

Темченко Олена Всеволодівна,
*методист Навчально-методичного центру
професійно-технічної освіти
у Сумській області*

ПІДВИЩЕННЯ КВАЛІФІКАЦІЇ КУХАРІВ ЗАКЛАДІВ ОСВІТИ СУМЩИНИ – ЗАПОРУКА УСПІШНОГО РЕФОРМУВАННЯ СИСТЕМИ ШКІЛЬНОГО ХАРЧУВАННЯ

Розпорядженням Кабінету Міністрів України від 27.10.2024 № 990-р затверджено Стратегію реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року [4].

Затверджений документ базується на низці нормативно-правових актів: Конституції України, законі України «Про освіту», Указі Президента України «Про національну стратегію розбудови безпечного і здорового освітнього середовища у новій українській школі», Концепції реалізації державної політики у сфері реформування загальної середньої освіти «Нова українська школа».

Реформа шкільного харчування розпочалась у 2020 році за ініціативи першої леді Олени Зеленської. За її словами, реформа ставить за мету впровадження системи контролю якості продуктів, продовження модернізації харчових блоків та популяризацію культури здорового харчування в суспільстві; реформа, яка закладає фундамент здоров'я української нації [1].

Ухвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування є одним з найважливіших кроків у процесі зміни та переформатування системи організації харчування в закладах освіти й забезпечення дітей якісною та поживною їжею.

Розпорядженням Сумської облдержадміністрації від 21.12.2023 №734-ОД затверджено Програму реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року в закладах загальної середньої освіти Сумської області [3].

Одними з основних завдань Програми є:

- підвищення рівня знань працівників, пов'язаних із забезпеченням шкільного харчування з питань гігієни персоналу, гігієнічних вимог до виробництва та обігу харчових продуктів, у тому числі з питань системи НАССР і програм-передумов;

- створення кулінарних хабів на базі 5 закладів професійної (професійно-технічної) освіти області: Сумський центр професійно-технічної освіти, Сумський центр ПТО харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу, Охтирський центр професійно-технічної освіти; Роменське вище професійне училище, Конотопський професійний аграрний ліцей;

- розширення вектору діяльності існуючого кулінарного хабу, що функціонує на базі навчально-практичного центру з професій для сфери громадського харчування Шосткинського вищого професійного училища;

- підготовка тренерів із числа педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти, які в подальшому будуть працювати в кулінарних хабах тощо.

Таким чином, з метою реалізації Програми реформування системи шкільного харчування та забезпечення професійного розвитку педагогічних працівників закладів професійної (професійно-технічної) освіти Сумщини за напрямом «Громадське харчування» у грудня 2023 року на базі Сумського центру ПТО харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу пройшли стажування та підвищили кваліфікацію 23 майстра виробничого навчання. Стажування відбулось у рамках Проекту «Розвиток трудового потенціалу для України» за сприяння Громадської організації «Міжнародна фундація розвитку» та фінансової підтримки USAID «Економічна підтримка України». Педагоги ознайомились з системою управління безпекою харчових продуктів (НАССР) у закладах громадського харчування, сучасними технологіями здорового харчування;

оволоділи професійними компетентностями з приготування страв за технологіями Су-від та молекулярної кухні з елементами Фудпейрінгу.

Також завдяки програмі Проєкту «Розвиток трудового потенціалу для України», за сприяння Громадської організації «Cult Food», команда тренерів у складі 24 майстрів виробничого навчання за професією «Кухар» із 7 закладів професійної (професійно-технічної) освіти пройшли онлайн-навчання з підвищення кваліфікації «Реформа шкільного харчування» та отримали сертифікати міжнародного зразка.

У рамках швейцарсько-українського проєкту DECIDE «Децентралізація для розвитку демократичної освіти» у липні 2024 року пройшли онлайн-навчання 11 педагогічних працівників за програмою «Навчання тренерів для майстрів виробничого навчання та проведення просвітницьких профорієнтаційних заходів для учнів закладів загальної середньої та професійної (професійно-технічної) освіти», що реалізується Громадською організацією «Cult Food». У серпні, жовтні 2024 року відбувся другий очний етап практичного навчання на базі кулінарних хабів Бориспільського професійного ліцею та Львівського професійного коледжу готельно-туристичного та ресторанного сервісу. Тренери, які успішно пройшли практичну частину навчання, до 01.12.2024 проведуть професійну підготовку для своїх колег – майстрів виробничого навчання на базі кулінарних хабів закладів освіти Сумської області.

В умовах сьогодення на майстрів виробничого навчання-тренерів кулінарних хабів, яких нині називають «агентами змін», покладається визначна місія, – навчання кухарів шкільних їдалень, що є запорукою успішного впровадження змін у систему харчування.

У межах Стратегії реформи шкільного харчування у закладах загальної середньої освіти у червні 2024 року в Сумській області вперше стартували курси підвищення кваліфікації для кухарів шкільних їдалень.

Протягом 8 днів 269 працівників харчоблоків закладів загальної середньої освіти із 42 громад нашої області навчали сучасним технологіям приготування страв здорового харчування за Збірником рецептур шеф-кухаря Євгена Клопотенка [2]. Навчання здійснювали 19 майстрів-тренерів з 5 закладів професійної (професійно-технічної) освіти Сумщини: Охтирський центр професійно-технічної освіти, Сумський центр ПТО харчових технологій, торгівлі та ресторанного сервісу, Роменське вище професійне училище, Шосткинське вище професійне училище, Конотопський професійний аграрний ліцей.

Курси підвищення кваліфікації передбачали навчання каскадним методом за освітньою програмою, теоретичний блок якої розрахований на 42 години та представлений лекціями з упровадження системи НАССР, організації харчування, облаштування харчоблоків, сучасних технологій приготування їжі та розроблення шкільного меню. Завершився теоретичний курс вихідним тестуванням та отриманням сертифікатів. У подальшому проведення практичної підготовки, що розрахована на 48 годин, планується на базі закладів професійної (професійно-технічної) освіти області.

Набуті кухарями шкільних їдалень знання та професійні компетентності сприятимуть формуванню навичок здорового харчування у здобівачів освіти, забезпеченню різноманітного, збалансованого, якісного та безпечного харчування дітей у закладах загальної середньої освіти та дозволять змінити підхід до культури харчування.

Отже, розвиток кадрового потенціалу та підвищення кваліфікації кухарів закладів освіти області є одним із пріоритетних напрямків роботи, визначених у Стратегії реформи шкільного харчування на 2023-2027 роки. Тому забезпечення закладів освіти достатнім штатом висококваліфікованих працівників, які вміють працювати з інноваційним обладнанням та мають досвід приготування страв здорового харчування, є запорукою успішного впровадження змін у систему шкільного харчування.

Для цього необхідно забезпечити, насамперед, професійний розвиток майстрів виробничого навчання закладів професійної (професійно-технічної) освіти та кухарів шкільних їдалень Сумської області.

Реформа шкільного харчування на Сумщині триває, і саме від спільних зусиль і злагодженої взаємодії усіх зацікавлених сторін залежить її успішна реалізація!

Список використаної літератури

1. Знаймо: Платформа про здорове шкільне харчування. URL: <https://znaimo.gov.ua> (дата звернення: 15.10.2024).

2. Клопотенко Є. Збірник рецептур страв для харчування в закладах освіти, дитячих закладах оздоровлення та відпочинку та закладах соціального захисту (розроблено в межах Стратегії реформування шкільного харчування). URL: https://go.klopotenko.com/cult_food (дата звернення: 17.10.2024).

3. Про програму реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року в закладах загальної середньої освіти закладах Сумської області: розпорядження Сумської облдержадміністрації від 21 грудня 2023 р. №734-ОД. URL: <https://sm.gov.ua/uk/component/content/article/2-uncategorised/32944-hruden-2023.html> (дата звернення: 17.10.2024).

4. Про схвалення Стратегії реформування системи шкільного харчування на період до 2027 року та затвердження операційного плану заходів з її реалізації у 2023-2024 роках : розпорядження Кабінету Міністрів України від 27 жовтня 2023 р. № 990-р. URL: <https://www.kmu.gov.ua/npas/pro-skhvalennia-stratehii-reformuvannia-systemy-shkilnoho-kharchuvannia-na-period-do-2027-roku-ta-t271023> (дата звернення: 18.10.2024).