

С 01 сентября 2020 года в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях города Моршанска по Указу Президента РФ В.В. Путина предоставляется бесплатное горячее питание «Президентский завтрак» стоимостью 53,81 рубля для 1517 обучающихся 1-4 классов.

Готовность общеобразовательных учреждений к реализации данного проекта составляет 100 %. Для реализации данного поручения в муниципальных бюджетных общеобразовательных организациях города в течение всего периода в срок до 01.09.2020 года проводилась подготовительная работа.

Все школьные столовые укомплектованы сотрудниками шеф-повара, повара, кухонные работники.

На всех пищеблоках проведен текущий ремонт. При необходимости проведена ревизия водопроводных сетей, исправность канализации. Технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии – при необходимости руководством школ проводится своевременное техобслуживание и ремонт. В МБОУ СОШ №3 (корпус1) приобретена конвекционная печь и печь для расстойки теста на сумму 207 тысяч рублей за счет средств регионального бюджета.

Кухонной, столовой посудой и приборами школьные столовые укомплектованы в достаточном объеме. Приобретена столовая посуда и приборы в количестве 2150 тарелок для 1-х и вторых блюд, 850 бокалов, 420 ложек, и 440 вилок.

В целом в обеденных залах школ достаточное количество посадочных мест, для того чтобы обеспечить полный охват горячим питанием всех нуждающихся школьников. Исключение составляет обеденный зал МБОУ СОШ №3 корпус 2, но данная проблема решена за счет увеличения продолжительности перемен, введения динамических пауз в расписание уроков.

Санитарно - техническое содержание обеденного зала в хорошем состоянии, достаточность обеденной мебели.

В школах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены обучающимися: имеются места для мытья рук перед едой, постоянное наличие туалетного мыла, антисептиков, бумажных полотенец.

Сотрудники обеспечены специальной одеждой.

Во всех школах имеется утвержденное директором и согласованное с Роспотребнадзором примерное десятидневное меню.

В соответствии с методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях" № МР 2.4.0180-20 от 18.05.2020 года в целях осуществления контроля за организацией питания обучающихся во всех школах организован Родительский контроль: изданы приказы по организации и проведению родительского контроля, разработан и утвержден Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю, а также план мероприятий и график проведения родительского контроля. Вся информация о возможности участия родителей в проведении Родительского контроля размещена на Сайтах образовательных организаций.

Родительский контроль осуществлялся в форме организации работы комиссий, а также в форме анкетирования учащихся совместно с родителями.

В ходе контроля выявлено, что во всех школах имеется утвержденное директором и согласованное с Территориальным отделением Роспотребнадзора десятидневное меню. Однако, иногда ежедневное меню в школьной столовой не своевременно вывешивается в доступном для ознакомления месте, ежедневное меню не соответствует утвержденному примерному. Причиной тому является то, что не всегда можно соблюсти сроки хранения и завоза. Или завершается срок реализации сырья, вносят изменения в ежедневное меню. В состав рациона входят сезонные овощи и фрукты: огурцы, яблоки и др. Иногда отсутствуют на видном месте контрольные блюда. Ежедневный бракераж готовой продукции проводится ежедневно, однако, в связи с заболеваемостью сотрудников руководство школ своевременно не вносит изменения в состав бракеражной комиссии. Иногда бракераж проводится только одним шеф-поваром.

При сервировке столов не всегда используются подставки для приборов, необходимо использовать салфетницы, хлебницы, подносы). Недопустимо раскладывать хлебобулочные и кондитерские изделия, фрукты на поверхность обеденных столов).

Все пищеблоку оснащены технологическим и холодильным оборудованием (оборудование находится в исправном состоянии), столовой и кухонной посудой, мебелью. Недопустимо использовать столовую и чайную посуду с отбитыми краями и трещинами.

Для соблюдения правил личной гигиены обучающимися в школах имеются места для мытья рук, на обеденных столах имеются салфетки.

Сотрудники пищеблоков обеспечены санитарной одеждой и средствами индивидуальной защиты.

Наступивший учебный год имеет особенности в связи с эпидемиологической ситуацией по распространению новой коронавирусной инфекции. Наиболее остро встают вопросы сохранения здоровья, принятия мер профилактики и снижения рисков распространения новой коронавирусной инфекции. Сотрудникам пищеблоков необходимо соблюдать гигиенические нормы – использование индивидуальных средств защиты (маски и перчатки) при приготовлении и раздаче пищи. В достаточном количестве должен быть запас дезинфицирующих средств для обработки пищеблоков и обеденных залов, поверхностей, посуды. Питание осуществляется с 08 часов 45 минут по гибкому графику, предусматривающему разобщение детей по классам. За каждым классом закреплены обеденные столы. Раздача блюд осуществляется сотрудниками пищеблоков за 7-10 минут до приема пищи.

В каждом обеденном зале имеются рециркуляторы и график их работы, соблюдаются режим проведения ежедневных и генеральных уборок, дезинфекции и проветривания. Дежурные по столовой (обучающиеся или привлеченные сотрудники) должны быть обеспечены спецодеждой)

В ходе контроля выявлено, что все блюда меню соответствуют вкусовым предпочтениям детей, пищевые отходы после приема пищи практически отсутствуют. Родителями положительно оценено наличие «Школьного молока».

На недостаточном уровне осуществляются мероприятия по популяризации здорового питания. Не применяются наглядные формы

привития навыков здорового питания: плакаты, иллюстрированные лозунги в столовой, в «уголке здоровья».

Наряду с этим выявлено, что на сотрудников пищеблоков возросла дополнительная нагрузка в связи с исполнением мероприятий по соблюдению санитарных норм по предупреждению распространения коронавирусной инфекции. Данный вопрос обсуждался на приеме начальника управления образования и науки Тамбовской области Т.П.Котельниковой 16 сентября 2020 года. В результате введены 3 дополнительных ставки кухонных работников (МБОУ СОШ №3, 1, 2 корпус, МБОУ «Гимназия» 2 корпус).

Предложено рассмотреть вопрос об увеличении количества сотрудников пищеблоков.

Приоритетными направлениями работы являются:

- проведение контроля с привлечением общественности за организацией питания учащихся ;

- реализация мероприятий в рамках медиаплана информационного сопровождения реализации Проекта по предоставлению горячего питания

- продолжение работы по организации горячего питания в соответствии со всеми нормами и правилами;

- обеспечение рационального использования финансовых средств , выделенных на питание обучающихся , а также средств родителей;.

- целевое использование продуктов питания и готовой продукции;

- обеспечение соответствия рационов питания утвержденному меню;

- обеспечение санитарного состояния пищеблоков и качества готовой продукции.

- совместно с родителями решение вопросов по пропаганде основ здорового питания в школе и дома.