

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ
УПРАВЛЕНИЕ ФЕДЕРАЛЬНОЙ СЛУЖБЫ ПО НАДЗОРУ
В СФЕРЕ ЗАЩИТЫ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И БЛАГОПОЛУЧИЯ ЧЕЛОВЕКА
ПО ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

РЕКОМЕНДАЦИИ
по совершенствованию организации
школьного питания
в Оренбургской области

ОРЕНБУРГ
2012

ББК 74.204+51.28

Р 36

Р 36 **Рекомендации** по совершенствованию организации школьного питания в Оренбургской области. – Оренбург: ГБУ РЦРО, 2012. – 19 с.

ББК 74.204+51.28

© Министерство образования
Оренбургской области, 2012 г.



**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ
ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ**

П Р И К А З

28.12.2011 № 01/20-1629

┌ Об утверждении рекомендаций по ┐
совершенствованию организации
школьного питания в
Оренбургской области

Во исполнение протокольного решения, принятого на заседании рабочей группы по совершенствованию организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях при Совете при Президенте РФ по реализации экспериментальных проектов и демографической политике от 3 марта 2011 года №11, в целях распространения положительного опыта по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях Оренбургской области, приобретенного в ходе реализации экспериментального проекта «Школьное питание»,

п р и к а з ы в а ю:

1. Утвердить рекомендации по совершенствованию организации школьного питания в Оренбургской области (по согласованию с Управлением Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Оренбургской области).

2. Руководителям муниципальных органов, осуществляющих управление в сфере образования, рекомендовать провести организационную работу по переходу на новые формы организации школьного питания.

Срок: в течение 2012-2014 гг.

3. Контроль за исполнением настоящего приказа возложить на первого заместителя министра Озерову О.П.

Министр образования

В.А. Лабузов

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ В ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

УТВЕРЖДЕНЫ

приказом министерства образования
Оренбургской области
от 28.12.2011 года №01/20-1629

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие рекомендации разработаны с целью внедрения положительного опыта по совершенствованию организации питания в образовательных учреждениях Оренбургской области, приобретенного в ходе реализации экспериментального проекта «Школьное питание».

Существовавшая многие годы система организации питания учащихся не обеспечивала в полной мере качественное и безопасное питание в соответствии с современными санитарными требованиями. Слабая материально-техническая база пищеблоков школ (большинство школ были введены в эксплуатацию до 1980 года), отсутствие необходимого набора помещений для работы на продовольственном сырье, изношенность холодильного и технологического оборудования, устаревшие технологии приготовления и хранения кулинарных изделий, низкая гигиеническая грамотность организаторов школьного питания и др. причины стали предпосылками для модернизации системы питания школьников в области.

Определяющим звеном в модернизации всей системы питания явилась реализация федерального проекта «Школьное питание» в муниципальных общеобразовательных учреждениях Оренбургской области.

Главным принципом разработки методических рекомендаций стала необходимость применения положительного опыта экспериментального проекта, а также дальнейшего внедрения новых форм обслуживания, организации питания школьников в общеобразовательных учреждениях Оренбургской области.

Рекомендации позволят муниципальным органам, осуществляющим управление в сфере образования, администрациям общеобразовательных учреждений Оренбургской области более целенаправленно, с учетом конкретных условий и особенностей контингента обучающихся планировать и внедрять выбранную модель организации питания.

I. ИНФОРМАЦИЯ О РЕАЛИЗАЦИИ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ПРОЕКТА ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

1.1. Итоги реализации федерального проекта «Школьное питание» в 2008, 2009 годах

По итогам конкурса по отбору субъектов Российской Федерации для реализации экспериментальных проектов по совершенствованию организации школьного питания в 2008, 2009 годах Оренбургская область вошла в число регионов-победителей.

Целью экспериментального проекта «Школьное питание» явилось улучшение состояния здоровья учащихся общеобразовательных учреждений за счет увеличения охвата их горячим питанием. Для достижения поставленной цели предусматривалось решение следующих задач:

- централизация производства;
- индустриализация системы школьного питания;
- стандартизация производственных процессов, внедрение системы менеджмента качества и пищевой безопасности;
- оптимизация рационов питания и их витаминизация.

Основные мероприятия экспериментального проекта:

- аудит школьных пищеблоков и разработка технологических проектов;
- ремонт и реконструкция школьных пищеблоков;
- оснащение пищеблоков современным оборудованием;
- реконструкция и переоснащение ООО «Комбинат школьного питания «Подросток» в г. Оренбурге;
- создание школьно-базовой столовой в Сакмарском районе;
- установка питьевых фонтанчиков;
- реализация комплекса мероприятий по пропаганде здорового питания;
- мониторинг состояния здоровья учащихся.

Реализация проекта осуществлялась в 2 этапа:

I этап: 2008 год – этап запуска проекта, начала создания развитой инфраструктуры системы школьного питания;

II этап: 2009 год – этап развития проекта, обеспечения стабильного функционирования созданной инфраструктуры системы школьного питания.

Участниками проекта «Школьное питание» стали общеобразовательные учреждения области г. Оренбурга, Сакмарского района, на базе которых отрабатывались технологические,

организационные, кадровые вопросы, а также новые модели организации питания для их дальнейшего внедрения в общеобразовательных учреждениях области (приложение 1).

С целью создания правовой основы для реализации проекта Оренбургской областью заключено Соглашение с Федеральным агентством по образованию о предоставлении субсидии из средств федерального бюджета на его реализацию, приняты:

Указ Губернатора Оренбургской области от 28.02.2008 г. №36-ук «О реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания в 2008 году»;

Указ Губернатора Оренбургской области от 20.05.2009 г. №111-ук «О реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации школьного питания в 2009 году»;

Программа действий, план реализации проекта, сетевой график;

Областная целевая программа «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях области на 2008-2010 годы» (постановление Правительства Оренбургской области от 20.08.2007 г. №256-п);

Областная целевая программа «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях области на 2011-2013 годы» (постановление Правительства Оренбургской области от 14.09.2010 г. №644-пп).

Общая сумма финансирования программных мероприятий проекта из бюджетов всех уровней составила свыше 300 млн. рублей. В течение двух лет областная система образования получила около 100 млн. рублей из федерального бюджета на приобретение современного технологического оборудования для школьных столовых. За счет средств частных инвесторов (50 млн. рублей) проведена реконструкция комбината школьного питания «Подросток» г. Оренбурга, приобретено оборудование для производства мясных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности и вакуумной упаковки продукции (приложение 2).

Проект позволил не только провести техническое переоснащение школьных столовых, но и увеличить среднеобластной показатель охвата горячим питанием школьников с 88% (2008 год) до 95,5% (2009 год), способствовал популяризации школьного питания, значительному улучшению уровня санитарно-эпидемиологического благополучия школьников.

Наиболее информативным индикатором проводимых мероприятий стал мониторинг питания и состояния здоровья школьников, участвующих в проекте.

Основные показатели мониторинга питания: фактическое выполнение норм продуктового набора; химический состав среднесуточного рациона питания, выполнение рекомендуемых норм потребления по основным пищевым веществам и энергии; структура питания школьников разного возраста; оценка энергетической ценности, витаминной насыщенности рационов питания (лабораторно-инструментальные исследования).

С начала реализации проекта осуществлялся скрининговый мониторинг уровня здоровья школьников. С 2008 по 2011 годы учеными Оренбургской государственной медицинской академии было обследовано более 5600 учащихся общеобразовательных учреждений.

По данным мониторинга состояния здоровья учащихся, наблюдается положительная динамика в оценке физического статуса детей, участвующих в проекте (установлено улучшение показателей функционального состояния центральной нервной системы, повышение резервных возможностей организма детей). Сократилось количество детей первой и третьей возрастных групп с дисгармоничным физическим развитием (7-11 лет – с 14 до 11%, 15-17 лет – с 17 до 15%).

Проведена оценка пищевого статуса школьников. Результаты исследования, проведенного в начале эксперимента, выявили несбалансированность рационов питания по микронутриентному составу (снижено потребление кальция, йода, цинка, селена, кобальта и др. микронутриентов). Осуществленные в ходе проекта мероприятия способствовали нормализации элементного статуса: у 53-68% детей зафиксированы оптимальные значения содержания макроэлементов, и это стало возможным в результате коррекции рационов питания. Во всех возрастных группах возрос удельный вес школьников, получающих сбалансированное питание:
7-11 лет – с 41 до 48%; 12-14 лет – с 37 до 48%; 15-17 лет – с 43 до 62%.

В рамках экспериментального проекта реализованы мероприятия по пропаганде здорового питания: встречи родительской общественности, педагогов и учащихся школ по вопросам рационального и адекватного питания с участием проректора по научной и инновационной работе Оренбургской государственной медицинской академии, профессором, доктором медицинских наук Сетко Н.П.; семинары-совещания «Школьное питание: доступность, качество, организация» с участием представителей министерства образования, министерства здравоохранения и социального развития области, органов управления образованием, управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, областного центра медицинской профилактики, медицинских работников, технологов,

руководителей предприятий, организующих питание в общеобразовательных учреждениях.

В школах организовано проведение уроков по пропаганде и обучению основам здорового питания:

- в 1-4 классах – программа «Разговор о правильном питании»;
- в 5-8 классах – программа спецкурса «Школа здорового питания»;
- в 10-11 классах – программа элективного курса «Рациональное и адекватное питание школьников».

Ход реализации проекта освещался в средствах массовой информации. Публикации о реализации проекта размещались на сайтах Правительства Оренбургской области, министерства образования Оренбургской области, министерства экономического развития, промышленной политики и торговли Оренбургской области; в новостных передачах на телеканалах; в печатных изданиях.

1.2. Распространение опыта реализации проекта «Школьное питание» в 2010, 2011 годах

С 2010 года в области продолжается работа по распространению положительного опыта реализации экспериментального проекта «Школьное питание».

Системные изменения внесены в организацию питания учащихся в 27 общеобразовательных учреждениях: 12 школ г. Бузулука (7,9 тыс. учащихся), 6 – г. Бугуруслана (4,9 тыс. учащихся), 8 – г. Гая (3,9 тыс. учащихся).

Основными направлениями модернизации стали: индустриализация, централизация производства полуфабрикатов высокой степени готовности и доставки продукции в школьные пищеблоки (приложение 3).

С 2010 года организатором питания в 12 общеобразовательных учреждениях г. Бузулука является Бузулукский филиал ООО «Комбинат школьного питания «Подросток» г. Оренбурга. За счет средств частных инвесторов приобретено оборудование для производства мясных и овощных полуфабрикатов высокой степени готовности и вакуумной упаковки продукции. Общая сумма вложений составила около 20 млн. рублей. На пищеблоках школ г. Бузулука проведен капитальный ремонт с заменой коммуникаций (канализация, горячее и холодное водоснабжение, вентиляция, электроснабжение, частично система отопления) за счет средств областного и местного бюджетов (18,2 млн. рублей). Пищеблоки школ города оснащены новым оборудованием по типу столовых-догоотовочных, буфетов-раздаточных.

В соответствии с областной целевой программой «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Оренбургской области на 2011-2013 годы» для оснащения современным технологическим оборудованием школьных пищеблоков выделено г.г. Бугуруслану, Гаю 17,6 млн. рублей из средств областного бюджета.

В г. Гае при муниципальном унитарном предприятии «Оптовое-розничная торговля» с 2010 года введены в действие цеха по производству мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов для доставки их в столовые-догоотовочные общеобразовательных учреждений города. На ремонт, реконструкцию и оснащение цехов новым технологическим оборудованием было затрачено около 9,0 млн. рублей, из них 2,0 млн. рублей – средства спонсоров, 7,0 млн. рублей – средства местного бюджета. На 2011-2013 годы на оснащение пищеблоков 8 школ г. Гая по типу столовых-догоотовочных из областного бюджета запланировано свыше 5 млн. рублей.

В рамках областной целевой программы по совершенствованию организации питания учащихся на оснащение школ г. Бугуруслана современным технологическим оборудованием по типу столовых-догоотовочных, буфетов-раздаточных предусмотрено 12 млн. рублей за счет средств областного бюджета. ООО «Комбинат школьного питания «Подросток» г. Оренбурга, на который возложены функции оператора питания в рамках экспериментального проекта, расширил сферу деятельности, создав Бугурусланский филиал.

II. МОДЕЛИ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ, РЕАЛИЗУЕМЫЕ В ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ В РАМКАХ ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНОГО ПРОЕКТА «ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

Одной из важнейших задач экспериментальной деятельности являлось создание эффективных моделей организации полноценного питания в школах на основе современных технологий производства и транспортировки пищевых продуктов.

Внедрение современных технологий позволило выйти на качественно новый уровень обслуживания учащихся общеобразовательных школ области:

- централизованное производство готовой продукции (на комбинате школьного питания и школьно-базовой столовой) и полуфабрикатов высокой степени готовности (на комбинате школьного питания);

- доставку продукции в столовые общеобразовательных учреждений с применением современных технологий транспортировки пищевых продуктов;

- доготовку продуктов питания в пароконвектоматах и их раздачу непосредственно в общеобразовательном учреждении.

Организаторами питания в г. Оренбурге является ООО «Комбинат школьного питания «Подросток» (далее – Комбинат), в Сакмарском районе – школьно-базовая столовая.

На 1 этапе экспериментального проекта в г. Оренбурге и Сакмарском районе реализовывалась схема организации питания учащихся с доставкой готовых кулинарных изделий в школьные столовые, последующим порционированием и раздачей детям на пищеблоках школ, оборудованных по типу буфетов-раздаточных.

В рамках 2 этапа проекта внедрены следующие формы организации питания: производство на школьно-базовой столовой и доставка готовых рационов для школ Сакмарского района, производство овощных, мясных полуфабрикатов высокой степени готовности на Комбинате и доставка продукции на пищеблоки общеобразовательных учреждений г. Оренбурга, оборудованные как столовые-догоотовочные.

Каждая из форм организации питания в экспериментальных школах Оренбургской области имеет как положительные, так и определенные отрицательные стороны.

Модернизация системы питания учащихся общеобразовательных учреждений Оренбургской области обеспечила создание единой инфраструктуры школьного питания в рамках экспериментального проекта (приложение 4).

2.1. Описание I-ой модели организации школьного питания: доставка горячих блюд

В основе технологической схемы – приготовление на Комбинате, школьно-базовой столовой готовой продукции, ее доставка на пищеблоки образовательных учреждений в специализированной таре (термоконтейнерах).

Использование современного высокопроизводительного технологического оборудования позволяет Комбинату и школьно-базовой столовой в Сакмарском районе применять новые технологии приготовления пищи, улучшить качество блюд, сократить потери при тепловой обработке, улучшить пищевую ценность продуктов за счет сохранения витаминов и минеральных веществ.

Для приготовления, транспортировки и хранения готовой продукции используются гастронормированные емкости, что позволяет

минимизировать возможность микробного обсеменения за счет исключения вторичного переукладывания готовых блюд и обеспечить безопасность питания. Доставка готовой продукции осуществляется специализированным транспортом в изотермической таре (термоконтейнерах), обеспечивающей сохранение температуры готовой продукции более 4-х часов.

Для реализации проекта выбраны школы с транспортным «плечом» до 1,5 часов. Разработанная логистическая схема и технология, предусмотренная проектом, обеспечивает время доставки готовой продукции на пищеблоки образовательных учреждений до 2 часов с учётом автомобильного движения.

В целях обеспечения соблюдения требований санитарного законодательства в школах-участницах проекта г.Оренбурга и Сакмарского района пищеблоки оснащены необходимым технологическим оборудованием по типу буфетов-раздаточных, созданы оптимальные условия для безопасной реализации готовой продукции, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Анализ внедренной модели школьного питания показал, что наиболее эффективным с экономической точки зрения является оснащение школьных пищеблоков по типу буфетов-раздаточных в общеобразовательных учреждениях с численностью учащихся не более 600 человек.

С целью обеспечения качества и безопасности услуг в сфере школьного питания Комбинатом совместно с оренбургским центром сертификации ГУП «Оренбургснабсбыт» разработаны и утверждены стандарты предприятия по международной системе ISO 9000:

- СТП СМК 7.4-1-2008 «Управление закупками. Входной контроль сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов»;
- СТП СМК 7.5-1-2008 «Управление производством»;
- СТП СМК 7.5-5-2008 «Организация доставки, реализации, хранения продукции (блюд, изделий) и обслуживание учащихся образовательных учреждений»;
- СТП СМК 8.3-1-2008 «Управление несоответствующей продукцией»;
- СТП СМК «Управление документацией».

На Комбинате функционирует диспетчерская служба, сформирована транспортная логистика, организована система формирования заявок на готовую продукцию от общеобразовательных учреждений. Для персонала разработаны должностные инструкции, графики работы Комбината, инструкции раздачи блюд в буфетах-раздаточных. Штат Комбината полностью укомплектован квалифицированными кадрами.

На все производственное сырье и пищевые продукты имеются документы, подтверждающие качество и безопасность. Транспортная доставка сырья и пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом с соблюдением условий температурного режима и товарного соседства.

С каждой школой Комбинат заключает договор, в котором оговариваются: плановый характер питания, порядок подачи заявок, режим питания и регистрации фактической стоимости, порядок взаиморасчетов, а также другие технологические особенности.

Выдача готовой продукции на Комбинате и в школе осуществляется только после снятия пробы. Результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции». Бухгалтер Комбината ведет повседневный учет стоимости основного питания по школам и источникам оплаты.

С целью обеспечения должного уровня качества продукции на Комбинате внедрена система внутренних стандартов, формализующих порядок действий и ответственность персонала на всех этапах работы – от приема сырья до обработки термобоксов.

Преимущества данной модели:

За счет применения этой модели организации питания увеличено количество посадочных мест в обеденных залах на 1100 мест, что позволило сократить количество смен питающихся.

Сформирована современная система питания и централизованного приготовления пищи на комбинате школьного питания и школьно-базовой столовой при помощи современного оборудования, что обеспечивает гарантированное качество пищи и сохранение полезных свойств продуктов.

Данная схема позволила минимизировать тепловое оборудование, находящееся на пищеблоках, установить современное посудомоечное оборудование, оптимизировать кадровый состав.

Комбинат питания является самостоятельно функционирующей организацией, в штате которого собственные технологи, санитарные врачи, высококвалифицированные повара, что позволяет обеспечить всесторонний квалифицированный контроль за приготовлением пищи.

Применение новых принципов организации процесса привело к улучшению санитарно-эпидемиологической обстановки. В общеобразовательных учреждениях созданы оптимальные условия для безопасной реализации готовой продукции.

Со школы снимается не свойственная образовательному учреждению хозяйственная работа по планированию и учету питания.

Недостатки:

Основной проблемой развития данной формы организации питания является то, что в соответствии с действующими СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» горячая продукция может быть реализована в течение 2 часов, в связи с чем, на первое место выходят логистика и своевременная транспортная доставка продукции

Ограничение ассортимента приготавливаемых блюд из-за сложностей, возникающих при транспортировке отдельных видов блюд в термоконтейнерах (суп с лапшой, макаронные изделия и т.д.).

Выявлен порог качественного обслуживания школьников с системой доставки горячих блюд. При современной организации школьного процесса он составляет примерно 600 учащихся.

Столовые учреждений с численностью школьников от 600 человек и выше целесообразно переоснащать по типу столовой-догоотовочной с использованием для приготовления горячих завтраков и обедов полуфабрикатов высокой степени готовности.

2.2. Описание II-ой модели организации школьного питания: применение полуфабрикатов высокой степени готовности

Для реализации данной модели на Комбинате введены линии по производству овощных, мясных и мучных полуфабрикатов с вакуумной упаковкой. Совместно с научно-внедренческой фирмой «Центр пищевых технологий» г. Новосибирска разработана нормативно-техническая документация. На все виды производимых полуфабрикатов получены сертификаты соответствия.

Комбинат является технологическим и логистическим центром, имеющим свой оперативный оптовый склад, и обеспечивающим эффективность использования ресурсов.

Школы-участницы экспериментального проекта имеют пищеблоки, оснащенные современным технологическим оборудованием по типу столовых-догоотовочных, производственные возможности которых обеспечивают самостоятельное приготовление блюд для всех питающихся.

Столовая-догоотовочная – традиционная форма обслуживания, при которой основной процесс приготовления пищи проходит на базе школьного пищеблока. Время от приготовления до подачи детям горячей пищи минимально, что позволяет сохранить пищевую ценность продуктов.

С каждой школой Комбинат заключает договор, в котором оговариваются: требования к рациону, порядок подачи заявок, приемки питания и регистрации фактической стоимости, порядок взаиморасчетов, а также другие технологические особенности.

Доставка полуфабрикатов на школьные пищеблоki осуществляется ежедневно, с учетом продолжительности маршрута, операций разгрузки, сроков реализации полуфабрикатов.

Расчет сырья для выдачи в школы ведется строго по нормам. Выдача сырья впрок, без расчета потребности приводит к удлинению срока товарооборота, нарушениям условий хранения и злоупотреблениям. Наличие отдельных «продуктовых складов» в школах является неправильным управленческим решением, увеличивающим трудозатраты и ухудшающим учет.

Преимущества модели:

Время от приготовления до подачи детям горячей пищи минимально, что позволяет сохранить пищевую ценность продуктов.

Со школы снимается не свойственная образовательному учреждению хозяйственная работа по планированию и учету питания.

Увеличение объемов закупки продуктов создает предпосылку снижения себестоимости продуктов при закупке по оптовым ценам, увеличивает заинтересованность поставщиков продуктов в более крупном потребителе и, следовательно, возможно реально требовать более жесткой дисциплины поставок.

Комбинат питания является организацией, основанной на коммерческом интересе, способной наращивать объемы обслуживания.

Недостатки:

Для столовой-догоотовочной необходимы большие производственные площади, требующие финансовых вложений.

Не обеспечивается высокий уровень производственного контроля, который достигается на Комбинате школьного питания.

Имеется дефицит молодых высококвалифицированных кадров (общая проблема для всех предприятий-операторов школьного питания).

III. ПОРЯДОК РЕАЛИЗАЦИИ МОДЕЛЕЙ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ НА ТЕРРИТОРИИ ОРЕНБУРГСКОЙ ОБЛАСТИ

Инновационные подходы при совершенствовании системы школьного питания сегодня могут быть связаны либо с применением нового вида технологического оборудования, либо с внедрением новых принципов организации технологического и логистического процесса.

Важно то, что инновационное оборудование и новые производственно-логистические принципы применимы в любых моделях организации школьного питания – будь то столовые с полным циклом приготовления продукции, работающие на сырье, или же буфеты-раздаточные.

Участие Оренбургской области в эксперименте позволило создать модели организации качественного, полноценного питания школьников, которые можно рассматривать как опорные для принятия управленческих решений по модернизации системы школьного питания. Формы организации питания в экспериментальных школах региона представлены в следующих схемах:

- с применением полуфабрикатов высокой степени готовности;
- по принципу доставки горячих блюд.

Цели и задачи работы по совершенствованию организации школьного питания учащихся общеобразовательных учреждений:

- сохранение и укрепление здоровья учащихся за счет повышения качества и безопасности школьного питания;
- внедрение современных технологий производства и транспортировки пищевых продуктов в сферу школьного питания для ее централизации и индустриализации;
- внедрение новых форм организации работы предприятий школьного питания и управления;
- повышение уровня компетентности участников образовательного процесса по вопросам здорового питания;
- разработка и апробация системы мониторинга и контроля совершенствования организации питания учащихся.

Для эффективного решения поставленных задач деятельность по совершенствованию организации школьного питания может быть направлена на реализацию комплекса мер, который включает в себя:

1. Совершенствование современной системы управления организацией школьного питания:

1.1. Разработка нормативно-правовых актов в части организации школьного питания.

1.2. Наличие нормативно-правовых актов, определяющих порядок предоставления дотаций на питание отдельным категориям обучающихся.

1.3. Внедрение современных эффективных технологий организации производства, транспортировки, реализации пищевой продукции.

1.4. Разработка оптимальных схем финансирования сферы школьного питания.

1.5. Формирование нормативно-правовой базы организации школьного питания.

1.6. Внедрение механизмов частно-государственного партнёрства.

1.7. Разработка автоматизированных средств управления, учёта, контроля в сфере производства питания для школьников.

1.8. Переход на безналичный расчет в системе школьного питания посредством выдачи учащимся персональных карт.

1.9. Проведение мониторинга организации питания учащихся общеобразовательных учреждений.

1.10. Создание специализированного сайта по питанию учащихся в общеобразовательных учреждениях.

2. Создание системы требований к качеству услуг в сфере школьного питания:

2.1. Совершенствование договорных отношений в системе школьного питания: поставщики продуктов питания – комбинаты школьного питания (школьно-базовые столовые) – общеобразовательные учреждения.

2.2. Разработка квалификационных требований к организациям и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги по организации питания, в части производственного контроля, технологий приготовления и технического оснащения.

2.3. Повышение эффективности конкурсного отбора исполнителей муниципального заказа на организацию школьного питания.

3. Технологическое переоснащение школьных пищеблоков, проведение общестроительных работ:

3.1. Аудит состояния помещений, инженерных коммуникаций и других составляющих инфраструктуры школьного питания.

3.2. Разработка требований к оснащению столовых и пищеблоков технологическим оборудованием с учетом количества учащихся в школе, поточности и применяемой модели организации питания.

3.3. Проведение строительно-монтажных работ в общеобразовательных учреждениях.

Необходимо наличие:

- проектно-сметной документации;
- документов, отражающих результаты проведенного аудита состояния помещений, инженерных коммуникаций и других составляющих инфраструктуры школьного питания;
- техпаспортов школьных столовых, включая схемы расстановки технологического оборудования и подключения инженерных коммуникаций;
- спецификаций оборудования для школьных пищеблоков, комбинатов школьного питания, школьно-базовых столовых;
- согласований указанной документации с территориальными органами Роспотребнадзора, компанией-оператором и сервисной организацией.

4. Кадровое обеспечение организации школьного питания:

4.1. Наличие в штате работников, отвечающих квалификационным требованиям, установленным действующим законодательством для работников общественного питания; укомплектованность кадрами в соответствии со штатным расписанием.

4.2. Подготовка, переподготовка и повышение квалификации работников системы школьного питания.

4.3. Внедрение института наставничества и нематериальных форм мотивации персонала школьных столовых.

4.4. Организация работы по профессиональной подготовке учащихся общеобразовательных учреждений по профессии «Повар-кондитер».

5. Улучшение качества школьного питания:

5.1. Наличие меню, соответствующего рекомендациям Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области, и отражающего особенности питания различных категорий учащихся.

5.2. Мониторинг качества продуктов питания.

5.3. Создание и развитие на объектах школьного питания системы эффективного производственного контроля за качеством и безопасностью сырья и вырабатываемой пищевой продукции.

5.4. Контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведение мероприятий по профилактике пищевых отравлений.

5.5. Разработка и внедрение научно-обоснованных рационов здорового питания для обучающихся образовательных учреждений.

5.6. Проведение профилактических работ технологического оборудования.

6. Мониторинг здоровья обучающихся, воспитанников, пропаганда здорового питания:

6.1. Наличие:

- комплекса мер по организации проведения мониторинга здоровья обучающихся, воспитанников;

- программы и плана мероприятий по пропаганде здорового питания среди обучающихся и их родителей.

6.2. Проведение:

- цикла теле- и радиопередач, статей в печатных СМИ по вопросам здорового питания;

- занятий по формированию культуры питания в рамках классных часов и факультативов;

- конкурсов, круглых столов по вопросам здорового питания, дней здорового питания среди учащихся, родителей;

– конференции «Школьное питание».

7. Контроль и координация в рамках проведения работы по совершенствованию организации школьного питания учащихся общеобразовательных учреждений:

7.1. Создание постоянной рабочей группы (комиссии, координационного Совета) по сопровождению работы по совершенствованию организации школьного питания.

7.2. Составление и утверждение графика работы по совершенствованию организации школьного питания.

7.3. Обеспечение условий для проведения контроля со стороны членов рабочей группы (комиссии, координационного Совета) на всех этапах работы по совершенствованию организации школьного питания.

Схема организации системы школьного питания в 2008-2009 гг.



**Финансирование мероприятий
экспериментального проекта в 2008-2009 гг.**

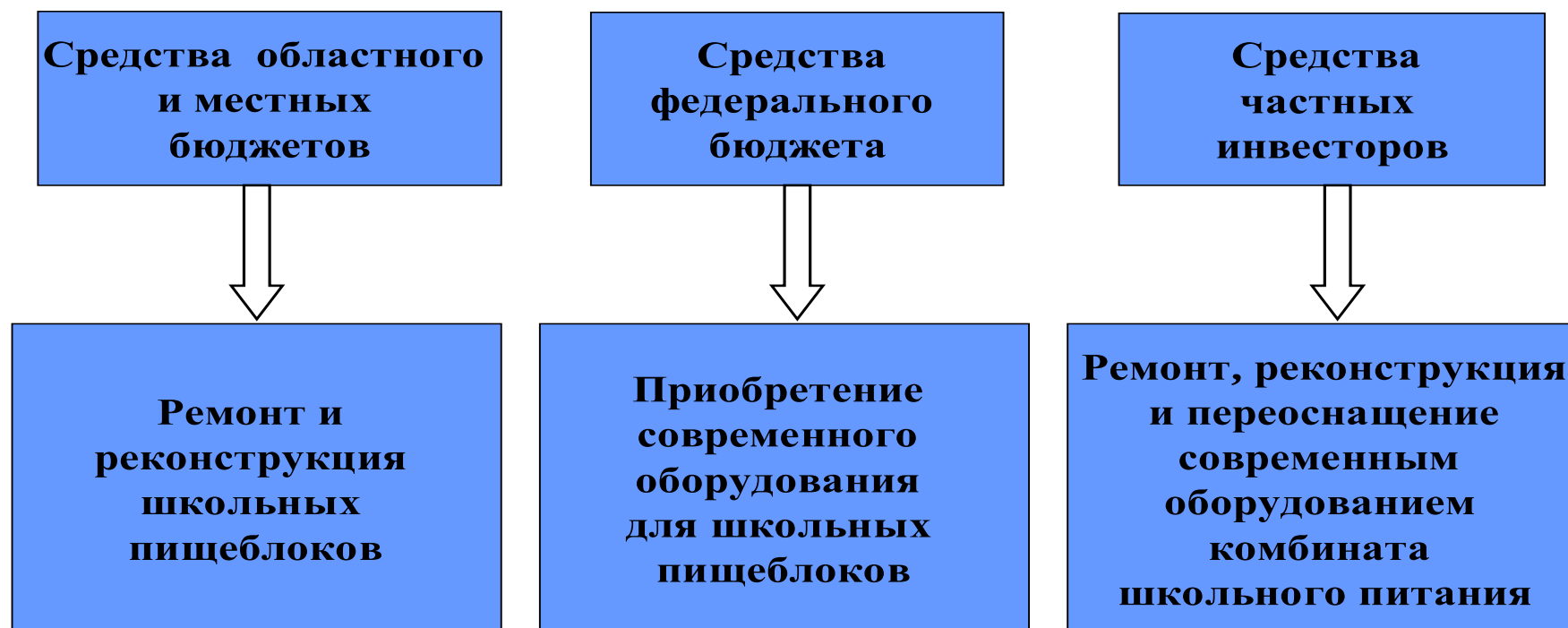


Схема организации системы школьного питания в 2010–2011 годах

6 ОУ г. Бугуруслана 4,9 тысяч учащихся (приготовление, раздача завтраков и обедов)	8 ОУ г. Гая 3,9 тысяч учащихся (приготовление завтраков и обедов)	Школьные столовые г.Бузулука (приготовление, раздача завтраков и обедов)
• МУП МО «город Бугуруслан» «Комбинат школьного питания» (производство готовой продукции, полуфабрикатов)	• МУП «Оптовое-розничная торговля города Гая» (производство полуфабрикатов)	• Бузулукский филиал ООО «Комбинат школьного питания «Подросток» (производство готовой продукции, полуфабрикатов)

РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОЕКТА:

Охват горячим питанием учащихся общеобразовательных учреждений составляет 96,3 %

2008-2009 гг.	2010-2011 гг.
• Ремонт, реконструкция и переоснащение 40 школьных столовых • Создание школьно-базовой столовой в Сакмарском районе • Реконструкция и модернизация ООО «Комбинат школьного питания «Подросток» г. Оренбурга • Приобретение специализированного автотранспорта для обеспечения школьного питания • Наличие профессионального образования у 100% работников пищеблоков • Уменьшение количества детей, имеющих значительное снижение функциональных резервов организма во всех возрастных группах (по данным мониторинга состояния здоровья) • Разработка учебного пособия «Рациональное и адекватное питание школьников» • Реализация комплекса мероприятий по пропаганде здорового питания • Улучшение качества питания школьников, питьевой воды за счет установки фонтанчиков с системой доочистки • Уменьшение производственных площадей за счет применения в организации школьного питания буфетно-раздаточного типа столовых • Увеличение количества посадочных мест в обеденных залах.	(региональный этап проекта) • Реализация областной и муниципальных программ по совершенствованию организации школьного (средства областного бюджета – 951 млн. рублей) • Внедрение новых форм организации питания школьников в 27 общеобразовательных учреждениях • Введение в действие школьных столовых в 7 муниципальных образованиях • Создание: – филиалов ООО «Комбинат школьного питания «Подросток» г. Оренбурга в г.г. Бугуруслан и Бузулук; – МУП «Оптово-розничная торговля г.Гая» • Реализация проекта «Чистая вода» • Комплексное повышение квалификации организаторов школьного питания • Проведение: – областного конкурса «Лучшая школа по организации питания учащихся общеобразовательных учреждений»; – мониторинга организации питания школьников.

РЕКОМЕНДАЦИИ
по совершенствованию организации
школьного питания в Оренбургской области

Компьютерная верстка Александровой Ю. О.

Подписано в печать 15.03.2012 г.
Гарнитура «Times New Roman». Усл. печ. л. 1,2
Тираж 50 экз. Заказ 19

Типография ГБУ РЦРО
460000, г. Оренбург, ул. Краснознаменная, д. 5