

АСПЕКТЫ ГОСУДАРСТВЕННОГО САНИТАРНОГО НАДЗОРА ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ В УЧРЕЖДЕНИЯХ ОБРАЗОВАНИЯ ВЕТКОВСКОГО РАЙОНА

Вашечко В.В.¹, Вашечко О.И.², Коржев А.В.¹

¹ГУ «Ветковский районный центр гигиены и эпидемиологии»,

²ГУ «Гомельский областной центр
гигиены, эпидемиологии и общественного здоровья»

Ветка, Гомель, Беларусь

vetka@gmlocge.by, shust@gmlocge.by

Публикация посвящена особенностям организации государственного санитарного надзора за питанием обучающихся в учреждениях образования Ветковского района. Показана эффективность принимаемых мер.

Ключевые слова: *питание; производственный контроль; рационы.*

THE ASPECTS OF THE STATE SANITARY SUPERVISION OVER THE CATERING SERVICE ORGANIZATION IN THE EDUCATIONAL INSTITUTIONS OF VETKA REGION

Vashechka V.V.¹, Vashechka A.I.², Korzhev A.V.¹

¹*Vetka regional center of hygiene and epidemiology»*

Belarus

²*Gomel regional center of hygiene, epidemiology and public health*

Vetka, Gomel, Belarus

This article is dedicated to the peculiarities of the organization of state sanitary supervision over the students' nutrition in educational institutions of the Vetka region. The effectiveness of the taken measures is shown in this.

Key words: *nutrition; production article supervision; rations.*

Оценка организации питания специалистами Ветковского районного ЦГЭ проводится по трем основным направлениям:

1. Оценка достаточности мер, принятых на организационном уровне: приведение материально-технической базы пищеблоков в должное состояние, разработка примерных рационов, своевременность и полнота поставок пищевых продуктов с целью обеспечения безопасного и качественного питания.

2. Оценка динамики выполнения натуральных норм питания за месяц для каждой категории питающихся и результатов лабораторных исследований на соблюдение технологических карт как индикаторных показателей качества питания.

3. Анализ эффективности производственного контроля, своевременность устранения выявляемых в пищеблоках текущих нарушений.

Ветковском районный ЦГЭ осуществляет надзор за 10 дошкольными учреждениями (ДДУ) и 16 учреждениями общего среднего образования (школы). Специфической особенностью района является территориальная удаленность и преимущественно малочисленность учащихся: в 62% учреждений среднесписочный состав на протяжении ряда лет не превышает 80

человек, еще в 25% среднесписочный состав до 120 обучающихся. Наполняемость городских ДДУ составляет от 20 до 125 детей.

До 2018 года организация питания во всех школах района осуществлялась субъектом, оказывающим услуги по общественному питанию - ОСП «Ветковское» ТУП «Гомельская универсальная база». В ходе надзорной деятельности выявлялись многочисленные нарушения в организации питания, обусловленные как недостаточным уровнем организации (примерные двухнедельные рационы не соответствовали гигиеническим требованиям, у руководителей учреждений образования отсутствовали рычаги стимулирования и привлечения к дисциплинарной ответственности работников пищеблока), так и значительным объемом текущих нарушений, из-за недостаточного производственного контроля и низкой исполнительской дисциплиной работников. Натуральные нормы питания по основным продуктам в среднем по району выполнялись на недостаточном уровне: мясо - 80%, птица – 85%, рыба – 80%, молоко – 74%. Фактически питание было ориентировано на соблюдении денежных норм питания.

С августа 2018 года субъектом, организующим питание, во всех учреждениях образования является отдел образования спорта и туризма Ветковского райисполкома (далее РООСиТ), с 2020 года – государственное учреждение «Центр по обеспечению деятельности бюджетных организаций Ветковского района».

Особенностью организации питания в районе является его унифицированность. Санитарно-техническое состояние большинства пищеблоков оценивается как удовлетворительное, адекватное объемам производства и равноценное для всех объектов. При контроле готовности учреждений к новому учебному году, ЦГЭ оценивается состояние поверхностей, наличие технологического оборудования и посуды, качество нанесенных маркировок.

Разрабатываемые примерные двухнедельные рационы питания для каждой категории детей предусматривают обеспечение рационального и полноценного питания, адаптированы к фактическим поставкам пищевых продуктов и соответствуют оснащенности пищеблоков технологическим оборудованием, а также выделяемым объемам финансирования.

В практику работы пищеблоков внедрены информационные технологии, в частности компьютерная программа «Система автоматизации бюджетной организации» (электронное меню). В ДДУ электронное меню используется с 2013 года, в школах с августа 2018 года. Использование электронного меню позволяет контролировать выполнение норм питания «онлайн» и при необходимости проводить коррекцию, а также используется специалистами ЦГЭ для оценки организации питания в конкретном учреждении.

Поставки пищевых продуктов осуществляются по договорам. Ассортимент, качественные характеристики и сроки поставки одинаковы для всех учреждений района.

Оценка фактического питания в учреждениях образования проводится по двум основным критериям: выполнение натуральных норм питания, а также гигиеническая ценность и эпидемическая безопасность.

Для оценки фактического питания РООСиТ ежемесячно предоставляет в ЦГЭ сведения о выполнении натуральных норм в разрезе каждого учреждения. По результатам сравнительного анализа установлено, что натуральные нормы питания по основным продуктам в ДДУ выполняются в большем объеме, чем в школах. Отмечается неравномерное выполнение норм в разных учреждениях, например, в 13 из 16 школ нормы по мясу выполнены от 94 до 110 процентов, а в 3 - на 79 %, что связано с несвоевременными заявками на поставку. Также отмечается неравномерное выполнение норм в одном и том же учреждении: по отдельным продуктам они выполнены на 71%, по другим на 134%.

Во втором полугодии 2019/2020 учебного года по основным продуктам, в том числе мясу, рыбе, яйцу, овощам, крупам, макаронным изделиям, фруктам, сокам, картофелю, молочным продуктам, хлебу в большинстве учреждений района нормы выполнены более, чем на 90%. В то же время, по данным электронного меню установлено, что выполнение натуральных норм питания не гарантирует оптимального соотношения Б:Ж:У и пропорционального потребления микроэлементов К, Са, Mg.

В районе проводится анкетирование обучающихся для выявления проблемных вопросов и своевременного принятия мер по повышению качества питания. По результатам анкетирования в сентябре 2020 года удовлетворены организацией питания 80-95 % респондентов, а приготовленные блюда нравятся 70-75 % респондентов.

Выводы:

1. Результаты анализа свидетельствуют, что организация питания детей районным отделом образования, спорта и туризма является наиболее эффективной по сравнению с ранее действующей системой.

2. Использование электронного меню позволяет оперативно корректировать и оценивать гигиеническую полноценность питания детей в ДДУ и школах.

3. Требуется дальнейшая оптимизация обучения работников пищеблоков, в том числе расширению использования электронного меню.