

**Отчет о проделанной работе за 2021-2022 учебный год
по организации горячего питания в образовательных организациях
г. Буйнакск**

1. Информация об организации питания в общеобразовательных организациях г. Буйнакск.

Сохранение и укрепление здоровья участников образовательного процесса - приоритетное направление развития системы образования ГО «город Буйнакск».

Организация питания в образовательных организациях ГО «город Буйнакск» осуществляется в соответствии с законом об образовании в Российской Федерации № 273-ФЗ от 29 декабря 2012 г, гигиеническим требованиям к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях СанПиН 1.2.3685-2, об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", Уставами, локальными актами и договорами учреждений.

С 1 сентября 2021 года горячее питание школьников организовано в 11 муниципальных школах (100% от общего количества школ). Школьные столовые являются структурными подразделениями образовательных организаций. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, ее замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. Все школьные столовые (11 школ/100%), обеспечивают полный цикл производства.

Кол-во учащихся в ОО на 1 сентября 2021 г.	Всего охвачено горячим питанием	Получают компенсацию за горячее питание	Получают двухразовое горячее питание	Стоимость Детодня (одноразовое питание)	Стоимость детодня (двухразовое питание)
4502	4457	45	27	61 рубль	70 рублей

Таблица охвата горячим питанием детей 1- 4 классов ОО г. Буйнакск

В начале 2021-2022 учебного года организована встреча с поставщиком продуктов питания Багировым Низамом Алиевичем. Обговорено десятидневное меню и принято решение рекомендовать к использованию меню, спущенное

Министерством образования и науки РД в 2020 году, утвержденное местным отделением Роспотребнадзора по г. Буйнакску. В связи с неоднократными жалобами работников пищеблоков школ о невозможности реализации спущенного меню из-за отсутствия технических условий и ограниченности штатов работников пищеблока, специалистами УОГБ было разработано новое меню с учётом рационального, сбалансированного, щадящего

питания и возрастной категории обучающихся и возможностями ОО. После согласования с начальником УОГБ меню было спущено в общеобразовательные организации и реализовывалось до конца учебного года.

В начале учебного года была проведена проверка всей документации школ по организации горячего питания и родительскому контролю. В целях оказания методической помощи всем общеобразовательным организациям предоставлены следующие методические материалы:

- «Методические рекомендации по родительскому контролю за организацией горячего питания детей в ОО»;
- «Методические рекомендации (Порядок) создания условий для участия родителей (законных представителей) в контроле за организацией питания обучающихся в общеобразовательных организациях»;
- «Региональный стандарт оказания услуги по обеспечению горячим питанием обучающихся 1-4 классов государственных и муниципальных ОО»;
- «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций».

Специалисты по горячему питанию работают в тесном сотрудничестве с «Отделом горячего питания» Министерства образования и науки республики Дагестан.

С начала учебного года специалистами по горячему питанию проведена большая работа по сбору и обобщению информации, запрашиваемой Министерством образования и науки РД, в частности:

- подготовлены паспорта пищеблоков всех школ города и пояснительная записка к ним;
- обобщена и заполнена таблица по паспортам пищеблоков;
- ежемесячно предоставляется отчет-мониторинг по горячему питанию детей в ОО (с 10.10.2021 по 19.06.2022);
- обобщена и заполнена таблица по количеству детей, нуждающихся в лечебном питании;
- подготовлена информация по детям, нуждающимся в диетическом питании (пофамильный список, с указанием школы, класса и заболевания детей).

В ноябре 2021 года по требованию Министерства образования и науки РД организована обязательная регистрация всех образовательных организаций города (за исключением МКОУ СОШ №11) в системе «Честный знак», как участников оборота молочной продукции.

В целях автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся, все образовательные организации должны были с 19 мая 2021 года ежедневно размещать на своих сайтах, в разделе «FOOD» меню в виде электронной таблицы в формате XLSX. Данные разделы во многих ОО были созданы неправильно, на сайте **мониторингпитания.рф** (Организация автоматического мониторинга и анализа ежедневного меню горячего питания обучающихся по образовательным программам начального общего образования), ежедневное меню, размещенное на сайтах образовательных организаций не мониторилось. В связи с этим специалистом по горячему питанию УОГБ Салахбековой А.С. была проведена следующая работа:

- подготовлены шаблоны на все десять дней, в соответствии с примерным меню;

- подготовлена папка с материалами по горячему питанию, в которой были приложены все десять готовых заполненных шаблонов, откорректированное специалистом по горячему питанию Мутаевой В.Ш., в соответствии с новым Санпином, десятидневное меню (завтраки и обеды), пояснительная записка для работы с шаблонами;

- приглашены для индивидуальной разъяснительной беседы специалисты всех ОО, ответственные за размещение ежедневного меню, в ходе которой подробно был освещен весь процесс размещения и мониторинга размещения ежедневного меню на сайтах ОО.

Салахбекова А.С. проводит ежедневный мониторинг размещения ежедневного меню на сайтах ОО, находится в тесном контакте со специалистами, ответственными за этот участок работы. Проводит консультации и разъяснительную работу с ними.

Мутаева В.Ш. находится в постоянном сотрудничестве с поварами и медицинскими сестрами общеобразовательных организаций, контролирует соответствие ежедневного меню примерному, утвержденному меню. Контролирует ведение журналов пищеблока. (всем образовательным организациям было рекомендовано приобретение 22 журналов необходимых для пищеблока). По жалобам работников пищеблока о качестве поставляемого сырья, Мутаева В.Ш. связывается с поставщиками выясняет причины поставки некачественного сырья. По необходимости информация доводится до руководства УОГБ.

Мутаевой В.Ш. и Салахбековой А.С. с 20.12.2021 по 24.12.2021, с 21.02.2022 по 09.03.2022 организован выход по школам, с целью проверки деятельности пищеблоков и оказания методической помощи его работникам. По итогам проверок составлены акты.

Вместе с тем, несмотря на позитивные изменения, в организации питания детей имеются нерешенные проблемы:

1. Типовые проекты некоторых школ не соответствуют новым требованиям, предъявляемым к пищеблокам согласно санитарно-гигиеническим требованиям, поэтому не во всех образовательных организациях на пищеблоках имеются отдельные помещения для хранения уборочного инвентаря, стирки специальной одежды, гардеробы, душевые, санитарные узлы для работников пищеблока.

2. В связи с тем, что в структуре организации школьного питания все муниципальные общеобразовательные учреждения ГО «город Буйнакск», самостоятельно организуют весь цикл приготовления блюд, имеется ряд серьезных недостатков:

- сложности соблюдения нормативных требований в части обработки и хранения необработанного сырья;

- невозможность обеспечить все пункты школьного питания полным комплектом современного технологического оборудования, сохраняющего в процессе приготовления все полезные свойства продуктов;

- трудности, связанные с обеспечением специализации и высокого уровня профессионализма работников, задействованных в организации питания школьников.

Анализ данных проблем позволяет сделать вывод о назревшей необходимости системных действий, применения эффективных, согласованных механизмов преодоления сложившейся ситуации. Необходимости сформировать эффективную систему школьного питания с современной материально-технической базой, внедрением новых технологий производства, форм и методов обслуживания, усилить контроль качества и безопасности продуктов.

2. Информация об организации питания в дошкольных организациях ГО «город Буйнакск»

Вопросы организации и финансирования питания в дошкольных учреждениях остаются приоритетными. Для получения объективной информации об организации детского питания в ДОО ежеквартально подводятся итоги финансирования на питание детей и выполнение натуральных норм питания. В ДОО ведется бухгалтерская документация в соответствии с едиными требованиями, что способствует эффективному осуществлению контрольно-аналитической деятельности. Питание детей регламентировано нормативными актами. Организация питания строится в соответствии с методическими рекомендациями специалистами по питанию Управления образования .

В целях организации рационального и сбалансированного питания в дошкольных учреждениях разработаны примерные 10-дневные меню, с учётом физиологических и возрастных норм детей , с суммарным объемом блюд по приемам пищи в соответствии с нормами СанПиН 22.3/2.4.3590-20.

В примерное меню включены блюда и продукты с учетом режима работы дошкольных образовательных организаций и режима питания детей. Организовано 4-х разовое питание: завтрак, 2- завтрак обед, полдник.

Наименования блюд и кулинарных изделий, указанные в примерном меню соответствуют их наименованиям, указанных в использованных сборниках рецептов.

Во всех ДОО сформирована нормативно-правовая база, регламентирующая организацию питания. Созданы следующие условия для организации питания в ДОО:

а) имеются пищеблоki, хозяйственные и подсобные помещения, позволяющие осуществлять приготовление безопасной и сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию, осуществлять питание обучающихся.

б) во всех ДОО имеющееся технологическое оборудование исправно, в пищеблоке соблюдаются санитарно-эпидемиологические требования к оборудованию: кухонному инвентарю, посуде и тарелкам, маркировка, организация поверки весов. В соответствии с новым СанПиН происходит постепенная замена эмалированной посуды и посуды из алюминия на посуду из нержавеющей стали.

в) санитарное состояние пищеблоков удовлетворительное, в наличие достаточное количество моющих и дезинфицирующих средств, систематически проведение мероприятий по дезинфекции (согласно вывешенным графикам), дезинсекции, дератизации.

Во всех ДОО налажена система контроля качества питания воспитанников:

- привлекается к контролю за качеством питания детей детская медицинская сестра по договору с ЦРБ.

- создана бракеражная комиссия, которая контролирует соответствие пищевого рациона утвержденному меню.

- имеется утвержденное ежедневное меню (вывешено в месте доступном для обзора родителей и в каждой группе, в меню не указана калорийность блюд), систематически ведется гигиенический журнал, журнал бракеража готовой кулинарной продукции.

Во всех ДОО имеются документы, подтверждающие качество и безопасность продуктов в соответствии с законодательством Российской Федерации. Продукция поступает в таре производителя (поставщика). Все продукты с сопроводительными документами, имеющие маркировку. Соблюдается температура подаваемых блюд.

Так же имеются:

- технологические карты приготовления блюд;

- десятидневные меню;

- графики генеральных уборок;

- журналы санитарного состояния пищеблока;

- сертификаты качества, ветеринарные свидетельства на продукты животного происхождения;

- информация с тары поставляемого продукта;

- градусники в холодильниках и журнал регистрации температурного режима.

В целях осуществление контроля за организацией и качеством питания воспитанников ДОО с 22.02.2022 по 11.03.2022 была проведена проверка во всех детских садах г. Буйнакск и по результатам составлен акт. В ходе проверки была выявлена главная проблема всех ДОО нашего города, недостаточность средств, выделяемых на питание одного ребенка. Сегодня детодень составляет 70 рублей. Этой суммы явно недостаточно для полноценного, сбалансированного питания ребенка с 12 часовым пребыванием в детском саду. Не выполняются рекомендуемые СанПиН нормы по мясу, рыбе, молоку, сливочному маслу, творогу, кисломолочным продуктам, овощам и фруктам. Такие продукты, как рыба, яйцо, сыр, сметана творог должны даваться детям не каждый день, но при этом в течении декады нормы этих продуктов должны выдаваться в полном объеме. Ежедневное меню не соответствует перспективному десятидневному, так как составляется исходя из стоимости продуктов, а не от установленных СанПиН норм, не от физиологических потребностей детей в калориях, витаминах, микроэлементах. Цены на продукты растут ежедневно. Зачастую, поставщик подводит и не привозит продукты в соответствии с заказом. Ежедневное меню во всех садах очень скудное, при этом детодень превышает фиксированную сумму 70 рублей во всех ДОО. В образовательных учреждениях были затребованы и проанализированы меню за несколько дней (результаты приведены таблице). В меню ни одного сада, кроме ДОО№18 не включены фрукты. Крайне редко, в месяц раз, во всех садах детям готовят салаты из овощей. В ДОО №4, 6, 9,13,18 с февраля 2022 года не готовят блюда из мяса говядины в связи с тем, что детодень при этом сильно превышает фиксированную норму 70 руб. В связи с резким повышением цен на продукты и невозможностью реализовывать полноценное сбалансированное питание детей, руководителям ДОО рекомендовано ходатайствовать в адрес учредителя об увеличении суммы детодня.