

СОЗДАНИЕ БЕЗОПАСНЫХ УСЛОВИЙ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА ВНУТРИШКОЛЬНЫХ ОБЪЕКТАХ ПИТАНИЯ КАК НЕОТЪЕМЛЕМАЯ ЧАСТЬ ОБЕСПЕЧЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ СРЕДЫ УЧРЕЖДЕНИЯ ОБРАЗОВАНИЯ

Иваненко Светлана Александровна

Аннотация. Правильное питание обучающихся является одним из важных условий безопасности образовательной среды учреждения образования. Школа представляет собой среду, где протекают жизненно важные для обучающегося процессы. За время обучения происходит полное физиологическое становление учащегося, и важное значение в этом имеет питание. Учреждение образования не только предоставляет питание, но и отвечает за создание безопасных условий его употребления. Недостаточное внимание к созданию безопасных условий в школьных объектах питания может привести к отрицательным и необратимым последствиям для здоровья и безопасности обучающихся. Безопасные условия на школьном пищеблоке и питание способствуют эффективному обучению, профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию обучающихся, помогают адаптироваться к современной жизни. Приучая учащихся к элементарным безопасным правилам при питании в школьной столовой, мы формируем привычки, образ жизни, предпочтения.

Статья предназначена для педагогических работников, ответственных за организацию питания, с целью оказания помощи по вопросам создания безопасных условий питания обучающихся, что будет способствовать снижению числа нарушений на внутришкольных объектах питания.

Обеспечение безопасности внутришкольных объектов питания для обучающихся представляет собой неотъемлемую часть обеспечения безопасности образовательной среды учреждения образования. Питание как один из важных физиологических факторов определяет здоровье и полноценное физиологическое становление обучающихся. Безопасное, сбалансированное питание создает условия для нормального физического и умственного развития, влияет на способность организма противостоять воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды, помогает бороться с инфекциями. Для растущего организма обучающегося питание всегда будет жизненной потребностью.

Кодекс Республики Беларусь об образовании определяет, что учреждение образования должно создать безопасные условия при организации образовательного процесса и необходимые условия для организации питания обучающихся. Постановка вопроса о безопасности актуальна и для организации образовательного процесса, и для организации питания: болезнетворные микроорганизмы легко распространяются на продуктах, поверхностях объектов общественного питания и могут стать источником заболеваний.

Создание безопасных условий и предупреждение возникновения заболеваний регулируется нормативной базой Республики Беларусь — Постановлением Совета Министров Республики Беларусь от 07.08.2019 № 525 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований», Постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от

27.12.2012 № 206 «Об утверждении Санитарных норм и правил „Требования для учреждений общего среднего образования“», постановлением Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 №12 Санитарные нормы и правила «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» и др.

Так, вся продукция на пищеблоке должна изготавливаться с соблюдением рецептуры, технологии приготовления и соответствовать органолептическим характеристикам и другим показателям (пищевая ценность, выход готовой продукции и другие), установленным в технологических картах по каждому виду продукции (сборниках технологических карт), иных технических нормативных правовых актах. На пищеблок должны поступать продукты высокого качества, что гарантирует безопасность пищи для обучающихся. В связи с чем обязательным требованием является соблюдение строжайших условий транспортировки, сроков хранения для каждого вида продуктов и принципов товарного соседства. Все пищевые продукты, поступающие в объекты общественного питания учреждений общего среднего образования, должны соответствовать требованиям действующих технических нормативных правовых актов Республики Беларусь. Выдача готовых блюд для учащихся может проводиться только после проведения органолептической оценки качества приготовленной пищи членами бракеражной комиссии с соответствующей записью в журнале по контролю за качеством пищи.

Для безопасности приготовленной пищи ежедневно в учреждениях образования осуществляется отбор суточных проб каждого приготовленного блюда. Допускается не отбирать суточную пробу приготовленных блюд, если партия менее 30 порций. Данные по отбору фиксируют в ежедневном листе контроля суточных проб. Также необходимо выставлять на линии раздачи контрольные порции блюд (салат, первое блюдо, мясные блюда в соусе, гарнир, напиток).

Немаловажную роль в создании безопасных условий для обучающихся при нахождении на объекте общественного питания играют педагогические работники учреждения образования, так как осуществляют контроль за выполнением учащимися установленного санитарно-противоэпидемического режима в учреждении образования, что особенно важно при приеме пищи. Питание обучающихся организуется по утвержденному руководителем учреждения образования графику под наблюдением педагогических работников (в V–XI классах – дежурного педагогического работника).

Перед входом в помещение обеденного зала объекта питания и перед каждым приемом пищи необходимо объяснять, напоминать учащимся, что мытье рук – это обязательная гигиеническая процедура, что именно благодаря несложным действиям по намыливанию рук и смыванию мыльно-пенного раствора мы не позволяем возбудителям различных заболеваний распространяться, что именно для этого при входе в обеденный зал предусмотрено специальное место с умывальниками. В соответствии с Санитарными нормами и правилами «Требования для учреждений общего среднего образования» от 27.12.2012 г. № 206 предусматривается наличие в умывальниках холодной и горячей проточной воды, комплекта мыла или дозаторов с жидким мылом (с учетом возраста обучающихся), одноразовые бумажные полотенца (электросушилки).

В обеденном зале оптимизация передвижения обеспечивается посредством особого порядка расстановки столов: между столами и участком раздачи пищи или окном (дверью) для приема грязной посуды соблюдается расстояние 150–200 см; между рядами столов – 100–150 см; между столами и стеной – 40–60 см. Возле посудомоечной устанавливаются столы для сбора грязной посуды и подносов.

Стол должны иметь покрытие, устойчивое к действию моющих средств и средств дезинфекции; для предотвращения возникновения опасных условий для здоровья обучающихся обеденные столы моются после каждого приема пищи. Обучающиеся могут использовать подносы, которые после каждого применения обязательно протираются чистыми салфетками, а в конце дня промываются горячей водой с добавлением моющих средств. Не допускается использова-

ние подносов с элементами деформации или с видимыми загрязнениями. Столовые приборы для безопасности обучающихся прокаливаются в жарочных (духовых) шкафах в течение 2–3 минут, хранятся в сухом виде, в вертикальном положении (ручками вверх) в кассетах, которые ежедневно обрабатываются. Столовая посуда и столовые приборы перед использованием находятся на линии раздачи в сухом виде. Запрещено использовать посуду с трещинами, сколами, отбитыми краями, деформированную, с поврежденной эмалью, а также столовую посуду и столовые приборы из алюминия.

Сосредоточение большого числа обучающихся, что обычно наблюдается во время организованного приема пищи, может привести к ухудшению санитарного состояния обеденного зала. Для поддержания чистоты и порядка предусмотрена текущая уборка обеденного зала, которая проводится ежедневно после каждого приема пищи учащимися и по мере необходимости. Чтобы текущая уборка была гигиенически качественной, поверхности полов должны быть выполнены из водонепроницаемых, моющихся и нетоксичных материалов. Наличие выбоин и неровностей, а также скопление влаги на полу не допускается. Уборка и дезинфекция обеденного зала проводится с использованием специального инвентаря, моющих средств и средств дезинфекции, разрешенных к применению на территории Республики Беларусь, в соответствии с инструкциями по их применению.

Важным фактором безопасности для обучающихся является соблюдение питьевого режима. Места для организации питьевого режима должны быть максимально приближены к учебным помещениям. Для питьевого режима обучающихся используется или упакованная питьевая вода, или вода из централизованной водопроводной системы после ее доочистки через локальные фильтры промышленного производства, или кипяченая вода. Питьевая вода должна отвечать гигиеническим нормативам, установленным к воде из централизованных систем питьевого водоснабжения. Допустимо использование одноразовой посуды. В обеденном зале и при организации питания через буфетные допускается использование многоразовой посуды. Кипяченая вода должна храниться в закрытых емкостях с водоразборным краном (или в кувшинах) в течение не более 4-х часов.

Дополнительно к горячему питанию и для профилактики макро- и микронутриентной недостаточности среди детей в учреждениях образования может организовываться работа буфетов, кафе и кафетериев с реализацией пищевых продуктов и блюд. Примерный перечень буфетной продукции может быть сокращен или расширен с учетом условий для хранения и реализации продукции, которые имеются в каждом конкретном

учреждении образования. Приоритет при реализации в буфетах отдается наиболее ценным пищевым продуктам, таким как:

- свежие фрукты и овощи;
- салаты из свежих и вареных овощей, из морепродуктов;
- изделия творожные (сырки, пудинги), молоко и кисломолочные напитки стерилизованные или пастеризованные (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами, живыми бактериальными культурами), сыры сычужные твердые и (или) плавленые в промышленной (порционной) упаковке;
- соки и нектары плодовые (фруктовые) преимущественно в промышленной (порционной) упаковке, напитки собственного изготовления (из клюквы, шиповника, других ягод и фруктов);
- сладкие блюда (желе и другие) промышленного и собственного производства;
- орехи (кроме сырого арахиса), сухофрукты и их смеси, зерновые хлебцы (в том числе обогащенные макро- и микронутриентами) в промышленной упаковке;
- холодные блюда из мяса и мясных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, бутерброды с использованием готовых пищевых продуктов (мясные, колбасные и другие);
- мучные изделия и сладости (мармелад, зефир, шоколад и др.) в промышленной (порционной) упаковке не более 10 наименований;
- вода питьевая негазированная промышленного производства, расфасованная в бутылки.

Не является безопасной и полезной для здоровья учащихся такая продукция, как: изделия во фритюре (картофель фри, чипсы и т.п.), копчености и консервации на уксусе, газированные напитки (особенно цветные), варёные колбасные изделия.

Из рекомендаций по формированию буфетной продукции можем отметить следующие: 1 – газированные напитки стоит заменять ягодными напитками, изготовленными из клюквы, черники, голубики, плодов шиповника и др.; 2 – из всего многообразия кондитерских изделий лучше отдавать предпочтение реализации зефира, пастилы, мармелада, несдобного печенья типа крекеров; 3 – отдельные мучные изделия, как пицца, или смаженка, или сосиска в тесте, или другое мучное изделие с использованием мясного (колбасного) фарша допускается реализовывать не чаще 2-х раз в неделю.

Все пищевые продукты, реализуемые в буфетах, должны быть преимущественно с маркировкой для питания детей школьного возраста или

отвечать требованиям к данным пищевым продуктам. Также в буфетах должны быть созданы условия для подогрева блюд.

Ответственность за безопасные условия и соблюдение санитарно-эпидемиологических требований на объекте общественного питания возлагаются на совет по питанию. Члены совета по питанию организуют ежедневный контроль за сроками реализации блюд, кулинарных и кондитерских изделий, за использованием поварами одноразовых перчаток и соответствием внешнего вида персонала требованиям санитарных норм и правил; за соблюдением ассортиментного перечня товаров в буфете; за соблюдением требований к санитарному состоянию обеденного зала, к личной гигиене обучающихся, к правилам приема пищи.

Таким образом, в целях обеспечения безопасности образовательной среды учреждения образования необходимо поддерживать порядок на школьном объекте питания и создавать безопасные условия на пищеблоке. Для этого необходимо неукоснительно выполнять всеми заинтересованными лицами санитарные нормы и правила, соблюдать санитарно-противоэпидемический режим, организовывать работу на плановой основе совета по питанию и бракеражной комиссии, не допускать формализма при рассмотрении выявленных проблем, проводить разъяснительную работу с обучающимися и ежедневно нести ответственность за питание и здоровье детей.

Список литературы

1. Постановление Совета министров Республики Беларусь от 07.08.2019 г. №525 «Об утверждении специфических санитарно-эпидемиологических требований» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://pravo.by/upload/docs/op/C21900525_1565730000.pdf. – Дата доступа: 14.05.2021.

2. Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 27.12.2012 № 206 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Требования для учреждений общего среднего образования» [Электронный ресурс]. – Режим доступа https://pravo.by/upload/docs/op/W21326846p_1363986000.pdf. – Дата доступа: 18.05.2021.

3. Постановление Министерства здравоохранения Республики Беларусь от 10.02.2017 № 12 «Об утверждении Санитарных норм и правил «Санитарно-эпидемиологические требования для объектов общественного питания» [Электронный ресурс]. – Режим доступа: https://pravo.by/upload/docs/op/W21731789p_1487970000.pdf. – Дата доступа: 21.05.2021.