

## **Стан виконання Регіонального плану заходів щодо створення належних умов для безпечного харчування дітей у закладах освіти Вінниччини на 2019-2020 роки**

### **П.1 Виконано.**

Головним управлінням Держпродспоживслужби у Вінницькій області, Департаментом гуманітарної політики обласної державної адміністрації та керівниками органів управління освітою проводяться навчання, семінари та онлайн-конференції для керівників закладів освіти, персоналу харчоблоків, представників суб'єктів господарювання, що задіяні в організації харчування, на яких постійно наголошується про важливість впровадження у закладах освіти процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках НАССР, та дотримання санітарно-гігієнічних вимог до організації харчування в закладах освіти.

### **П.2 Виконано.**

Головним управлінням Держпродспоживслужби у Вінницькій області паспортизовані 1514 харчоблоків навчально-виховних закладів для визначення основних етапів покращення матеріального стану і санітарно-технічного забезпечення їдалень та забезпечено державний нагляд (контроль) щодо дотримання операторами ринку харчових продуктів, що задіяні в організації харчування дітей у закладах освіти, гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, а також вимог санітарного законодавства в закладах освіти.

### **П.3 Виконано.**

Наказом Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 11 листопада 2019 року № 576 «Про створення належних умов для безпечного харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти області», яким надано настанови керівникам органів управління освітою райдержадміністрацій, міських рад та об'єднаних територіальних громад та зобов'язано вжити системних заходів із посилення контролю за організацією харчування з додержанням вимог законодавства щодо безпечності харчових продуктів.

У 2019 році спеціалістами ГУ ДПСС проведено 86 нарад з питань щодо дотримання гігієнічних вимог до харчових продуктів і 106 навчань по даному питанню, у 2020 році – 46 нарад і 46 навчань.

### **П. 4 Виконано частково.**

В умовах децентралізації місцевих органів державної влади та органів місцевого самоврядування одним із основних завдань є підвищення рівня організації безпечного та раціонального харчування учнів та розуміння важливості дотримання законодавства стосовно безпечності харчових продуктів, санітарного законодавства, проведення державних закупівель товарів та послуг та укладання відповідних договорів, особливості здійснення державного контролю та необхідності забезпечення впровадження системи

аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках – Hazard Analysis and Critical Control Points (НАССР), організація проведення роз'яснювальної роботи серед депутатів місцевих рад щодо необхідності виділення додаткових коштів для покращення матеріально-технічної бази харчоблоків у закладах дошкільної та загальної середньої освіти, збільшення коштів для покращення якості шкільного харчування та харчування вихованців у закладах дошкільної освіти.

У 2019 році спеціалісти ГУ ДПСС взяли участь у проведенні 85 нарад щодо впровадження постійно діючих процедур, заснованих принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), у 2020 році – 63 наради. По цих питаннях проведено у 2019 році 77 навчань з персоналом шкільних та дошкільних закладів, у 2020 році – 64 навчання.

Усіма навчальними закладами постійно проводяться роботи по впровадженню постійно діючих процедур, заснованих принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), але через обмежене фінансування та брак коштів перехід на дану систему здійснено у 315 закладах загальної середньої освіти. Акт № 446 «За результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР» отримали лише 196 шкіл.

## **II. 5 Виконано.**

В області діє Програма «Дітям Вінниччини – безпечне харчування на 2019-2021 роки» (затверджена рішенням сесії обласної Ради від 26 червня 2019 року № 831), на виконання якої визначено основні етапи покращення матеріального стану і санітарно-технічного забезпечення їдалень, забезпечено державний нагляд (контроль) щодо дотримання операторами ринку харчових продуктів, що задіяні в організації харчування дітей у закладах освіти, гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, а також вимог санітарного законодавства в закладах освіти.

Методичні рекомендації щодо особливостей здійснення закупівель у сфері організації харчування в закладах освіти, що затверджені наказом Мінекономіки від 30 жовтня 2020 року №2208-20, направлено керівникам органів управління освітою райдержадміністрацій, міських рад та об'єднаних територіальних громад для відповідного реагування.

Наказом Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 11 листопада 2019 року № 576 «Про створення належних умов для безпечного харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти області» зобов'язано забезпечити складання тендерної документації для закупівлі харчових продуктів та надання послуг з харчування дітей з урахуванням обов'язкової вимоги щодо наявності експлуатаційного дозволу або державної реєстрації потужності з виробництва та/або обігу харчових продуктів у постачальників (п 1.6 наказу) та включати до тендерної документації вимоги щодо безпечності та якості продукції, яка використовується для приготування їжі (п 1.7 наказу).

14 листопада 2019 року Департаментом освіти і науки облдержадміністрації для керівників органів управління освітою райдержадміністрацій, міських рад та об'єднаних територіальних громад у

місті Жмеринка проведено обласний практичний семінар-навчання на тему: «Про створення належних умов для безпечного харчування в закладах освіти області». Спеціалісти Головного управління Держпродспоживслужби у Вінницькій області ознайомили учасників семінару з новими стандартами здійснення державного контролю та особливості аудиту від отримання продуктів від постачальників до кінцевого етапу приготування їжі. Під час семінару, учасники ознайомились із організацією харчування учнів у школах м. Жмеринки та провели експрес-огляд проекту «Нове шкільне харчування за збірником рецептур Євгена Клопотенка», що впроваджене у школах м. Жмеринка з квітня 2019 року. На семінарі було ще раз наголошено, що придбання продуктів харчування, якими харчоблоки забезпечуються централізовано, повинні проводитися відповідно до положень Закону України «Про закупівлю товарів, робіт і послуг за державні кошти» шляхом закупівлі товарів, робіт і послуг з використанням інформаційно-телекомунікаційної системи «Prozorro».

Рішенням колегії Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 11 грудня 2019 року № 6 рекомендовано включати до тендерної документації при проведенні відкритих торгів щодо організації харчування дітей у закладах освіти такі вимоги для учасників що надають послуги з організації гарячого харчування та/або із закупівлі і постачання сировини та харчових продуктів:

- копію експлуатаційного дозволу (для виробників харчових продуктів);
- витяг з Державного реєстру потужностей операторів ринку (для постачальників сировини та харчових продуктів);
- акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин;
- перелік потужностей операторів ринку харчових продуктів, звідки буде проводитись постачання сировини і харчових продуктів, з підтвердженням щодо отримання ними експлуатаційного дозволу та/або реєстрації їх в Державному реєстрі потужностей операторів ринку;
- довідку про наявність власних або орендованих приміщень, автотранспорту для перевезення продукції.

## **П. 6 Виконано частково.**

Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27 листопада 2019 року № 1106-р «Деякі питання використання у 2019 році освітньої субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам» для області на 2020 рік передбачено 16,1 млн грн за напрямом «Ремонт обладнання та придбання обладнання для їдалень (харчоблоків) державних або комунальних закладів загальної середньої освіти». Розпорядженням Голови обласної державної адміністрації від 03 червня 2020 року № 354 «Про внесення змін до обласного бюджету на 2020 рік» кошти субвенції направлено на місця. З місцевих бюджетів на умовах співфінансування залучено 1,9 млн грн. Закуплено 452 одиниці (комплекти) технологічного обладнання для 36 закладів загальної середньої освіти на суму

17,8 млн гривень (15,9 млн гривень – кошти з державного бюджету та 1,9 млн гривень кошти місцевих бюджетів).

Органами місцевого самоврядування постійно проводиться робота щодо належного забезпечення матеріально-технічного стану харчоблоків (їдалень, буфетів) в закладах освіти відповідно до вимог законодавства. Та через брак коштів і надалі існує потреба у проведенні капітальних ремонтів та придбанні нового обладнання у закладах освіти.

#### **П. 7 Виконано.**

В серпні місяці 2019 року, спеціалістами ГУ ДПСС у Вінницькій області спільно з представниками відділів освіти райдержадміністрацій, міських рад міст обласного значення та ОТГ була прийнята участь у 1234 комісійних перевірках освітянських закладів з визначення ступеню готовності до роботи у новому навчальному році. Також були проведені комісійні перевірки готовності дитячих інтернатних закладів обласного підпорядкування. За результатами була підготовлена довідка з пропозиціями щодо усунення порушень виявлених при перевірках. В жовтні місяці було проведено позапланове обстеження всіх закладів інтернатного типу щодо виконання пропозицій та усунення порушень. В серпні місяці 2020 року проведено 1280 комісійних перевірок освітянських закладів з визначення ступеню готовності до роботи у новому навчальному році.

#### **П.8 Виконано.**

Пунктом 3.8 Рішення колегії Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 11 грудня 2019 року № 6 рекомендовано керівникам органів управління освітою забезпечити проведення лабораторних досліджень якості питної води. Перед початком кожного навчального року в усіх закладах освіти проводяться лабораторні дослідження якості питної води, що використовується у виробництві харчових продуктів на відповідність вимогам, установленим до води питної.

З метою оцінки якості питної води в закладах освіти та визначення шляхів її покращення, у 2019 році до Вінницької регіональної державної лабораторії Держпродспоживслужби було доставлено 362 проби питної води з закладів загальної середньої освіти, з них 205 (57%) не відповідали за мікробіологічними показниками, 192 (53%) за санітарно-хімічними показниками. З закладів дошкільної освіти було доставлено 302 проби питної води, з них 182 (60%) не відповідало за мікробіологічними показниками, 169 (56%) за санітарно-хімічними показниками. У 2020 році доставлено 1 222 проби питної води в закладах освіти, з них не відповідали вимогам по мікробіологічних показниках 623 (51%), по санітарно-хімічних показниках 362(30%). По всіх невідповідних пробах керівникам закладів та установ були направлені приписи та пропозиції щодо негайного проведення заходів з покращення стану питного водопостачання. Усі недоліки усунуто.

#### **П.9 Виконується постійно.**

Рішенням колегії Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 11 грудня 2019 року № 6 рекомендовано керівникам органів

управління освітою та керівникам закладів освіти: приймати до закладів безпечні та якісні продукти харчування та продовольчу сировину, маркування яких відповідає вимогам законодавства; визначити оптимальні терміни та безперебійне постачання безпечних та якісних продуктів харчування і сировини; заборонити отримання швидкопсувних продуктів харчування (молокопродуктів, м'яса, м'ясних напівфабрикатів тощо) в кількості, що не можуть бути використані в установлені виробником терміни реалізації; заборонити замовляти, приймати та використовувати гриби, соуси, перець, майонез, вироби у фритюрі, у тому числі чіпси, вироби швидкого приготування, газовані напої, квас, натуральну каву, кремові вироби, вершково-рослинні продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти й викликають подразнення слизової оболонки шлунку та є небезпечними; дотримуватись технології виготовлення страв, санітарно – гігієнічних вимог, зокрема, правил особистої гігієни працівників харчоблоків (їдалень, буфетів); тримати на контролі питання щодо реалізації страв та продуктів харчування у буфетах (їдальнях) шкіл у відповідності до асортименту шкільних буфетів, затвердженого «Державними санітарними правилами і нормами влаштування, утримання загальноосвітніх навчальних закладів та організації навчально-виховного процесу»; не допускати використання їдалень, харчоблоків навчальних закладів не за призначенням (обслуговування сторонніх фізичних та юридичних осіб). За результатами щорічних комісійних обстежень перед початком навчального року дані рекомендації виконуються керівниками органів управління освітою та керівникам закладів освіти.

## **П. 10 Виконується постійно.**

Відповідно до пункту 7 статті 20 Закону України «Про повну загальну середню освіту» (із змінами, внесеними згідно із Законом України від 13 липня 2020 року № 764-ІХ) відповідальність за організацію харчування учнів у закладах освіти незалежно від підпорядкування, типу і форми власності, додержання вимог санітарного законодавства та законодавства про безпечність і якість харчових продуктів покладається на засновників та керівників відповідних закладів освіти.

На виконання Регіонального плану заходів щодо створення належних умов для безпечного харчування дітей у закладах освіти Вінниччини на 2019 – 2020 роки, Програми «Дітям Вінниччини – безпечне харчування на 2019-2021 роки», рішення колегії Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 11 грудня 2019 року № 6 та наказу Департаменту освіти і науки обласної державної адміністрації від 11 листопада 2019 року № 576 «Про створення належних умов для безпечного харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти області», Керівниками закладів закладах дошкільної та загальної середньої освіти проводиться постійний контроль за: дотриманням термінів реалізації харчових продуктів, умовами зберігання, товарним сусідством та технологією приготування страв; належним веденням відповідної документації, як підтверджуючих доказів виконання вимог харчового та санітарного законодавства; дотриманням перспективного меню та натуральних норм харчування учнів; веденням документації з організації харчування дітей у

відповідності до вимог визначених спільними наказами Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 17 квітня 2006 року № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки України від 01 червня 2005 року № 242/329 "Про затвердження Порядку організації харчування дітей в навчальних та оздоровчих закладах", зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005 року за № 661/10941; видачею готових страв лише після зняття проби медпрацівником закладу освіти або за його відсутності іншою особою, відповідальною за організацію харчування, призначеною наказом керівника закладу; здійсненням бракеражу сирової продукції комірником, завідувачем виробництвом, кухарем із залученням медичного працівника закладу та щоденним відбиранням добових проб кожної страви раціону і зберігання їх протягом доби до закінчення аналогічного прийому їжі наступного дня; додержання дітьми правил особистої гігієни; дотриманням режиму і графіків харчування дітей.

#### **П. 11 Виконано частково.**

В закладах загальної середньої освіти області виконання норм, затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 № 1591(із змінами) «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» у 2019 та 2020 роках складало 80% через брак коштів. Фактично натуральні норми по харчуванню в повному обсязі виконуються в закладах інтернатного типу та стаціонарних дитячих оздоровчих закладах.

У 2019 році з харчоблоків шкіл та садочків було доставлено 782 проби готових страв на визначення бактеріологічної забрудненості, з них 130 (17%) не відповідали нормативам. Керівникам даних установ були направлені пропозиції щодо негайного посилення контролю за технологією приготування страв. 105 проб обідів були доставлені на визначення калорійності, всі проби відповідали вимогам.

У 2020 році з харчоблоків шкіл та садочків було доставлено 600 проби готових страв на визначення бактеріологічної забрудненості, з них 54 (9%) не відповідали нормативам. Керівникам даних установ були направлені пропозиції щодо негайного посилення контролю за технологією приготування страв. 120 проб обідів були доставлені на визначення калорійності, всі проби відповідали вимогам.

#### **П. 12 Виконується постійно.**

Працівники харчоблоків (їдалень, буфетів) перед початком навчального року в обов'язковому порядку проходять медичні огляди відповідно до Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 «Щодо організації проведення обов'язкових профілактичних оглядів працівників окремих професій, діяльність яких пов'язана з обслуговуванням населення та може привести до поширення інфекційних хвороб». Працівників, у яких виявлено кишкові інфекції чи стафілокок, негайно відсторонюють від роботи. Так у 2019 році було обстежено 319 осіб (працівників харчоблоків) раптовим

методом на бацилоносіння, з них 16 осіб виявилися носіями стафілококу. У 2020 році – обстежено 399 осіб (працівників харчоблоків), з них 25 осіб виявилися носіями стафілококу. Данні особи пройшли відповідне лікування та після повторного обстеження продовжили роботу.

### **П. 13 Виконується постійно.**

Головним управлінням Держпродспоживслужби у Вінницькій області, Департаментом гуманітарної політики обласної державної адміністрації та керівниками органів управління освітою проводяться навчання, семінари, онлайн-конференції та тренінги для керівників закладів освіти, персоналу харчоблоків, представників суб'єктів господарювання, що задіяні в організації харчування, з питань стосовно санітарно-гігієнічних вимог до організації харчування дітей в закладах освіти.

Так, у 2019 році працівниками ДПСС у Вінницькій області надано 851 консультація працівникам шкільних та дошкільних закладів по питанням впровадження постійно діючих процедур, заснованих принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР). У 2020 році надано таких 137 консультацій. В свою чергу у 2019 році підвищили свою кваліфікацію 25 працівників їдалень (харчоблоків), у 2020 році – 30 працівників.

### **П. 14 Виконується постійно.**

У 2019 році для проведення лабораторних досліджень було відібрано 19 проб сировини та готової продукції. Згідно експертних висновків 4 проби (буряк, капуста, масло солодко вершкове та м'ясо свинини заморожене) не відповідали вимогам. Для оцінки санітарного стану харчоблоків, з технологічного обладнання, посуду, рук і одягу працівників було досліджено 7 061 змивів на бактерії групи кишкової палички, з них 592 (8,4%) виявилися позитивними. Всім керівникам були надіслані пропозиції про посилення контролю за дотриманням на харчоблоках санітарно-гігієнічного, дезінфекційного режиму та правил особистої гігієни.

У 2020 році було відібрано 348 проб сировини для дослідження по мікробіологічних показниках, з них 4 проби не відповідали вимогам. Було відібрано 211 проб сировини для дослідження по фізико-хімічних показниках, з них 4 проби не відповідали вимогам. Для оцінки санітарного стану харчоблоків, з технологічного обладнання, посуду, рук і одягу працівників було досліджено 4300 змивів на бактерії групи кишкової палички, з них 178 (5%) виявилися позитивними. Всім керівникам були надіслані пропозиції про посилення контролю за дотриманням на харчоблоках санітарно-гігієнічного, дезінфекційного режиму та правил особистої гігієни. Усі недоліки усунуто.

### **П. 15 Виконано**

Державний нагляд (контроль) щодо дотримання операторами ринку харчових продуктів, що задіяні в організації харчування дітей у закладах освіти, гігієнічних вимог до харчових продуктів на всіх стадіях їх виробництва та обігу, а також вимог санітарного законодавства в закладах освіти області здійснює Головне управління Держпродспоживслужби в Вінницькій області.