

**Аналитическая информация по результатам анкетирования
общеобразовательных организаций Чувашской Республики в рамках
мониторинга организации горячего питания 2-4 декабря 2020 г.**

В целях организации качественного питания, охраны и укрепления здоровья обучающихся в образовательных организациях Чувашской Республики, на основании приказа Минобразования Чувашии от 27.11.2020 г. № 1724 в период со 2 по 4 декабря 2020 года членами межведомственной рабочей группы, состоящей из представителей Минобразования Чувашии, сотрудников Института образования, директоров школ города Чебоксары, представителей комбинатов питания был проведен мониторинг организации горячего питания в 25 муниципалитетах республики.

В ходе мониторинга было изучено:

- обеспечение обучающихся качественным питанием;
- соблюдение согласованного меню;
- выполнение санитарно-эпидемиологических требований к организации питания обучающихся;
- обеспечение необходимых условий для соблюдения обучающимися правил личной гигиены и санитарного состояния пищеблоков;
- ведение документации по организации питания в школах.

Члены межведомственной рабочей группы непосредственно в школьных столовых проверяли правильность заполнения документации по организации горячего питания, в том числе журналов бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, бракеража готовой кулинарной продукции; соблюдение требований оформления сопроводительных документов при поставке пищевых продуктов. Также проводили визуальную оценку качества пищевых продуктов, имеющихся в наличии; соблюдение условий хранения и сроков реализации пищевых продуктов и др.

В мониторинге приняли участие 335 школ, на каждую из которых составлен аналитический отчет по организации питания. В МБОУ «Батыревская вечерняя (сменная) общеобразовательная школа» Батыревского района организация горячего питания не осуществляется.

По 25 муниципалитетам Чувашской Республики кроме г. Чебоксары количество обучающихся на 2020-2021 учебный год составляет 77853 человека. Учеников 1-4 классов насчитывается 33419 человек. Охвачены горячим питанием 100% детей начальной школы, а в целом детей, питающихся в школьных столовых - 93%. Количество посадочных мест в столовых - 27964.

Штатные медицинские работники имеются всего в 136 общеобразовательных организациях, что составляет 41% от общего числа анализируемых школ. В 145 организациях (43%) нет медицинских работников. Числятся в штате центральных районных больниц 37 человек.

Следует отметить, что только у 46,7% образовательных организаций ведется паспорт школьной столовой, а у 54,5% деятельность школьной столовой отражена в Уставе.

Организация школьного питания в республике представлена в муниципалитетах в разных формах. Одна из них это взаимодействие с комбинатами питания, договорные отношения с индивидуальными предпринимателями. Договора с данными поставщиками в школах имеются, поставка пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии соответствующих документов, подтверждающих их качество и безопасность с указанием даты выработки, сроков годности и условий хранения продукции в соответствии с законодательством Российской Федерации. Недоброкачественных продуктов питания обнаружено не было. Но есть некоторые предложения и замечания. В школах Шемуршинского района поставка продуктов питания осуществляется с перебоями: не всегда поставщики привозят товары по заказам, и не соглашаются работать со

школами, не отработан регламент на уровне муниципалитета по поставке продуктов.

Следующая форма это наличие в штате школ столовых, которые сами осуществляют приготовление пищи. По данным, представленным школами в столовых работают 392 повара, кухонных работников² насчитывается 203 ставки.

Утвержденное двенадцатидневного меню для детей 6-11 лет имеется у 99% организаций, для детей с 12 лет у 96,4%.

Технологические карты есть у 328 организаций. Суточные пробы готовой продукции имеются у всех 334 школьных столовых.

В 61 школьной столовой при приготовлении пищи используется продукция, выращенная на приусадебных участках (картофель, лук, морковь, свекла, яблоки).

Питание обучающихся в школах республики осуществляется в соответствии с утвержденными графиками питания, которые соответствуют режиму работы школ. За классами в обеденных залах закреплены посадочные места. Обучающиеся посещают столовые в сопровождении классных руководителей. У большинства школ при входе в столовую или обеденных залах на стендах размещается информация об организации горячего питания, графики, режимы работы, ежедневное меню.

В 91% школьных столовых республики нет вендинговых аппаратов, но 03,% (13 школ) имеют буфеты, в ассортименте которых представлена выпечка, конфеты, соки, вода.

Почти все образовательные организации подтвердили информацию о том, что проводят мероприятия, по организации горячего питания совместно с родителями. В части районов родители вовлечены в контроль за организацией питания в школе путем обеспечения индивидуальных и комиссионных форм контроля. 99% школ отметили, что с обучающимися проводятся занятия по вопросам здорового питания. Данные

темы рассматриваются на классных часах, тематических занятиях, беседах. Из общего числа школ более 40% проводят систематически занятия с детьми по специальным программам, таким как «Разговор о правильном питании», «Две недели в лагере», «Формула правильного питания». В некоторых районах разработаны и реализуются муниципальные программы. Так, например, в Чебоксарском районе действует муниципальная программа «Укрепление общественного здоровья», в которую вовлечены 25 школ.

В Чувашской Республике детей – инвалидов и детей с ОВЗ насчитывается 1336 человек. Данная категория получает льготное питание. В некоторых районах 100% охвачены бесплатным двухразовым питанием, в некоторых 50%. Так, например, в Урмарском районе, обучающиеся на дому получают сухой паек. Дотации на питание малоимущих и многодетных семей в Красноармейском районе составляют 13 рублей в день, в Чебоксарском районе 50% от стоимости обеда.

Цеховая структура в столовых большинства школ республики представляет собой овощной цех (первичной обработки овощей), овощной (вторичной обработки овощей), холодный, мясо - рыбный цех. Общее санитарное состояние кухонь (визуально) комиссией оценено в 99% как удовлетворительное. Сыпучие продукты хранятся в соответствии с требованиями, в закрытых тарах, на коробках с овощами имеются ярлычки. Температурный режим хранения продуктов в основном соблюдается, термометры в холодильниках имеются. Однако есть некоторые замечания. Так, например, на пищеблоке в МБОУ «СОШ № 11» г. Алатыря есть в наличии продукты, которые не соответствуют двенадцатидневному меню и технологическим картам приготовления блюд (консервированные горошек, кукуруза). Овощи хранятся в непригодном помещении - нет вентиляции, а значит, не соблюдается температурный режим. Не на всех упаковках пищевых продуктов в наличии маркировочные ярлычки, что затрудняет определение соблюдения сроков реализации пищевой продукции,

в том числе бакалей, сыпучей продукции, овощей и фруктов. Нет отдельного помещения для хранения верхней одежды работников столовой. На пищеблоке МБОУ «Комсомольская СОШ № 1» Комсомольского района также овощи хранятся в непригодном помещении- нет вентиляции. Не на всех упаковках пищевых продуктов имеются маркировочные ярлыки. Нет отдельного помещения для хранения верхней одежды работников столовой.

В залах уборка проводится после каждого приема пищи с применением дезинфицирующих средств. Заполняются «Журналы обработки производственных столов и пищеблоков». Внешний вид работников пищеблоков в основном соответствует всем правилам Сан ПиНа. На момент проведения мониторинга работники пищеблоков были в чистой одежде (халаты, головные уборы), работали в масках и перчатках. Так, например в Яльчикском районе персонал обеспечен специальной санитарной одеждой (халат, головной убор, маски, перчатки, легкая нескользящая рабочая обувь). Маски и перчатки сменяются своевременно, ведется «Журнал выдачи средств индивидуальной защиты». Ежедневно перед началом работы проводится осмотр и термометрия работников столовых, данные заносятся в «Журнал здоровья» и «Журнал регистрации показаний данных термометрии работников при входе на работу.

Состояние технологического оборудования в школах в основном хорошее, в исправном состоянии, Но часть школ Красноармейского, Шемуршинского, Мариинско-Посадского, Канашского, Ядринского, Цивильского районов указывают на нехватку технологического оборудования, такого как пароконвектоматы, овощерезки, плиты электрические с жарочными шкафами, электромясорубки и др.

В основном школьные столовые обеспечены в достаточном количестве посудой. Ее состояние удовлетворительное. Посуда и инвентарь проходят санитарную обработку. Моющие и дезинфицирующие средства хранятся в специально отведенных местах.

В большинстве общеобразовательных организациях республики имеются основные необходимые документы по организации питания (приказы об организации питания, о составах комиссий, Положения об организации питания, графики приема пищи обучающимися в школьной столовой и.т.д.). Однако справки по итогам проверок имеются только у 227 школ, у 46 организаций отсутствуют протоколы заседания комиссий по льготному питанию, у 18 не разработаны планы работы комиссий, графики дежурства учителей отсутствуют в 4 школах.

Только у 99 организаций имеются договора с организациями общественного питания об организации питания.

За наличный расчет питаются в 223 общеобразовательных организаций, работают по безналичному расчету 102 школы. Используют обе формы расчета- 9 организаций.

Мероприятия по профилактике COVID-19 проводятся во всех школах региона. 100% работников пищеблока осуществляют свою деятельность в масках, перчатках. У всех организаций разработаны график питания обучающихся. Дезинфекция посуды после каждого приема пищи проводится в 100% школ. Наличие в зале приборов для обеззараживания воздуха имеется у 99,8%. Физическое десантирование путем нанесения разметки на пол, и специальная рассадка имеется у 96% ОО.

На вопрос о необходимости внедрения ХАССП на предприятиях, обеспечивающих «школьное питание» 62 школы ответили, что они уже работают или на стадии внедрения данной системы, 268 школ работают со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий.

Выводы и предложения межведомственной комиссии по организации питания в общеобразовательных организациях Чувашской Республики.

- Руководителям образовательных организаций контролировать своевременно обновление баннеров по питанию на официальных сайтах ОО;

- внести изменения в локальные акты по организации питания в соответствии с изменениями в нормативных документах;
- создать в полном объеме нормативно-правовую базу по организации питания в ОО. По итогам работы комиссий составлять справки, акты, постоянно осуществлять мониторинг удовлетворенности качеством школьного питания;
- ежедневно следить за санитарным состоянием школьного пищеблока, обеденного зала, кухонной посуды и специнвентаря;
- усилить работу комиссий по контролю за организацией питания обучающихся и бракеражной комиссии школ;
- организовать повышение квалификации работников школьных столовых;
- повысить ответственность директоров и заместителей директоров школ за организацию горячего питания обучающихся;
- совместно с родительской общественностью осуществлять контроль работы столовых не менее 2-х раз в месяц с составлением справок, актов;
- для улучшения организации питания обучающихся предложено закупить централизованное программное обеспечение такое как «БЭСТ-5. Питание», с помощью которого появится возможность правильно и быстро приготовить технологические карты блюд, плановое меню и меню-раскладку, рассчитать и заказать необходимое количество продуктов, оформить в соответствии с требованиями СанПиН документы, включая: меню-требование на выдачу продуктов питания (форма 0504202), накопительную ведомость по приходу продуктов (форма 0504037), ведомость контроля за рационом питания (по форме СанПин 2.4.5.2409-08)4.