



Администрация
муниципального образования
«Асекеевский район» Оренбургской области

ОТДЕЛ

ОБРАЗОВАНИЯ

Советская ул., 10, с. Асекеево, 461710
Телефакс: (835351) 2-02-28, 2-00-53
E-mail: 56ouo16@obraz-orenburg.ru, kniga71@mail.ru,
<http://asroo16.3dn.ru/>

ОГРН 1025602371376
ИНН/КПП 5622001009/562201001

09.12.2021 № б/н _____

Главе Асекеевского района

Гатауллину С.Г.

ИНФОРМАЦИЯ

**о состоянии организации горячего питания обучающихся
в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях
Асекеевского района на 09.12.2021 года**

В Асекеевском районе функционируют 20 общеобразовательных организаций (14 юридических лиц и 6 филиалов), в которых обучаются с 1 по 11 класс – 1858 обучающихся.

Питание обучающихся района осуществляется в соответствии с Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания населения", Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020 года по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (МР 2.4.0179-20), Методических рекомендаций Роспотребнадзора от 18.05.2020 года по осуществлению родительского контроля за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях (МР 2.4.0180-20), постановлением администрации Асекеевского района от 17.02.2020 № 109-п "Об утверждении Положения об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях Асекеевского района Оренбургской области".

Горячим питанием (завтраком) в соответствии с примерным двухнедельным меню обеспечиваются 100 процентов обучающихся, а именно:

- 810 учащихся 1-4 классов – бесплатным горячим питанием на компенсацию из федерального, регионального и местного бюджетов в размере – 55,43 рублей в день на одного ребенка;

- 34 ребенка с ограниченными возможностями здоровья (при наличии заключения ПМПК) бесплатным горячим питанием на компенсацию из федерального, регионального и местного бюджетов в размере 65,00 рублей; 11 детей с ОВЗ, обучающихся на дому, получают компенсацию на питание в размере 65 рублей в день;

- 1048 учащихся 5-11 классов на средства родителей и компенсации из регионального и местного бюджета в размере 11,45 рублей.

Размер стоимости питания учащихся 5-11 классов устанавливается администрацией школы по согласованию с родителями. В среднем по району он составляет 35 рублей в день.

Школьных столовых, находящихся в ведомстве отдела образования – 20 (14 в средних школах, 5 – в основных и 1 – в начальной школе):

- типовых столовых – 9 (Аксютинская ООШ филиал, Асекеевская СОШ, Мочагаевский филиал, Воздвиженская СОШ, Заглядинская СОШ, Красногорская СОШ, Новосултангуловская СОШ, Старомукменевская ООШ, Чкаловская СОШ);

- приспособленных – 11 (Асекеевская НОШ, Асекеевская ООШ филиал, Баландинская ООШ филиал, Кутлуевская СОШ, Лекаревская СОШ, Мартыновский филиал, Рязановская СОШ, Старокульшариповская СОШ, Троицкая СОШ, Юдинский филиал, Яковлевская СОШ).

Культуру питания формирует и интерьер столовой. Обеденные залы эстетично оформлены, оборудованы необходимой мебелью. Оформлены меню, сменные стенды «Все о правильном питании», «Полезная информация о питании». Посадочных мест в столовых – 883. Питьевой режим соблюдается, для чего оборудованы питьевые краны-фонтанчики.

Режим питания в школе определяется действующими санитарно-эпидемиологическими требованиями и нормативами. Приготовление блюд производится школой самостоятельно на основании примерного меню и технологических карт, представлено 20-23 наименованиями: супы, вторые блюда, овощные салаты, свежая выпечка, напитки, в том числе витаминизированные. В районе для учащихся 7-11 лет (1-4 классы) разработано единое муниципальное примерное 10-дневное меню для обучающихся в режиме 5-ти дневной недели (осень-зима), технологические карты приготовления блюд, разработанные с использованием программы сайта Новосибирского НИИ гигиены Роспотребнадзора. Для учащихся 5-11 классов меню разрабатывается поварами и ответственными лицами по вопросу организации питания согласно требованиям и методическим рекомендациям Роспотребнадзора при поддержке Новосибирского НИИ гигиены Роспотребнадзора.

По рекомендации областного штаба по предупреждению завоза и распространения новой коронавирусной инфекции от 03.11.2021 года и в целях повышения сопротивляемости организма детей к инфекционным заболеваниям внесены изменения в основное (организованное) меню для детей 7-11 лет на период до 31 декабря 2021 года с включением в рацион питания продуктов, способствующие повышению сопротивляемости организма детей к инфекционным заболеваниям, в том числе фрукты, соки, кисломолочную продукцию. Для дополнительного обогащения рациона микронутриентами также рекомендовано использовать в меню специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска.

Меню-раскладка школами составляется ежедневно, утверждается директором школы, размещается на официальном сайте в сети Интернет. По мере необходимости проводится коррекция меню и взаимозаменяемость продуктов. Технология приготовления блюд соблюдается.

Ассортимент, качество продукции и горячих блюд постоянно контролируется школьной бракеражной комиссией, в которую входят представители родительской общественности. Контроль организации питания систематически организует общественный Совет, созданный при администрации района. Энергетическая ценность рационов рассчитывается по меню и соответствует энергозатратам детей. Осуществляется программа витаминизации питания. Выполняются натуральные нормы по основным продуктам питания (молочные продукты, сыр, мясо, рыбу, овощи, фрукты). В зимне-весенний период проводится С-витаминизация третьих блюд. Ежедневно в меню включаются компот из сухофруктов, фруктов, напитки с лимоном, шиповника, витаминизированный кисель. 12 школ заключили договор на поставку витаминизированных напитков группы компаний ООО "АкваВит". В питании

используется йодированная соль, хлеб, кисломолочные продукты, обогащенные микронутриентами.

В Асекеевской СОШ соблюдение норм хранения продуктов, качество и калорийность питания контролируется фельдшером школы. Также фельдшер школы следит за организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи. В других школах еженедельно контроль за питанием организуют медицинские работники ФАПов, находящихся на территории сельских поселений.

Результаты контроля качества поступающей продукции отмечаются в журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции».

Ежедневно перед началом работы ответственный за питание в ОО проводится осмотр работников столовой на наличие у них заболеваний с обязательной регистрацией в журнале.

С целью контроля соблюдения технологического процесса отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд. Отбор суточной пробы осуществляет работник пищеблока (повар) в соответствии рекомендациями по отбору проб СанПиН. Контроль за правильностью отбора и условиями хранения суточных проб осуществляет ответственное лицо из числа административно-управленческого персонала.

Контроль за организацией питания школьников осуществляется по плану педиатрической службой Асекеевской райбольницы и медицинскими работниками ФАПов. Контроль со стороны отдела образования, администрации школы и родительской общественности осуществляется: специалистами отдела образования – во время изучения деятельности администрации школ; администрацией школы и родительской общественностью – ежедневно. Изучение качества питания в организациях проводится специалистами Роспотребнадзора и Центра гигиены и эпидемиологии г.Бугуруслана согласно плану-графику и заключенным договорам на проведение производственного контроля.

Администрациями школ большое внимание уделяется контролю гигиенического состояния пищеблока, ассортимента и состава блюд, исходных продуктов. Контроль за организацией питания учащихся в школах осуществляют специально созданные комиссии по организации контроля за питанием школьников, в состав которых входят директор, ответственный за организацию питания, фельдшер, представитель родительской общественности. Для соблюдения обучающимися личной гигиены до входа в столовую имеются оборудованные умывальники с подачей теплой воды. В столовых организовано дежурство учителей и учащихся. Дежурные следят за соблюдением правил гигиены учащихся, предупреждают нарушения дисциплины, следят за чистотой столовой.

Во всех столовых оформлены уголки, информационные стенды по организации правильного питания, школьные сайты имеют раздел "Школьное питание", организуются семинары для родителей и обучающихся. С 1 сентября 2014 года в школах района организуются учебные занятия по теме "Разговор о правильном питании" с применением учебных пособий, поступающих из министерства образования области. Данным обучением охвачены все обучающиеся начальных классов – 810 человек и 5, 6 классов – в количестве 236 человек.

Анализ удовлетворенности участников образовательного процесса организацией питания в школах района показал, что удовлетворены – 95% учащихся; 98% родителей; 96% педагогов.

Все школьные пищеблоки отремонтированы, находятся в нормативном состоянии. Водопровод подведен во все пищеблоки школ, исправен. Водоотведение в рабочем состоянии. Вентиляция на пищеблоках естественная, зонты имеются в 7 столовых, в

остальных 13 пищеблоках оборудована принудительная система вентиляции. Светозащитная арматура на световых точках установлена в 20 пищеблоках. Для внутренней отделки помещений использованы облицовочные плитки 1,7 м от пола или окрашены краской светлых тонов, стены и потолки побелены известью. В текущем году капитально отремонтированы пищеблоки в Мартыновском и Мочагаевском филиалах, Рязановской СОШ. Планируется провести ремонтные работы на пищеблоке Асекеевской основной школы. Требуется реконструкция существующих помещений под обеденные залы в Троицкой и Яковлевской школах в связи с недостаточностью площади.

Пищеблоки оснащены всем необходимым холодильным и технологическим оборудованием, столовой и кухонной посудой, разделочным инвентарем, все промаркировано в соответствии с требованиями санитарных норм. Имеется необходимое количество моющих и дезинфицирующих средств. Санитарное состояние пищеблоков удовлетворительное.

Режим мытья столовой и кухонной посуды в пищеблоках, сроки и условия хранения продуктов соблюдаются.

Приготовление пищи осуществляют повара, прошедшие специальную профессиональную подготовку. Медицинский осмотр и гигиеническую подготовку сотрудники пищеблоков проходят своевременно. Личную гигиену соблюдают. На пищеблоках ведется журнал "Здоровья". Работники обеспечиваются спецодеждой, организатор питания создал для них условия труда, предусмотренные нормативными документами.

Пищеблоки школ работают на сырье. Для приготовления пищи продукты питания поставляются 14 индивидуальными предпринимателями согласно заключенным договорам (контрактам), в том числе и по результатам торгов (мясо). Молочные продукты, мясо и хлеб доставляют на спецтранспорте Асекеевское потребительское общество, ОАО "Хлебодар", ООО "Бузулукское молоко", Агрофирма "Алга", ИП "Хайруллин". Другие сертифицированные продукты доставляются предпринимателями на транспорте, имеющем санитарные паспорта.

В школах имеются пришкольные учебно-опытные участки, на которых выращиваются овощи, ягоды и фрукты, собранный урожай с участков, прошедший лабораторные исследования в Центре гигиены, используется для приготовления завтраков и обедов.

Отделом образования совместно с Роспотребнадзором проводится санитарно-просветительная работа по вопросам здорового питания среди школьников и их родителей, педагогов через проведение семинаров, совещаний, рассылку информационных писем в общеобразовательные организации, посредством выступления через СМИ района, встречи с родителями на родительских собраниях.

В целях создания эффективной системы школьного питания, основанной на принципах централизации и индустриализации, ориентированной на укрепление здоровья учащихся общеобразовательных организаций посредством повышения качества и безопасности питания разработан раздел «Совершенствование организации питания учащихся общеобразовательных организаций Асекеевского района» Подпрограммы "Развитие системы образования Асекеевского района" Муниципальной программы "Развитие социальной сферы Асекеевского района" на 2018-2022 годы.

К основному нерешенному вопросу продолжает относиться отсутствие в районе технолога.

Руководитель отдела



Р.М. Гильманова

Брусилов А.В., 8(35351) 20053