

**Рекомендации для субъектов Российской Федерации по повышению
эффективности мероприятий по совершенствованию организации
школьного питания**

Основным направлением повышения эффективности мероприятий является разработка и реализация региональных и муниципальных программ по совершенствованию организации в образовательных учреждениях.

В основу регионального плана действий (программы) рекомендуется включить мероприятия по совершенствованию школьного питания по следующим направлениям:

1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и безопасности питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

1.1 Разработка и внедрение нормативов финансирования закупок пищевых продуктов.

1.2 Разработка ассортиментного перечня, единых требований к безопасности и качеству пищевых продуктов.

1.3 Разработка единых рационов питания (наборов продуктов) и типовых меню.

1.4 Разработка методики учета национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей школьного возраста в формировании рационов питания для общеобразовательных учреждений.

1.5 Анализ национальных и территориальных особенностей питания населения, состояния здоровья детей.

1.6 Анализ состояния обеспечения общеобразовательных учреждений специализированными продуктами детского питания.

1.7. Организация и проведение выборочных проверок лабораторными методами фактического качества и безопасности пищевых продуктов, поступающих на обеспечение в общеобразовательные учреждения.

1.8 Разработка и уточнение технической документации (технические условия, технологические условия, технико-технологические карты, стандарты организации) на блюда для школьного питания для создаваемых, реконструируемых и модернизированных предприятий детского питания.

1.9 Совершенствование организации питьевого режима обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

1.10 Разработка и внедрение методики по проведению медико-биологической оценки возможности использования новых пищевых продуктов в питании детей и подростков в организованных коллективах.

1.11 Разработка и внедрение методики индивидуальной корректировки рациона питания и приготовления блюд.

2. Совершенствование организации управления, мониторинга системы школьного питания, подготовки кадров.

2.1 Формирование и организация работы специальной группы управления мероприятиями по совершенствованию школьного питания в системе органов исполнительной власти субъекта Российской Федерации.

2.2 Организация исследований и разработок.

2.3 Организация лабораторного контроля качества на всех стадиях производства, переработки и потребления пищевой продукции, поступающей для обеспечения общеобразовательных учреждений.

2.4 Осуществление информационно-пропагандистской кампании по развитию системы школьного питания в СМИ и по другим каналам.

2.5 Внедрение информационных технологий для систем питания, управления, контроля качества и безопасности продукции.

2.6 Создание специализированного сайта по питанию обучающихся в общеобразовательных учреждениях (раздела на сайте органа государственной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющего управление в сфере образования).

2.7 Организация сертификации системы управления качеством производства пищевых продуктов для детей школьного возраста на соответствие требованиям ISO 22000.

2.8 Совершенствование подготовки специалистов системы школьного питания.

3. Строительство, реконструкция и переоснащение пищеблоков и залов столовых всех общеобразовательных учреждений субъекта Российской Федерации.

4. Организация планового технического обслуживания и ремонта технологического оборудования пищеблоков общеобразовательных учреждений через специализированные организации.

5. Рассмотрение по необходимости перевода питания в бюджетных учреждениях на аутсорсинг.

Учитывая, что в действующих программах субъектов Российской Федерации предусмотрено финансирование, не позволяющее в течении 5-7 лет создать современную материально-техническую базу школьного питания, в рамках разработки региональных планов действий и соответствующих региональных и муниципальных программ рекомендуется предусмотреть мероприятия по дальнейшему переоснащению пищеблоков всех

государственных и муниципальных общеобразовательных учреждений субъектов Российской Федерации современным технологическим оборудованием, с указанием источников финансирования. Одним из направлений данной работы может быть привлечение средств организаторов питания, внедрение лизинга и другое.

К участию рекомендуется привлекать представителей заинтересованных ведомств следующих органов управления: финансово-экономических, здравоохранения, агропромышленного комплекса, социальной защиты, культуры, спорта, управления имуществом и других. При организации управления важное значение придаётся долгосрочному (перспективному) планированию финансирования и организации поставок (услуг), развитию государственно- частного партнёрства, проведению пилотных проектов.

6. Обеспеченность обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами. Обеспечение потребности обучающихся в диетическом питании в соответствии с состоянием их здоровья.

В настоящее время в данной сфере существуют определенные диспропорции в полноте и качестве обеспечения учащихся в разных образовательных учреждениях в зависимости от объема выделяемых средств, фактического меню, применяемых технологий.

С учетом данных, полученных в ходе мониторинга, рекомендуется:

провести анализ объемов и влияния на охват горячим питанием размеров субсидий бюджета на бесплатное горячее питание льготных категорий обучающихся и субсидий бюджета на частичное или полное финансирование;

отдельных видов расходов по организации питания других категорий питающихся;

7. Рекомендации по совершенствованию применяемых рационов питания (фактически применяемые рационы питания).

В настоящее время имеются значительные различия в качественных показателях фактически применяемых рационов и меню.

Целесообразно провести анализ соблюдения при разработке и при организации питания действующих рекомендаций по потреблению основных пищевых веществ, прежде всего, белков животного происхождения, фруктов, соков, витаминизированных напитков.

Определить следующие виды рационов школьного питания:

рекомендуемые типовые рационы субъекта Российской Федерации (муниципального образования);

типовые рационы;

недельные рационы образовательных учреждений.

8. Ценообразование и стоимость школьного питания.

Целесообразно разработать мероприятия по повышению эффективности использования выделяемых денежных средств на организацию питания.

При анализе нормативов финансирования организации питания в образовательных учреждениях уточнить все виды расходов и определить источники их финансирования, в том числе затраты на выполнение санитарно-эпидемиологических требований, своевременную замену и техническое обслуживание технологического оборудования, ремонт помещений и т.д.

9. Обеспечение закупок продуктов питания для школьных столовых, а также услуг по организации питания учащихся общеобразовательных учреждений.

При заключении договоров и контрактов на организацию питания, заказчикам целесообразно учесть следующие позиции:

заключение договоров (контрактов) возмездного оказания услуг согласно требованиям Гражданского кодекса Российской Федерации и Закона Российской Федерации от 21 июля 2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»; указание в договорах (контрактах) объема услуг: количество льготников и нелюгтовников, а также требуемого для указанных категорий количества завтраков, обедов и полдников (при наличии групп продленного дня);

наличие в договорах (контрактах) требований к безопасности и качеству каждого вида пищевой продукции, используемой при организации питания; наличие в договорах (контрактах) графика оказания услуг; наличие в договорах (контрактах) обязанности исполнителя организовать питание обучающихся согласно меню, согласованному руководителями образовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;

наличие в договорах (контрактах) обязанностей Исполнителя, сопутствующих организации питания: организация потребления (накрытие столов, раздача рационов, уборка столов), организация питьевого режима и пр.;

необходимость соответствия фактического рациона питания утвержденному примерному меню и установление случаев, когда допускается замена одних продуктов, блюд и кулинарных изделий на другие;

наличие в договорах (контрактах) механизма контроля за составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья;

заключение с исполнителем договора безвозмездного пользования (аренды) помещениями и технологическим оборудованием для целей исполнения контракта на основании статьи 17.1 Федерального закона от 26 июля 2006 г. № 135-ФЗ «О защите конкуренции»;

недопустимость превышения предельной величины наценки;

установление санкций существенных размеров.

При заключении договоров и контрактов на поставку продуктов питания в школьные столовые, заказчикам целесообразно учесть следующие позиции:

установление в договорах целевого назначения поставляемой продукции «для организации питания детей школьного возраста» и недопустимости использования при изготовлении такой продукции сырья, запрещенного для использования в питании детей школьного возраста;

необходимость установления сроков замены некачественной продукции;

установление санкций существенных размеров;

выполнять требования законодательства Российской Федерации, связанные с заключением договоров.

10. Соответствие школьных пищеблоков требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания.

С целью реализации обязательных санитарно-гигиенических и санитарно-технических требований к организации питания необходимо создавать условия для применения организаторами питания систем обеспечения качества и безопасности питания согласно национальным стандартам в сфере систем управления качеством на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания.

Для воссоздания полноценной современной инфраструктуры системы школьного питания необходимо провести ряд мероприятий по следующим направлениям:

регулярное техобслуживание технологического оборудования;

реконструкция и модернизация действующих предприятий в рамках разработки регионального плана действий по совершенствованию питания в образовательных учреждениях;

определение порядка формирования и концентрации отчислений от денежных средств, поступающих в счет оплаты за питание в школе, для обеспечения своевременного обновления материально-технической базы предприятий системы школьного питания.

11. Реализуемые модели организации питания в школах.

Перспективной формой организации питания является передача функции организации питания сторонней организации, при которой обеспечивается минимальное отвлечение персонала общеобразовательного учреждения от выполнения хозяйственных функций, формируются условия для развития конкуренции в данной сфере и снижения бюджетных затрат на организацию питания.

12. Организация работы по формированию позитивного общественного мнения о деятельности органов власти по обеспечению здорового и безопасного школьного питания.

Рассмотрение возможности создания специализированного сайта по школьному питанию в регионе или отдельной страницы на портале регионального органа исполнительной власти, осуществляющего управление в сфере образования. Размещение новостной, отчетной информации о состоянии школьного питания, нормативно-правовых документов.

Планирование мероприятий по вопросам здорового и безопасного школьного питания и освещение их реализации в средствах массовой информации.

13. Пропаганда здорового питания

Пропаганда здорового питания должна включать в себя просветительскую работу со школьниками и их родителями (законными представителями):

лекции, семинары в рамках дополнительных образовательных программ;

лекции, семинары, консультации, курсы по различным вопросам роста и развития ребёнка, его здоровья, факторам, положительно и отрицательно влияющим на здоровье детей и т. п.;

организацию работы родительских советов;

организацию совместной работы педагогов и родителей (законных представителей) по проведению дней здорового питания, занятий по культуре питания.

Рассмотрение возможности проведения конференции по школьному питанию, по обсуждению региональных планов действий и реализации целевых программ совершенствования школьного питания.

14. Осуществление контроля за качеством и безопасностью производимой продукции.

Одной из основных задач управления организацией питания в образовательных учреждениях 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, предусматривающим инспекционный контроль или сертификацию каждой партии поставляемых продуктов. В контрактах на поставки (оказание услуг) устанавливаются обязанности поставщиков по проведению лабораторных исследований, включающих идентификацию продукции, а также оплате исследований, проводимых заказчиком, в случае выявления несоответствия качества и безопасности.

При размещении заказов на закупки пищевых продуктов и услуги по организации питания в образовательных учреждениях 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 процентов от установленного.

15. Организация повышения квалификации кадров в сфере школьного питания.

При обеспечении планируемой работы по повышению квалификации необходимо рассматривать возможность создания при органе исполнительной власти субъекта Российской Федерации, осуществляющим управление в сфере образования, специализированных подразделений по управлению организации питания в общеобразовательных учреждениях из числа специалистов в сферах экономики, технологий общественного питания, санитарной безопасности продукции, предназначенной для детского питания, а также введение должности - специалист по организации питания в общеобразовательных учреждениях и в органах местного самоуправления в сфере образования.