***Володимир Захлюпаний****, директор Ліцею №1  
 Гостомельської селищної ради Київської області*

**Організація харчування учнів**

**в умовах фінансової автономії закладу**

Інноваційний підхід в організації дитячого харчування – один із найважливіших і найактуальніших чинників у здійсненні державної програми з реформування системи шкільного харчування, є основним критерієм, що визначає здоров’я дітей.

В освітньому середовищі активно обговорюються питання реформи, проводяться семінари, круглі столи, партнерські зустрічі з обміну досвідом в організації харчування учнів. Як саме організовано харчування дітей? Які виклики стоять перед освітніми закладами? Чи можуть керівники шкіл активно впливати та швидко впроваджувати зміни на місцях? Як сприймуть нові страви учні? Ці проблеми злободенні, і їх потрібно вирішувати кожному керівникові освітнього закладу.

Ліцей № 1 Гостомельської селищної ради Київської області - заклад, що працює на умовах повної фінансової автономії, має свою бухгалтерію; створений тендерний комітет із конкурсних торгів, призначено уповноважену особу, відповідальну за організацію та проведення спрощеної закупівлі. У Державній службі України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів заклад зареєстрований як підприємство, що надає послуги в організації харчування.

Харчування школярів ліцею адміністрація організовує самостійно і не користується послугами комунального підприємства. Самостійно проводяться тендерні торги на постачання продуктів харчування. Відповідно до результатів тендерних торгів, які проводяться на платформі E-TENDER для державних закупівель PROZORO, адміністрація закладу укладає угоди з постачальниками продуктів харчування для шкільної їдальні.

Працівники їдальні входять до штату закладу на госпрозрахунковій основі. Штат працівників харчоблоку укомплектований кухарями, кухонними працівниками, посудомийниками, є технолог, дієтсестра, комірник, адміністратор та працівники залу, які повністю забезпечують організаційний процес харчування. Учні не залучаються до чергування, допомоги в накритті чи прибиранні посуду.

Закладом розроблені та затверджені в Держпродспоживслужбі власні технологічні картки на кожну страву на основі «Збірника рецептур страв для харчування школярів» та «Збірника рецептур страв для харчування дітей» від Євгенія Клопотенка *(Додаток 1)*, а також розроблена калькуляційна картка на кожну страву чотиритижневого меню *(Додаток 2).*

У їдальні приділяється особлива увага здоровому харчуванню. У меню є фрукти, овочі, соки, салати тощо.

Станом на вересень 2021 року виконкомом Гостомельської селищної ради затверджені розрахунки з надання послуг харчування за кошти батьків на суми 15, 20, 35 та 50 грн. Меню складено таким чином, що кожен учень має можливість замовити або повний обід на 50 грн., або варіант обіду на іншу вартість: на 35, на 15, чи сніданок за 20 грн.

Гостомельською селищною радою прийнята «Програма розвитку та вдосконалення організації харчування вихованців закладів дошкільної освіти та здобувачів освіти закладів загальної середньої освіти Гостомельської селищної ради на 2021-2025 роки» для харчування категорійних учнів з урахуванням вартості обіду 50 грн. За кошти місцевого бюджету в ліцеї харчуються діти-сироти, діти, позбавлені батьківського піклування, діти, батьки яких є внутрішньо переміщеними особами, які брали або беруть участь в операції об’єднаних сил (АТО), діти з малозабезпечених сімей та внутрішньо переміщених осіб.

Для таких категорій, як діти з багатодітних родин, діти з інвалідністю, діти батьки, яких віднесені (належать) до 1,2,3 категорії потерпілих від Чорнобильської катастрофи, діти, які втратили одного  із батьків (втрата  годувальника), встановлено пільгове харчування, де 50% вартості шкільного обіду оплачується з місцевого бюджету. Даною програмою на безоплатній основі забезпечується харчування 250 учнів. Усі інші школярі (близько 1100 дітей) харчуються за кошти батьків.

Харчування організовано без готівкових коштів. Батьки учнів перераховують їх наперед на місяць, на господарський рахунок закладу. Класні керівники ведуть облік харчування учнів класу. Порядок оплати та процес організації харчування учнів показано на *Схемі 1.*

Щоб забезпечити безперебійну організацію харчування великої кількості учнів (харчується в ліцеї від 1300 до 1400 дітей в день) усі процеси в закладі автоматизовані: від замовлення на шкільні обіди до денних забірних листів та звітів. *(Додаток 3).*  Замовлення на кількість обідів та сніданків подається на початку занять. Класні керівники заповнюють замовлення в якому вказують хто харчуватиметься безкоштовно з категорійних дітей, кількість пільговиків які будуть харчуватися в цей день за 50%, вибір учнями обіду чи сніданку за певною вартістю *(Додаток 4).* Саме таким чином забезпечується вибір варіантів обідів для учнів ліцею.

Далі секретарем закладу вносяться дані класних замовлень в програму розроблену закладом для організації харчування саме в нашому ліцеї *(Додаток 5).* У цій же електронній програмі закладу напередодні технологом їдальні вноситься денне шкільне меню відповідно якого і роблять вибір учні *(Додаток 6).* Усе інше (кількість обідів для накриття по кожній перерві *(Додаток 7),* денні забірні листи по пільговим категоріям *(Додаток 8),* денні забірні листи по харчуванню за кошти батьків *(Додаток 9),* звіт використаних коштів для адміністрації закладу *(Додаток10)* тощо) програма обраховує автоматично.

Обліком дітей що харчуються займаються класні керівники. Для них створений електронний табель. Класному керівникові в електронному табелі необхідно лише тільки внести суму батьківських коштів та відмітку про харчування учнів, все інше програма обраховує самостійно *(Додаток 11).*

Фінансова складова вартості шкільного обіду складається з вартості продуктів харчування й вартості послуг.

Складова послуг харчування це:

* фонд заробітної плати та податок на ЗП;
* комунальні послуги: електроенергія, вода, сміття..;
* витратні матеріали: папір, журнали, мийні засоби…
* кошти на зміцнення матеріальної бази: обладнання, посуд.

Саме така самостійна форма організації харчування на госпрозрахунковій основі має ряд переваг, а саме:

- відсутність фінансового навантаження на місцевий бюджет;

- підвищення якості харчування та забезпечення максимального охоплення гарячим харчуванням учнів закладу;

- можливість керівнику безпосередньо та швидко впливати на процес організації харчування;

- можливість вивчати та активно впроваджувати нові пропозиції, швидко реалізовувати побажання батьків і учнів;

- мотивація економії енергоресурсів: вода, електроенергія, вивезення сміття тощо;

- використання додаткових надходжень на розвиток матеріальної бази закладу.

Коли ліцей взяв на себе самостійну організацію харчування дітей, то в закладі харчувалося всього 150 учнів. На сьогодні ця цифра досягає до 1400 *(Додаток 12).*

І цей результат досягнутий спільними зусиллями працівників їдальні, педагогічного колективу, адміністрації закладу. Педагогічний колектив постійно організовує цікаві та змістовні заходи, щоб викликати в учнів бажання харчуватися в шкільній їдальні. До вподоби дітям проведення активностей, пов’язаних із здоровим харчуванням:

* фруктові квести (про улюблені фрукти, їх користь та вітамінний склад);
* колективні чаювання (дегустація різних сортів чаю, цікаві розповіді про чай, історичні факти);
* кольорові дні (колір одягу учнів щодня відповідає кольору фруктів у шкільному меню: якщо в меню банани – діти приходять у жовтому, якщо яблука – у зеленому, мандарини – у помаранчевому і т. д.)
* кулінарні дні країн Європи (меню в закладі складається мовою однієї з країн Європи, у меню національні страви. Наприклад, якщо це день Греції, то в меню грецький салат, фасолада - суп з квасолею, овочева запіканка з м’ясом – мусака);
* конурс «Майстер шеф – діти»;
* участь у проекті «Равлик в українській кухні»;
* Конкурс «Нealthy school» та інші.

Такі активності зацікавлюють учнів, привертають увагу до роботи шкільної їдальні, заохочують до здорового харчування (Додаток 13).

У 2020 році за рахунок державної програми реформування системи шкільного харчування закладом отримано та встановлено сучасне обладнання для харчоблоку, проведено ремонт шкільної їдальні, обіднього залу. (Додаток 14).

Приємні, комфортні умови в шкільній їдальні, можливість вибору, чітка організація процесу, якість обідів - усе це викликає в учнів бажання користуватися послугами шкільної їдальні.

Заклад за одну зміну для наших здобувачів освіти щоденно готує близько 1300-1400 шкільних сніданків та обідів. Саме така кількість охочих відвідувати їдальню є важливим показником якості роботи закладу з надання послуг харчування, адже батьки «голосують» за такі послуги своїм гаманцем*.*

Організація харчування на основі госпрозрахунку дає можливість забезпечити не тільки якісним, здоровим харчуванням дітей, а й мати додаткові кошти на зміцнення матеріальної бази та розвиток закладу. В складову вартості обіду входить вартість продуктів харчування та вартість послуг (Додаток 15). Вартість послуг складається з фонду заробітної праці працівників їдальні, оплати комунальних послуг, витратні матеріали та кошти на розвиток матеріальної бази (Додаток 16). Саме за кошти зароблені закладом на організації харчування нам вдалося осучаснити наш освітній заклад, створити комфортні умови для учнів, цікаві та змістовні осередки, забезпечити шкільну їдальню всім необхідним для повноцінної та якісної роботи.

Кожен освітній заклад на сьогодні знаходиться перед відповідальним кроком реформи - імплементацією змін на місцях, упровадження системи контролю, продовження модернізації харчоблоків та популяризації культури здорового харчування в освітніх закладах.

З нового навчального року в шкільному харчуванні відбувається багато змін. Відбулося суттєве оновлення нормативної бази в частині санітарного регламенту, нормативів та порядку організації харчування учнів, затвердження гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів, активно проводиться поліпшення матеріально-технічної бази шкільного харчування. Оновлене повноцінне чотиритижневе меню вже запропонував дітям відомий кулінарний експерт Євген Клопотенко. Болоньєзе, нагетси курячі, бургери в нашому шкільному меню вже стали реальністю. Ці новинки діти сприйняли із задоволенням. Як буде з іншими стравами, чи сприймуть їх діти? Чи зможуть кухарі впоратися з новим меню на новому сучасному обладнанні? Зараз той час який потрібно використати на ретельну підготовку до змін, модернізації харчоблоків, опрацювання нового меню, упровадження в кожному закладі системи HACCP, навчання кухарів та уповноважених осіб, відповідальних за організацію та проведення спрощеної закупівлі тощо.

Харчування дітей має бути здоровим, збалансованим та таким, що подобається дітям. Формування високої культури харчування, правильних харчових уподобань та звичок - необхідна передумова розвитку здорового дитячого організму, а в майбутньому - здорової нації. Переконаний, що наш колектив з гідністю виконає поставлені перед нами завдання.