

## **Інформаційна довідка про стан організації харчування у закладах загальної середньої освіти області станом на 01.11. 2021 року**

В Івано-Франківській області в новому навчальному 2021-2022 році розпочали роботу 641 заклад загальної середньої освіти, з яких 604 - юридичні особи з 37 філіями.

У зв'язку з проведенням реформи у системі закладів загальної середньої освіти в 2021 році кількість шкіл зменшилась з 684 (у 2020-2021 навчальному році) до 604 (у 2021-2022 навчальному році) шляхом перетворення закладів загальної середньої освіти у філії опорних шкіл.

Для прикладу у Зеленській територіальній громаді функціонує опорний заклад –Зеленський лицей з 4 філіями (Бистрецька гімназія, Дзембронська початкова школа, Явірницька початкова школа, Попільчанська початкова школа ( в даний час не працює через відсутність дітей)).

Організація харчування в закладах освіти здійснюється за формами :

приготування та реалізація готових страв самим закладом освіти – 226 закладів;

аутсорсинг (оренда харчоблоків ФОП ) – 342 заклади;

кейтеринг- 39 закладів;

не організовано гаряче харчування, наявна тільки буфетна продукція в 34 школах (в основному це початкові школи з малою кількістю дітей).

Середня вартість харчування учнів з числа пільгових категорій за рахунок бюджетних коштів становить від 18 до 35 грн на день. Проте, даних коштів недостатньо для виконання норм харчування згідно Постанови КМУ №305.

З початку 2021 року спеціалістами ДПСС проаналізовано 1191 шкільних перспективних меню з яких погоджено 1117, що складає 94%. 74 меню були повернуті на доопрацювання через невідповідність їх нормам харчування, включення до меню заборонених харчових продуктів, недотримання чергування страв, відсутність технологічних карток. По кожному меню надано рекомендації щодо усунення виявлених порушень. Крім того, проаналізовано 527 меню-розкладів у школах, відхилення від норм харчування виявлено у 27 випадках (щоденне меню не відповідало перспективному, не всі інгредієнти включені в страви). Перевірено асортимент 139 шкільних буфетів, виявлено 4 порушення (харчові продукти, які заборонено реалізовувати в шкільних буфетах: кондитерські вироби, які містять консерванти, напої з цукром, продукт кисломолочний сирний). Було заборонено обіг виявлених заборонених харчових продуктів.

Практично кожний заклад загальної середньої освіти впровадив в меню страви зі збірника Євгена Клопотенка. Улюбленими стравами дітей є курячі нагетси, рис «Паелья», чахохбілі з куркою, мак енд чіз, полента, салат з морквою та сиром.

Головне управління Держпродспоживслужби в Івано-Франківській області здійснює організаційні та роз'яснювальні заходи в межах наданих повноважень щодо реформування системи шкільного харчування. За участю Головного управління розроблено та реалізується затверджений розпорядженням ОДА від 27.01.2021 року №13 «План заходів щодо створення належних умов для безпечного харчування в закладах освіти області на 2021 рік». Налагоджена тісна співпраця з Департаментом освіти ОДА, територіальними громадами області. 14. 01. 2021 року на обласному рівні проведено онлайн –семінар на тему : «Сучасні підходи до організації харчування в закладах загальної середньої освіти області» для спеціалістів районних/міських управлінь та відділів ГУ ДПСС. В першому кварталі 2021 року проведено 110 онлайн та офлайн семінарів з керівниками органів управління освітою територіальних громад та керівниками закладів освіти з питань впровадження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти.

09.06.2021р. з спеціалістами районних/міських управлінь та відділів ГУ ДПСС проведено семінар-навчання на тему «Організація харчування дітей у закладах освіти відповідно до вимог санітарного законодавства», на якому обговорено положення Постанови КМУ від 24.03.2021 р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

В червні 2021 року відбулося засідання колегії Департаменту освіти за участю представників Головного управління Держпродспоживслужби, на якій розглянуті питання реформування системи шкільного харчування, впровадження системи НАССР, а також здійснення заходів державного нагляду (контролю) за закладами освіти області.

До всіх закладів освіти доведено нові нормативні документи, а саме:

- Санітарний регламент для закладів загальної середньої освіти,
- Методичні настанови щодо розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, які базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках у закладах освіти»,
- «Методичні рекомендації щодо методології особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти».
- Постанову КМУ №305 від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

Однією з умов забезпечення учнів якісним та безпечним харчуванням є впровадження системи НАССР. За 10 місяців 2021 року систему НАССР впроваджено у 542 харчоблоках шкіл із 641, що складає 84,6%.

З початку 2021 року проведено 328 заходів державного нагляду у сфері санітарного законодавства у закладах освіти, порушення вимог санітарного законодавства виявлено у 255 перевірених закладах, що склало 77%. Видано 255 приписів. Основні порушення у сфері санітарного законодавства це:

невідповідність води питної ДСанПіНу 2.2.4-171-10 «Гігієнічні вимоги до води питної, призначеної до споживання людиною»; порушення дезрежиму на харчоблоках; недотримання норм харчування учнів; необхідність поновлення технологічного та модернізації харчоблоків.

Окрім того, на виконання доручення Прем'єр-міністра України від 01.10.2021 №40286/1/1-20 з урахуванням п.9 Плану заходів з реформування системи шкільного харчування, затверджених розпорядженням КМУ від 05.08.2020р. №1008, проведено 248 позапланових заходів державного контролю у сфері безпечності харчових продуктів у школах, порушення виявлені у 206 школах, що склало 83%. Складено 206 приписів.

Всі заклади комісійно обстежені перед початком нового навчального року спеціалістами Головного управління Держпродспоживслужби області. Всього взято участь у 925 комісійних обстеженнях щодо підготовки закладів до нового навчального року, виявлено 294 порушення:

Кількість закладів освіти, які не відповідають санітарно-гігієнічним вимогам за станом матеріально-технічної бази зменшилась на 28%. Однак, залишається ще 16 закладів, які не відповідають гігієнічним вимогам за станом матеріально-технічної бази, це 4 заклади дошкільної освіти та 12 закладів загальної середньої освіти.

Кількість закладів освіти, які потребують капітального ремонту зменшилась вдвічі. Залишається ще 104 заклади освіти, які потребують капітального ремонту, з них 25 закладів дошкільної освіти та 78 закладів загальної середньої освіти та 1 ПТУ.

Відмічається позитивна тенденція щодо зменшення кількості закладів, водопостачання яких здійснюється від колодязів, загальна кількість зменшилась на 21%.

Відмічається позитивна тенденція щодо кількості закладів на водопровідних мережах яких встановлено фільтри, їх кількість зросла на 87 закладів.

Загальна кількість закладів, в яких відсутні внутрішні туалети, зменшилась в 3 рази. Всього в області залишилось 3% (18) закладів загальної середньої освіти, в яких ще не облаштовані внутрішні туалети, в основному це початкові школи з невеликою кількістю дітей в сільській місцевості).

Загальна кількість закладів загальної середньої освіти, які каналізовані на вигріб в порівнянні з минулим роком не змінилася і становить 197 закладів.

Кількість закладів, які недостатньо забезпечені технологічним обладнанням, зменшилась в два рази з 209 до 102 закладів.

Кількість закладів, які недостатньо забезпечені холодильним обладнанням зменшилась в 8 разів з 136 до 29 закладів.

Заходи державного нагляду (контролю) проводяться з лабораторним контролем якості питної води, змиві з об'єктів навколишнього середовища,

харчових продуктів та готових страв. У закладах загальної середньої освіти відібрано 1077 зразків харчових продуктів, з яких 18 не відповідали вимогам НД, що становить 1,7%, а саме :

- 513 зразків сировини, 5 невідповідностей (4 зразки масла та 1 зразок сметани по вмісту рослинних жирів);
- 278 зразків готових страв на калорійність, з яких 9 не відповідали, що становить 3,2%;
- 167 зразків готових страв на мікробіологічні показники, 4 позитивних;
- 2651 змив на БГКП, з яких 156 не відповідали гігієнічним вимогам;

Особлива увага приділена контролю за якістю питної води в закладах освіти області. Всього в 2021 році досліджено **385** проб води питної за мікробіологічними показниками та **343 проби** за санітарно-хімічними показниками, з яких 32 проби були бак забрудненими (8,3%) та **26** проб не відповідали вимогам по санітарно-хімічних показниках (7,6%);

За останні два роки якість питної води в закладах освіти покращилась згідно результатів лабораторних досліджень питної води в тому числі у зв'язку з встановленням фільтрів.

#### **Питома вага нестандартних проб питної води в закладах загальної середньої освіти**

Заклади /роки	2020	За 10 місяців 2021
По мікробіологічних показниках	10%	8,3%
По санітарно-хімічних показниках	18%	7,6%

-

За результатами проведених заходів державного нагляду (контролю):

- складено 255 приписів за порушення у сфері санітарного законодавства;
- складено 206 приписів за порушення у сфері законодавства про безпечність харчових продуктів;
- винесено 4 розпорядження про заборону обігу харчових продуктів;
- вилучено з обігу:
- 118,7 кг сметани через вміст рослинних жирів,
- 25 кг продукту сирного кисломолочного,
- 352 кг масла солодковершкового через вміст рослинних жирів;
- накладено 12 штрафів на суму 1326 грн. на відповідальних осіб через порушення у сфері санітарного законодавства;
- складено протокол на постачальника харчових продуктів ФОП Челак В.М. від 29.09.2021р., №1(направлено до суду);
- змінено фізичну особу підприємця, яка організовує харчування у школі.

Організаційно-методична та санітарно-освітня робота:

З початку 2021 року спеціалістами Держпродспоживслужби проведено заходів з підвищення обізнаності з питань харчування в закладах загальної середньої освіти, а саме:

1) з питань впровадження постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР): 234 наради, 247 навчань 1068 консультацій ;

2) дотримання гігієнічних вимог до харчових продуктів; 217 нарад, 350 навчань, 1500 консультацій;

3) з питань впровадження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти: 92 наради, 110 семінарів-навчань, прочитано 36 лекцій, проведено 1949 бесід, 9 виступів на ТБ та радіо, надруковано 12 статей в газетах, опубліковано 53 публікації на веб-сайтах.

Окрім того, виготовлено та розповсюджено 2 пам'ятки на тему «Продукти, які заборонено реалізовувати у шкільних буфетах», «Рекомендації щодо харчування дітей у школах» тираж 4300 примірників; Виготовлено 2 листівки на тему: «Перелік харчових продуктів, які заборонено замовляти, приймати та використовувати у навчальному закладі», «Застереження у закладах освіти по виготовленню продуктів харчування». Дані листівки розповсюджені у всіх освітніх закладах області, відділах освіти ТГ у кількості 2000 шт.

Розроблено паспорт закладу загальної середньої освіти на 2021- 2025 роки.

З жовтня 2021 року вдосконалено роботу щодо відсторонення бацилоносіїв патогенного стафілококу шляхом винесення подання про відсторонення від роботи працівників харчоблоків закладів освіти. Всього винесено 67 подань, якими відсторонено від роботи для подальшого лікування 81 працівник харчоблоків.

Робота Головного управління щодо впровадження реформи шкільного харчування продовжується і надалі.