**«Совершенствование организации школьного питания: обязанности общеобразовательного учреждения, общественный и родительский контроль, нормативно-правовое обеспечение»**

**22.02.2023г.**

Школьное питание предполагает охват участников образовательного процесса всеми видами питания. Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний желудочно-кишечного тракта, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию.

В соответствии с Закон РФ № 273 от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации», в рамках муниципальной программы: «Развитие системы образования Бугурусланского района на 2023-2030 годы», подпрограммы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях на 2023-2030 годы», в соответствии СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», Федерального закона от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», приказ отдела образования от 07.10.2019 № 210 «Об утверждении Положения о порядке расчета, взимания и использования ежемесячной платы, взимаемой с родителей (законных представителей) на организацию горячего питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Бугурусланского района», приказа отдела образования от 16.08.2022 №169 «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Бугурусланского района в 2022-2023 учебном году»;

- Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2020 №1298-пп «Об установлении размера средней стоимости двухразового питания в день на одного обучающегося с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, в том числе освоивающих программы начального общего, основного общего и среднего общего образования на дому»;

- Постановление Правительства Оренбургской области от 29.12.2021 №1339-пп «Об утверждении Порядка выплаты ежемесячной денежной компенсации двухразового питания обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, зачисленных в государственные общеобразовательные организации Оренбургской области и осваивающих основные общеобразовательные программы на дому»

Вся нормативно-правовая база по организации питания и меню размещены на сайтах школ во вкладке «Организация питания». На сайтах школ ежедневно размещается меню учащихся 1-4 классов с фотографиями контрольных блюд. Ежедневно выставляется меню горячего питания в формате food, заполнена и периодически актуализируется информация в раздели findeks. Вопросы по организации питания рассматриваются в течение года на общешкольных и классных родительских собраниях, на совещаниях при директоре, на Совете школы.

Ежедневно в обеденном зале вывешивается, утвержденное директором школы, меню, в котором указываются сведения об объемах блюд, названия кулинарных изделий и их стоимости. Питание проходит на переменах, согласно утвержденного графика, с соблюдением санитарно-эпидемиологических норм и правил. Графики питания составлены таким образом, чтобы все школьники могли своевременно получить горячее питание. Ежедневно до 8.30 часов утра происходит учет наличного состава обучающихся. Столы заблаговременно накрывают сотрудники пищеблока. За каждым классом закреплены свои места. Во время приема пищи в обеденном зале организованно дежурство педагогов. Около столовых организованно место для мытья рук учащихся, установлены раковины, мыло, электросушилки для рук или бумажные полотенца, антисептик для обработки рук. Имеются питьевые фонтанчики или организован питьевой режим с бутилированной водой и одноразовыми стаканчиками.

В 2022-2023 учебном году в 21 образовательном учреждении и 3 детских садах самостоятельно осуществляется производство и реализация готовых блюд на основе десятидневного меню, утвержденного руководителями образовательных учреждений. Все школы и детские сады оборудованы пищеблоками и столовыми, что составляет 100%. Все пищеблоки оснащены набором технологического оборудования. Школьные столовые работают на сырье, 4 столовых приспособленного типа, 17 столовых типовых. В детских садах столовые типовые. Все школы и детские сады обеспечены центральным водоснабжением. Горячую воду работники получают из накопительных водонагревателей.

Горячим питанием охвачено 98,4% учащихся (1640 чел. из 1666), 26 человек находятся на домашнем обучении, они получают компенсацию. Горячим бесплатным питанием охвачено 697 обучающихся 1-4 классов. Размер стоимости питания осуществляется за счет местных, областных и федеральных средств, устанавливается из расчета 63,28 рублей в день на одного обучающегося. В 5-11 классах питаются 943 человек. Размер стоимости питания осуществляется за счет местных, областных средств и родительской платы.

Бесплатным питанием два раза в день, включая горячее блюдо, в период учебного процесса обеспечиваются 93 обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья и дети-инвалиды имеющие статус ОВЗ. Размер стоимости двухразового питания осуществляется за счет средств областного бюджета и составляет 71,3 рубля. Во всех образовательных учреждениях согласно требованиям санитарных правил, проводится С-витаминизация третьих блюд.

Большое внимание уделяется качеству и безопасности поступающих продуктов и сырья в образовательные учреждения. На сегодняшний день все школы и детские сады зарегистрированы в государственной информационной системе в области ветеринарии «Меркурий». В соответствии с этим, образовательные учреждения получили возможность отслеживать оформление ветеринарных документов на поставляемые в учреждение, подконтрольные в ветеринарном отношении продукты питания. Сотрудниками, ответственными за приемку продуктов в образовательные учреждения, отслеживается и контролируется наличие всех сопроводительных документов и документов, удостоверяющих качество и безопасность поступающей продукции. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом. Все привозимые продукты имеют сертификат соответствия.

В целях обеспечения безопасности пищевой продукции в школах разработаны программы производственного контроля с применением принципов ХАССП.

Работники пищеблоков ежегодно проходят гигиеническое обучение на базе Северо-Западного территориального отдела Управления Роспотребнадзора по Оренбургской области и Бугурусланского филиала ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Оренбургской области». В районе в образовательных учреждениях 37 работников пищеблока. Из них 1 шеф повар, 22 повара,5 помощников повара т 9 поваров в дошкольных группах. Обучение требуется пройти поварам из Благодаровской СОШ, Староузелинской ООШ, Нуштайкинской ООШ. В детских садах 3 повара и 2 помощника повара.

Снабжение продуктами питания школьных столовых проводится по договорам, которые заключены с ООО «Кондитер», ИП Валеева Гюзель Мирхатимовна и ООО «Белый Медведь». Продукты питания завозятся в образовательные учреждения транспортом поставщика. У поставщика есть все необходимые документы на поставку продуктов питания, транспорт соответствует предъявляемым требованиям.

С целью формирования культуры здоровья подрастающего поколения все образовательные учреждения продолжают реализацию проекта «Разговор о правильном питании», рекомендуемого Министерством образования и науки РФ. Реализация данной программы позволяет эффективно формировать у детей и подростков полезные привычки, связанные с правильным питанием и заботой о собственном здоровье. Программа курса по формированию культуры питания обучающихся включает в себя 3 модуля: 1-4 кл., 5-9 кл., 10-11 кл. Задача учителя в ходе занятия сформировать у ребенка представление о связи состояния здоровья с гигиеной питания. Дети должны знать, что от того, как, сколько и когда мы едим, зависит физическая, умственная работоспособность, его внешний вид. Программа способствует через ролевые, сюжетные игры прививать учащимся навыки этикета. Программа предусматривает проведение факультативов, классных и внеклассных мероприятий, кружковую работу. В рамках программы проводятся уроки здоровья, конкурсы.

Система контроля за организацией, качеством и безопасностью школьного питания осуществляется администрацией Бугурусланского района, отделом образования, Роспотребнадзором, руководителями школ, медицинскими работниками, родительской общественностью.

Важным фактором в обеспечении безопасности школьного питания является организация родительского контроля, который может осуществляться как в форме анкетирования родителей и детей, так и участия в работе общешкольной комиссии.

   Порядок проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся, в том числе доступа законных представителей обучающихся в помещения приема пищи должно быть закреплено в нормативных документах образовательного учреждения, например: положение о родительском комитете или положение об организации питания образовательного учреждения.

     Обязанности по организации общественного контроля за питанием обучающихся должны быть возложены на специальную комиссию из числа представителей родительского комитета и педагогических работников. Состав комиссии утверждается в начале каждого учебного года директором образовательного учреждения. Также формируется план работы комиссии в части проведения различных проверок, издается приказ о создании комиссии общественного контроля организации и качества питания, ведется журнал учета мероприятий родительского контроля, и заполняется проверочный лист по проведению родительского контроля в школьной столовой.

В 2022 году в 2 образовательных учреждения приобретены новые комплекты кастрюль, закуплена столовая посуда в 3 образовательных учреждения, приобретены холодильники для 2 школ и 1 детского сада, закуплено технологическое оборудование для пищеблока Советской СОШ.

Проверки показали, что:

- разделанное мясо необходимо расфасовывать по пакетам и маркировать, также маркируется рыба и мясо курицы. Все вскрытые упаковки маркируются в обязательном порядке;

- на пищеблоках общеобразовательных учреждений ведется соответствующая документация, но в ряде школ журналы заполнятся не систематически или с нарушениями;

- работники пищеблока должны работать в масках и перчатках (не должно быть колец, браслетов и цепочек, серег);

- в школьных столовых необходимо маркировать и обновлять маркировку столовой посуды, инвентаря, на информационных стендах в столовых необходимо разместить: приказ по школе об организации питания на учебный год, состав бракеражной комиссии, утвержденный график посещения столовой, санитарные правила, утвержденное ежедневное меню, график дежурства учителей;

- ежедневно на сайтах должно размещается ежедневное меню подписанное директором школы и должен заполняться раздел food (за 2 рабочих дня)

-информационные стенды по здоровому питанию должны быть красочными и обновляться систематически;

- руководителям школ и дошкольных образовательных учреждений необходимо вести постоянный контроль за организацией питания обучающихся и воспитанников, рассматривать данный вопрос на совещаниях и родительских собраниях.

На основании вышеизложенного совет отдела образования решил:

1. При организации горячего питания соблюдать СанПиН 2.3/2.4.3590-20, при соблюдении санитарных требований к организации обучения СанПиН 2.4.2.2821-10.

2. Документацию по организации питания вести в системе в соответствии с требованиями санитарных норм.

3. Взять на контроль реализацию программ «Разговор о правильном питании» и «Здоровое питание», которая должна быть осуществлена в полном объеме согласно требованиям министерства образования.

4. Повысить исполнительскую дисциплину и персональную ответственность работников пищеблоков, организаторов питания, технического персонала образовательных учреждений.

5. Контролировать качество поставляемых продуктов питания, которые должны соответствовать спецификации.

6. Администрации образовательных учреждений вести строгий контроль за санитарным пищеблоков, организацией питания учащихся и воспитанников.