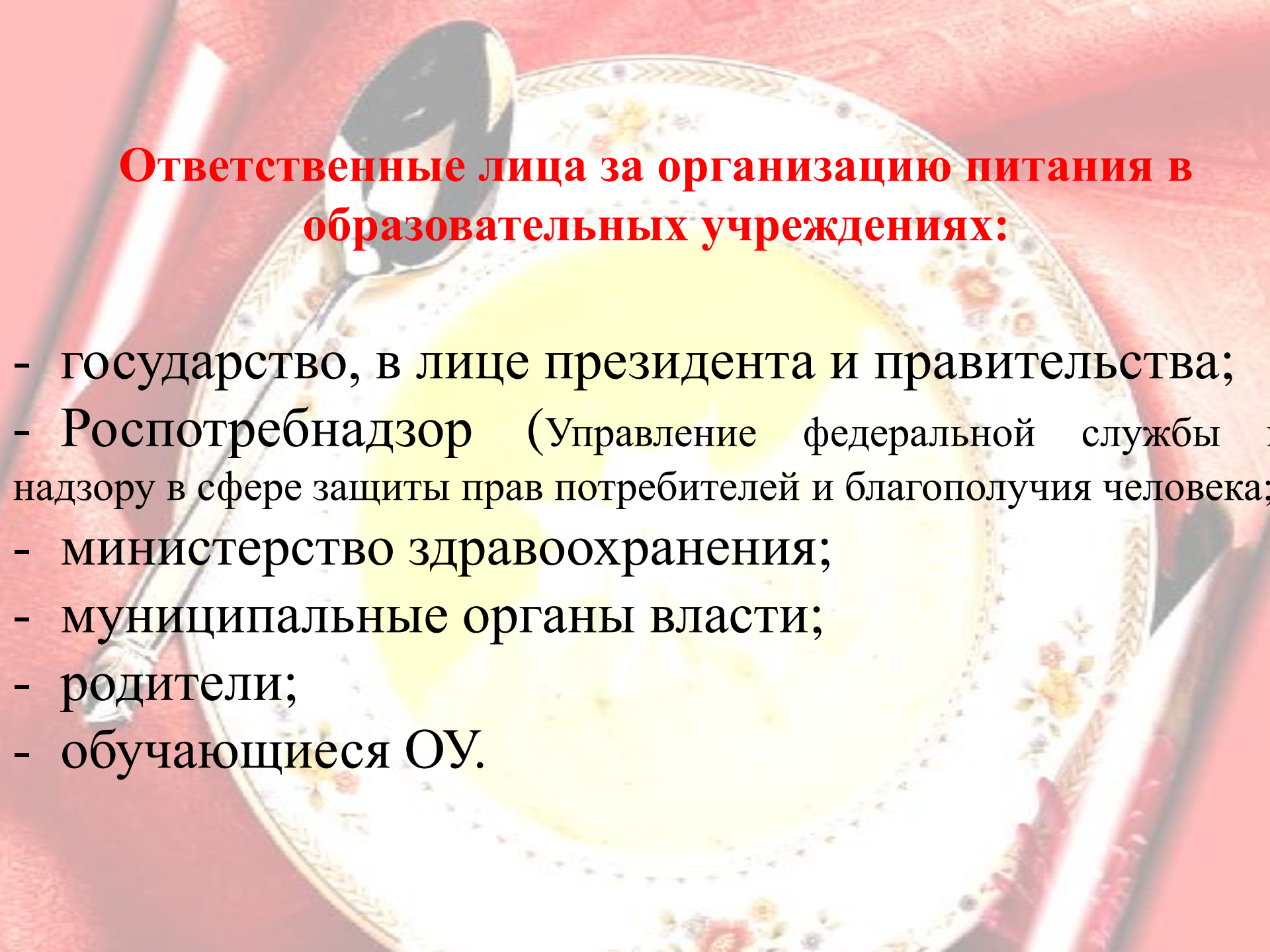




Тема доклада:

Предпосылки для реформирования сложившейся системы организации питания обучающихся образовательных учреждений

Автор: к.с.н., доцент В.Г. Попов, ТюмГНГУ




Ответственные лица за организацию питания в образовательных учреждениях:

- государство, в лице президента и правительства;
- Роспотребнадзор (Управление федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека);
- министерство здравоохранения;
- муниципальные органы власти;
- родители;
- обучающиеся ОУ.

Структура кадрового состава:

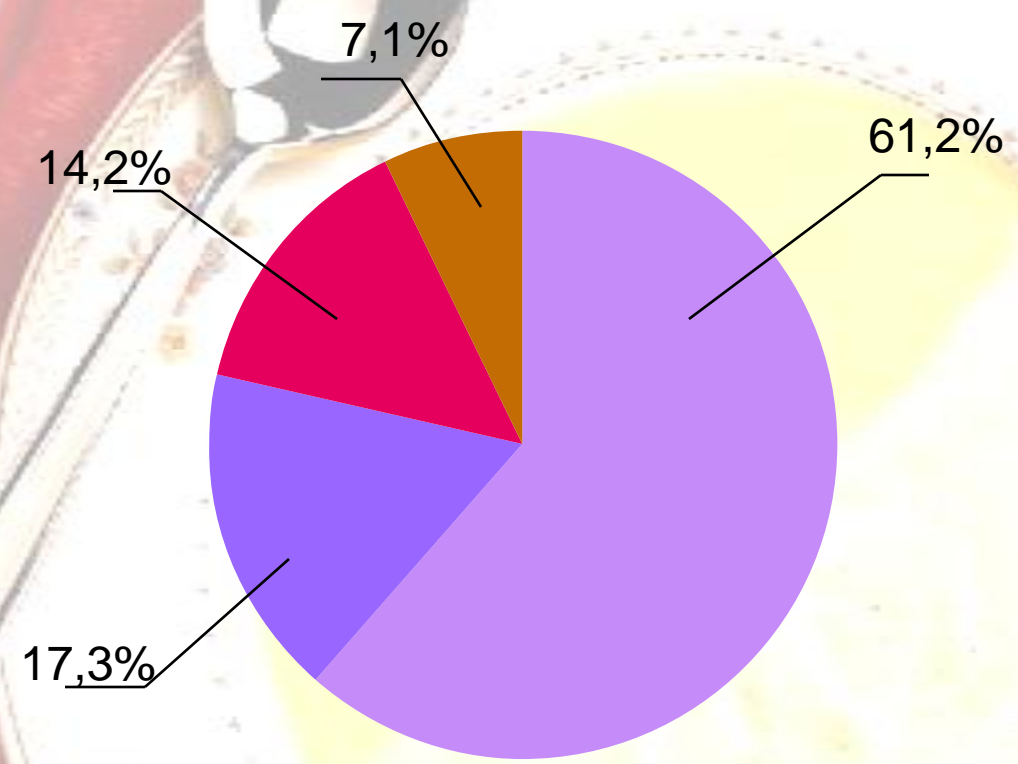
1. Поваров - 918 человек;
2. Средний возраст - 49,4 года,
из них до 30 лет - 9,8%
3. Средняя заработная плата - 7,95 т.р.
(колеблется от 4,9 в Омутинском районе до 16,0 в г. Тюмени, Уватском районе);
4. Средний стаж работы поваров, из них - 11,8 лет,
в школьных столовых - 7,4 года
5. Не имеют специального образования - 118 человек (12,2%)
6. Курсы поваров - 191 человек, (21,26%).
7. Имеют высшее образование - 0 человек
7. По половому признаку (повара) - женщины (100%)

A bowl of yellow soup on a decorative plate with a spoon. The plate has a floral pattern and a gold border. The background is a red tablecloth.

Назначены ответственными за ежедневный контроль, ассортимент кулинарной продукции, полноценность блюд

- медицинские работники - 52,4%
- ответственные учителя - 30,1%
- директор образовательного учреждения - 14,5%.

СТРУКТУРА СОЦИАЛЬНОГО ПИТАНИЯ В РФ В 2011 ГОДУ



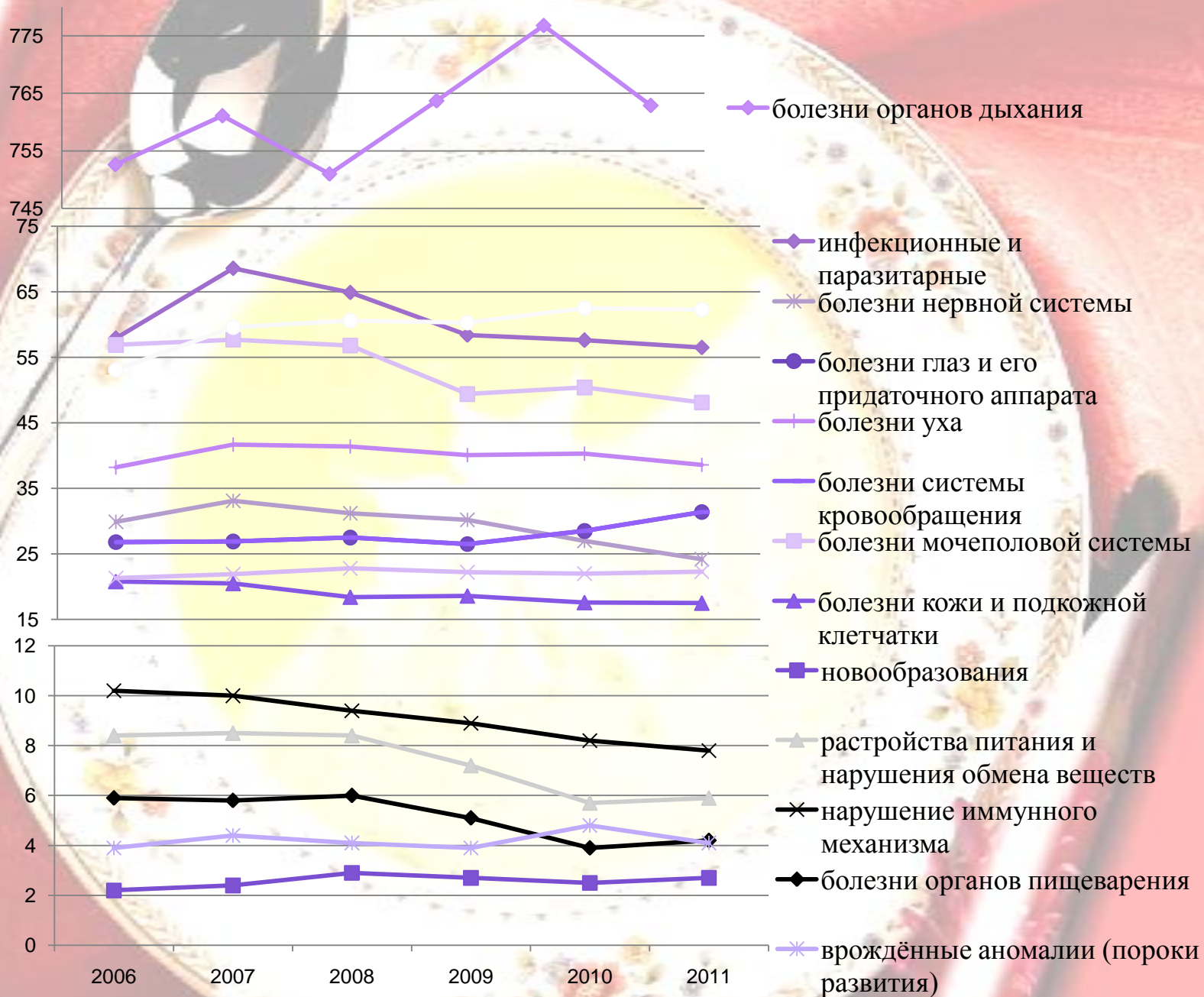
- **Обучающиеся в ОУ (18, млн. чел.)**
- **Больные в стационарах (5,1 млн. чел.)**
- **Дети в ДОУ (4,2 млн. чел.)**
- **Лица в колониях, заключённые УИС, подсудимые (2,1 млн. чел.)**

A decorative white plate with a gold and floral border sits on a red surface. A silver spoon is placed on the left side of the plate. The background is a soft, out-of-focus red.

Главная цель Программы- сохранение и укрепление
здоровья детей и подростков.

Цель мероприятий - создание экономически
эффективной системы управления и организации питания
школьников, позволяющей обеспечить каждого
обучающегося в образовательных учреждениях
полноценным, сбалансированным, безопасным горячим
питанием, направленным на сохранение здоровья детей и
подростков.

Заболеваемость детей и подростков в Тюменской области от 7 до 18 лет



Задачи по совершенствованию питания обучающихся ОУ

1. В области материально-технического обеспечения

- укрепление материально-технической базы организации питания детей образовательных учреждениях;
- повышение эффективности использования материально-технической базы;
- расширение площадей столовых за счет реконструкции помещений.

2. В области контроля и мониторинга:

- обеспечение детей и подростков образовательных учреждений оптимальным питанием, адекватным возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии;
- разработка дифференцированных рационов питания с учетом профилирующих заболеваний;
- обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в образовательных учреждениях;
- проведение мероприятий по организации питьевого режима в образовательных учреждениях;
- создание условий в сельских школах для выращивания сельскохозяйственной продукции.

3. В области повышения качества питания, обеспечения сбалансированности рационов:

- стандартизация критериев качественного и полноценного питания детей с учетом экологических факторов, итогов диспансеризации;
- создание системы общественной экспертизы организации и качества питания на местах;
- обеспечение доступности итогов экспертизы и контроля широкой общественности;
- внедрение информационных технологий и автоматизированных средств управления контролем за технологическими процессами.

4. В области повышения культуры питания и обслуживания:

- разработка просветительских программ для разных участников (родители, дети, педагоги) и их реализация;
- организация и проведение конкурсов, направленных на улучшение качества и культуры обслуживания.

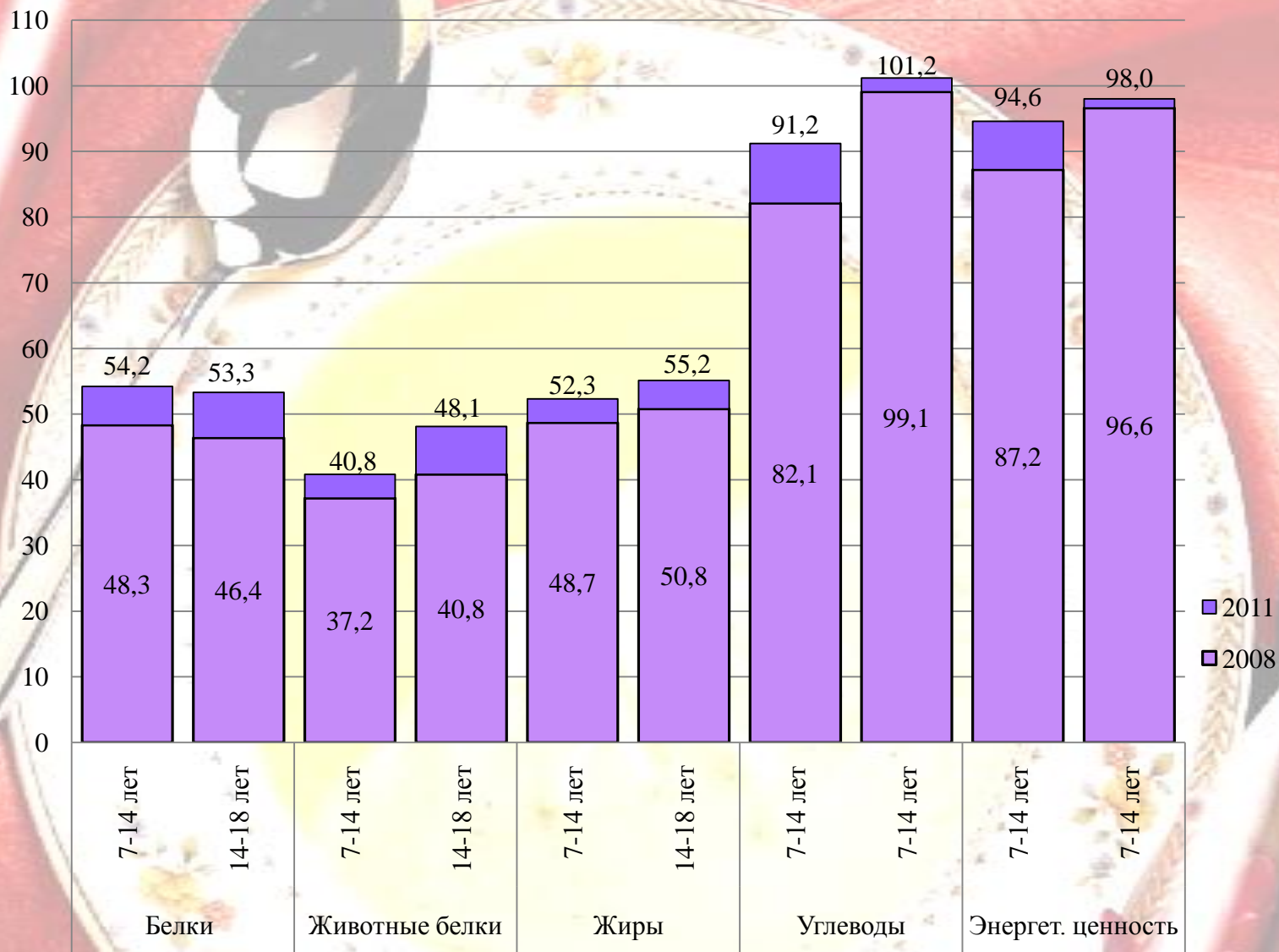
5. В области кадрового обеспечения:

- повышение профессионального уровня кадрового состава персонала, обеспечение охраны труда, - организаторов питания;
- повышение компетентности ответственных за организацию питания в ОУ на курсах семинарах;
- сотрудничество учреждения начальной профессиональной подготовки кулинарного профиля с целью привлечения молодых специалистов для работы в школьных столовых

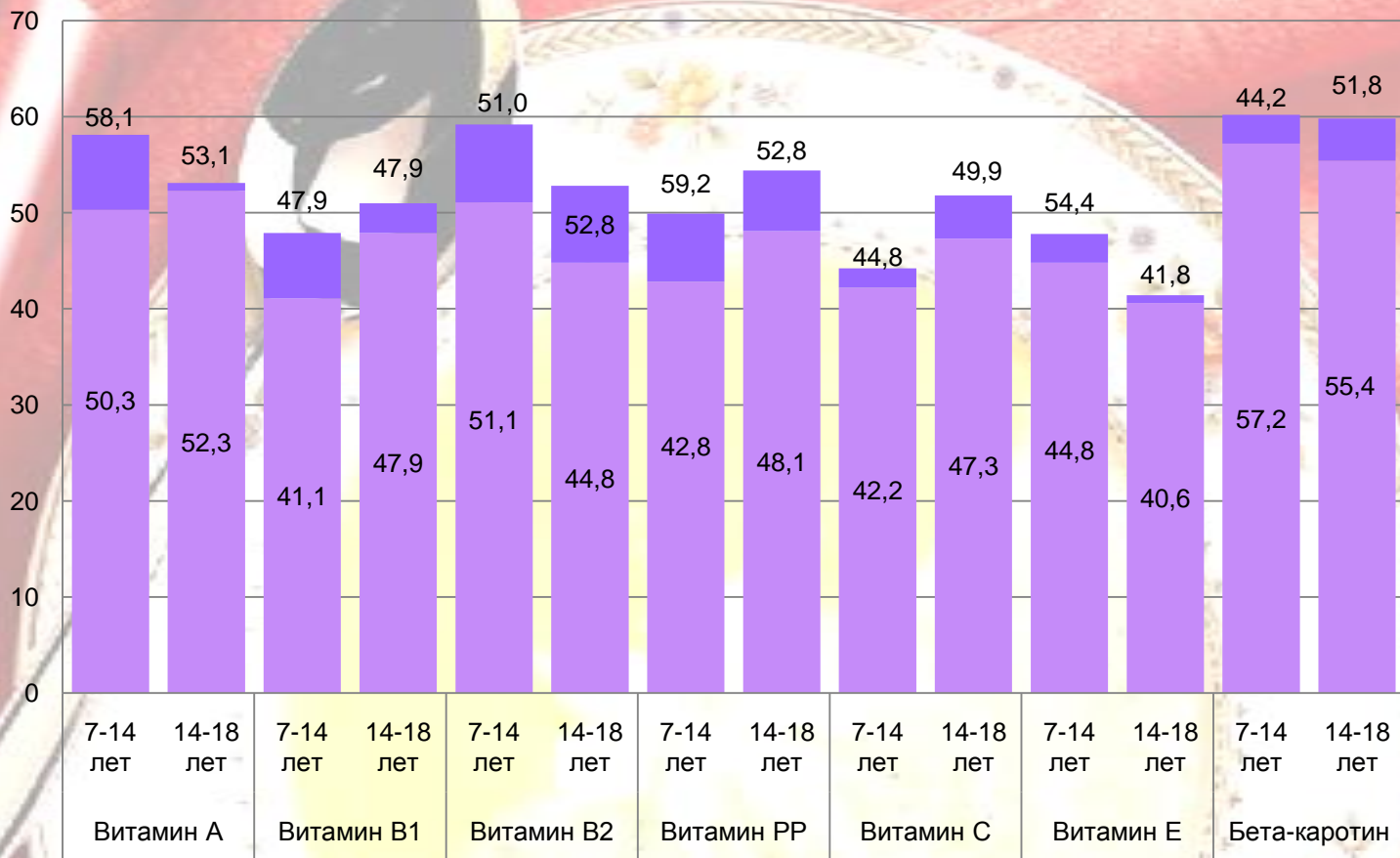
ПОЛОЖИТЕЛЬНЫЕ МОМЕНТЫ:

- систематические работы по витаминизации;
- обогащение готовых кулинарных блюд и напитков дефицитными нутриентами;
- активизировалась информационно-разъяснительная работа, направленная на пропаганду здорового питания;
- снизилась доля детей с заболеваниями в 2011г. к 2008 году:
 - расстройства питания и обмен веществ с 6,0% до 4,2%;
 - анемии с 2,7% до 2,1%;
 - связанных с нарушением иммунитета с 9,4% до 7,8%;
- увеличилось финансирование на замену технологического оборудования.

% удовлетворения физиологической потребности

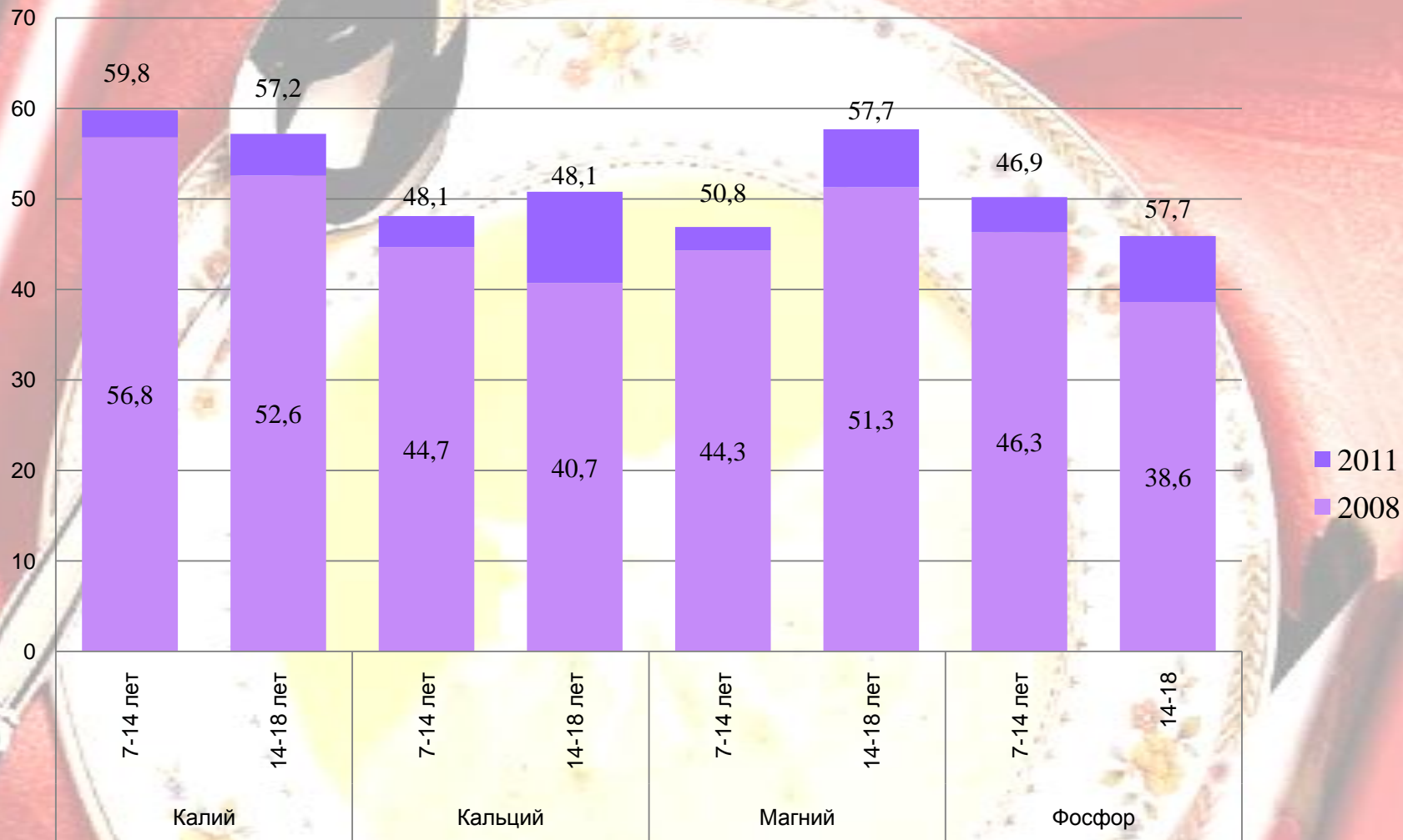


% удовлетворения физиологической потребности



■ 2011 ■ 2008

% удовлетворения физиологической потребности



Основные выводы:

- отсутствует координация и централизация деятельности по организации питания школьников, студентов на уровне муниципалитета, региона, страны.
- отсутствуют критерии, по оценке эффективности деятельности организаторов питания в ОУ.
- не разрабатываются и не внедряются новые кулинарные блюда с высокими потребительскими и физиологическими характеристиками;
- отсутствует мониторинг за состоянием эпидемиологии питания, позволяющий предотвращать возникновение или развитие многих неинфекционных заболеваний.
- отсутствует заинтересованность организаторов питания в развитии пищевых рационов здорового назначения, т.е. получения не экономической прибыли, а прибыли в виде здоровых трудовых ресурсов.
- не совершенна методика конкурсного отбора коммерческих предприятий, желающих предоставлять питание школьникам, не учитываются профессиональные требования к персоналу, личностные характеристики кандидатов
- отсутствует компетентный подход к подбору и обучению кадров для работы в школьных пищеблоках;
- предложенные и утверждённые Г.Г. Онищенко МУ не учитывают региональные особенности, потребительских предпочтений, национальных особенностей и т.д.

Предложения:

1. При областном департаменте образования и науки создать самостоятельный отдел и двух человек, инженера – технолога общественного питания и врача-гигиениста с медицинским образованием, ответственных за развитие и управление системой питания обучающихся ОУ.
2. В городских (районных) управлениях образования ввести должность специалиста по организации питания в ОУ, с высшим профессиональным образованием.
3. Всех работников школьных пищеблоков при государственных ОУ включить в штат городского (районного) управления образования.
4. Финансирование питания обучающихся организовать за счёт средств федерального и муниципальных бюджетов с привлечением родительских средств.
5. Разработать типовое штатное расписание пищеблока.
6. Внедрить процедуру сертификации персонала для поваров в ОУ.
7. Предусмотреть наценку на кулинарную продукцию собственного производства до 100%, а покупной продукции до 40%.
8. Обеспечить контроль за выпуском продукции только специалистами, внедрить мониторинг за технологическими процессами и их влияние на здоровье детей.
9. Объективная оценка труда персонала, справедливая система материального стимулирования, возможность профессионального роста.
10. Отказ от «уравниловки» и фиксированных размеров выплат.
11. Предоставление ссуды на строительство или получение жилья, потребительский кредит льготные режимы накопления денежных средств, программы

A top-down view of a white ceramic bowl filled with a bright yellow soup, garnished with small green herbs. The bowl sits on a matching white plate with a delicate floral pattern. A silver spoon is placed on the left side of the plate. The entire set is on a red textured tablecloth. The text "БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!" is overlaid in the center in a bold, dark blue font.

БЛАГОДАРЮ ЗА ВНИМАНИЕ!





