних виробів, первинної обробки м'яса та риби, тощо.

Для приготування безпечної та здорової їжі потрібні пароконвектомати, завдяки яким можна запікати, тушкувати або готувати парові страви, заощаджуючи електроенергію. Також кухарям істотно допоможуть електричні м'ясорубки, овочерізки, машинки для чищення овочів та тістоміси.

Меблі і інвентар у таких приміщеннях повинні бути виготовлені з нетоксичних і нержавіючих матеріалів.

Медичні працівники школи (при їх відсутності - особи, які затверджено наказом керівника навчального закладу) здійснюють щоденний контроль за якістю продуктів, що надходять до їдальні, умовами їх зберігання, дотримання термінів реалізації і технології виготовлення страв, санітарно-протиепідемічним режимом харчоблоку, фактичним виконанням меню.

Посудомийна кімната має містити окремі ванни, ємності для первинного миття посуду і для його полоскання. Також ванну для миття склянок та чашок. Окрема мийка для яєць. Добре, якщо там є посудомийна машина. Це значно полегшить працю працівника і, крім того, посуд буде не лише

помитий , але й автоматично незаражений. У посудомийній кімнаті також має міститися інформація-нагадування про допустиму норму використання незаражувальних розчинів.

Складські приміщення. У них поміщають охолоджувальну камеру, окремо йде зберігання овочів та сухих продуктів, приміщення для інвентарю та посуду.

За гігієнічними вимогами, для персоналу харчоблоку має бути окремі гігієнічні кімнати – туалет, душова.

Важливо також, щоб у харчовому блоці був окремий вхід для прийому продуктів або готових страв від постачальників. Забороняється використання приміщень харчоблоку, їдалень, роздаткових, буфетів не за призначенням

Стратегія визначає план дій на 2023–2024 роки, пріоритетні напрями роботи до 2027 року та операційні завдання. Та найголовніший результат у тому, що реалізація Стратегії буде основою для формування здорового суспільства і значного зниження рівня неінфекційних захворювань в Україні. Якісним показником змін у системі харчування закладів освіти на цьому етапі реформи має стати можливість швидко готувати безпечну, смачну та естетичну їжу, урізноманітнити її асортимент, що, в першу чергу, залежить від кваліфікації кухарів, укомплектування харчоблоків професійним кухарським обладнанням, спроможністю мереж забезпечити безперебійну його роботу, безперебійне постачання якісних продуктів.

Миргородське районне управління ГУ Держпродспоживслужби в Полтавській області