

О внедрении регионального стандарта по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных общеобразовательных организаций области

Слайд 1

Региональный Стандарт по обеспечению горячим питанием обучающихся общеобразовательных организаций был **разработан** специалистами Московского госуниверситета пищевых производств в соответствии с Контрактом № Ф.2021.3989 от 18 октября 2021 года и направлен в муниципалитеты для обсуждения с родительской, педагогической общественностью, специалистами сферы питания, а также с целью применения единых подходов к организации питания обучающихся и оказания методической помощи руководителям, ответственным специалистам, а также организациям, предоставляющим услуги общественного питания в школы области. 26 ноября текущего года **проведен областной обучающий семинар** для специалистов сферы организации питания, руководителей школ области.

Слайд 2

Стандарт разработан на основе детального анализа работы всех субъектов системы организации школьного питания, проведенных мониторинговых исследований в 100% школ области, по результатам которых прописаны рекомендации по развитию материально-технической базы пищеблоков; совершенствованию нормативно-правовой базы в разрезе каждого муниципалитета; улучшению деятельности организаторов школьного питания и поставщиков пищевых продуктов, повышению квалификации работников сферы общественного питания, осуществлению производственного контроля, основанного на принципах стандарта пищевой безопасности.

В части нормативной базы институтом разработаны типовые порядки оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся государственных и муниципальных школ.

По итогам аудита школьных пищеблоков и обеденных залов определена потребность в обновлении школ технологическим оборудованием и мебелью. Рекомендации даны в разрезе каждого

муниципалитета. По Вашему поручению, Вячеслав Владимирович, вопрос был проработан с департаментами финансов и строительства, и на оснащение 372 школьных пищеблоков пароконвектоматами дополнительно в 2022 году предусмотрено 129,8 млн. руб. (из них 13,3 млн. руб. для 38 государственных образовательных учреждений и 116,5 млн. руб. для 334 муниципальных школ).

В части повышения уровня квалификации работников школьных пищеблоков институтом разработаны учебные планы, образовательные программы объемом до 72 часов. По итогам анализа в повышении квалификации нуждается свыше 40% работников школьных пищеблоков, прежде всего внешних организаторов питания.

Слайд 3

Проведена оценка эффективности деятельности 6 исполнителей, оказывающих услуги по организации питания (ООО «Фабрика социального питания», ИП Коваль А.Г., ИП Шумская О.Н., ООО «БизнесЦентр», Алексеевское районное потребительское общество, ИП Бузюнова В.А.), по основным критериям («съедаемость» школьных блюд, потребительская приемлемость предложенных услуг, фактическое соблюдение условий контракта, родительский контроль и др.), которые и были учтены при разработке меню.

Слайд 4

Разработано несколько примерных вариативных меню с учетом возрастных, физиологических и индивидуальных особенностей детей, а также сезонности и социально-экономических условий региона:

- типовое региональное меню для государственных и муниципальных общеобразовательных организаций для двух возрастных групп (7-11 лет и 12-17 лет), а также рекомендации по практической реализации комплексных суточных рационов;

- примерное меню для кадетских классов, с учетом повышенной физической нагрузки;

- меню для детей, нуждающихся в специализированном питании (для больных сахарным диабетом (481 детей имеют подтвержденный диагноз), целиакией (7 чел.), муковисцидозом (14 чел.), фенилкетонурией (24 чел.).

Примеры завтраков на слайде.

Слайд 5

Ко всем блюдам разработаны технологические карты (т.е. четкие указания, как правильно их приготовить). На данном слайде примеры обедов для школьников.

Слайд 6

Разработанный Стандарт несомненно обеспечит:

- единый подход к организации питания школьников на уровне региона;

- качество и сбалансированность рационов здорового питания школьников, максимальное их разнообразие с включением в них всех групп продуктов, учитывая аграрные особенности региона;

- санитарно-эпидемиологическую безопасность питания, заключающуюся в соблюдении всех санитарных требований к состоянию и использованию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;

- системный подход к индивидуальным рационам питания обучающихся, в том числе детей с хроническими заболеваниями;

- прозрачность ценообразования для потребителя, заказчика, контролирующих органов и плательщика;

- модернизацию инфраструктуры школьного питания;

- создание условий для 100 - процентного охвата обучающихся общеобразовательных организаций здоровым горячим школьным питанием.

По итогам обсуждения с родительской общественностью специалисты Московского госуниверситета готовы и в дальнейшем оказывать методическое сопровождение организации питания в школах области.