

ПРОТОКОЛ

заседания муниципальной рабочей группы по контролю за организацией и качеством питания в муниципальных образовательных учреждениях
Захаровского муниципального района

20.12.2023

№3

с. Захарово

Заместитель председателя:

Начальник отдела образования и молодежной политики администрации муниципального образования – Захаровский муниципальный район Рязанской области – Пантыкина Ольга Афанасьевна.

Секретарь:

Главный специалист отдела образования и молодежной политики администрации муниципального образования – Захаровский муниципальный район Рязанской области – Крюкова Ирина Викторовна

Присутствовали:

Нарбаева Юлия Геннадьевна

- общественный помощник
уполномоченного по правам ребенка в
Рязанской области;

Пахмутова Татьяна Викторовна

- Врио начальника ТО Управления
Роспотребнадзора по Рязанской области
в Старожиловском районе;

Руководители и заведующие образовательными учреждениями

ПОВЕСТКА ДНЯ

1. Приветственное слово.

Пантыкина О.А., начальник ОО и МП АМО –
Захаровский муниципальный район, заместитель
председателя муниципальной рабочей группы

2. О результатах проведенных проверок, профилактических визитов по контролю за организацией питания в детских образовательных организациях Захаровского района в 2023-2024 учебном году

Пахмутова Т.В., врио начальника
ТО Управления Роспотребнадзора
по Рязанской области в Старожиловском районе

3. Организация питания школьников (воспитанников) в образовательных организациях Захаровского района

Косичкина Ирина Эдуардовна, заведующий
Сменовским филиалом МОУ «Захаровская СОШ №1»

4. Результаты выборочного мониторинга официальных сайтов ОУ по размещению информации об условиях организации питания, в том числе ежедневного меню.

Крюкова И.В., главный специалист ОО и МП АМО-
Захаровский муниципальный район

5. Итоги анкетирования родителей (законных представителей) по выбору бесплатного приёма пищи (завтрак и обед)

Крюкова И.В., главный специалист ОО и МП АМО-
Захаровский муниципальный район

6. Об организации работы по передаче сведений о выводе из оборота маркированной продукции (молочная, питьевая вода)

Руководители ОУ

7. Разное

СЛУШАЛИ:

1. По второму вопросу выступила Пахмутова Т.В., врио начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Старожиловском районе.

Татьяна Викторовна сообщила, что с сентября 2023 года по 20 декабря 2023 года ТО Управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Старожиловском районе были проведены: 1 плановая проверка, 4 внеплановых проверки, инициированных прокуратурой, и профилактические визиты. В ходе проверок были выявлены типичные нарушения, в основном касающиеся материально-технического оснащения ОУ:

- внутренняя отделка помещений пищеблока, складских помещений имеет дефекты и повреждения плиточного покрытия, что затрудняет проведение эффективной влажной обработки с применением моющих и дезинфицирующих средств,
- отсутствие над электроплитой и над моечной, являющимися источниками выделения газов, влаги и тепла, локальных вытяжных систем;
- производственные помещения пищеблока не оборудованы раковинами для мытья рук персонала;
- недостаточное количество стеллажей для хранения пищевой продукции в подсобном помещении и стеллажей для чистой посуды на участке моечной для мытья столовой посуды;
- отсутствие достаточного количества цельнометаллических производственных столов, предназначенных для обработки пищевых продуктов;
- отсутствие термометра на участке раздачи блюд.

Также было выявлено, что в питании школьников используются колбасные изделия, а именно сосиски, что категорически запрещено. Также в ОУ при приготовлении блюд использовался фарш механической обвалки, что также не допустимо. При приготовлении первых блюд нельзя использовать консервы. Мясо птицы должно быть охлажденным.

Кроме этого при проверках и профвизитах были выявлены нарушения по отбору суточных проб. В СанПиН 2.3/2.4.3590-20 прописан порядок отбора суточной пробы. Хотелось бы напомнить его. Отбор суточной пробы должен проводиться назначенным ответственным лицом ОУ в специально выделенные обеззараженные и промаркированные плотно закрывающиеся емкости - отдельно каждое блюдо или кулинарное изделие. Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г. Порционные кулинарные изделия должны оставаться поштучно, целиком (в объеме одной порции). Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов с момента окончания срока реализации блюд в специально отведенном холодильнике либо специально отведенном в холодильнике месте при температуре от +2°C до +6°C.

Татьяна Викторовна рекомендовала руководителям ОУ осуществлять периодический контроль сроков хранения дезинфицирующих средств.

Также она обратила внимание присутствующих на то, что при проведении проверок и профvizитов, сотрудники Роспотребнадзора изучают документы, размещенные на официальных сайтах ОУ.

Пахмутова Т.В. напомнила руководителям учреждений образования об обязанности обучения обучающихся навыкам здорового питания. В течение 2-х лет Рязанская область принимает участие в реализации санитарно-просветительской программы «Основы здорового питания», разработанной ФБУН «Новосибирский НИИ гигиены». В 2023 году всего 99 учащихся школ и 28 воспитанников дошкольных организаций района прошли обучение по данной программе. Прошу активизировать работу по данному направлению в 2024 году.

При организации родительского контроля за организацией питания необходимо руководствоваться методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях".

2. По третьему вопросу «Организация питания школьников (воспитанников) в образовательных организациях Захаровского района» выступила Косичкина Ирина Эдуардовна, заведующий Сменовским филиалом МОУ «Захаровская СОШ №1». Она проинформировала членов рабочей группы о том, каким образом организовано питание в Сменовском филиале (приложение №1).

3. По четвертому вопросу «Результаты выборочного мониторинга официальных сайтов ОУ по размещению информации об условиях организации питания, в том числе ежедневного меню» выступила Крюкова И.В., главный специалист ОО и МП АМО – Захаровский муниципальный район.

Ирина Викторовна напомнила членам рабочей группы о том, что обязанность размещения информации об условиях организации питания, в том числе ежедневного меню, закреплена следующими нормативно-правовыми актами РФ:

- п. 2 ст. 25.2. «Организация питания детей в образовательных организациях и организациях отдыха детей и их оздоровления» Федерального закона от 02.01.2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изменениями);

- требованиями к структуре официального сайта образовательной организации в информационно-телекоммуникационной сети "Интернет" и формату представления информации, утвержденными приказом Федеральной службы по надзору в сфере образования и науки РФ от 14 августа 2020 г. №831 (с изменениями и дополнениями).

Также приказом ОО и МП АМО – Захаровский муниципальный район от 16.08.2023 №147 «Об организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений Захаровского муниципального района в 2023-2024 учебном году» дано указание руководителям ОУ обеспечить своевременное размещение актуальной информации в части организации питания обучающихся в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

В соответствии с распоряжением Правительства Рязанской области от 25 января 2023 г. №29-р все общеобразовательные учреждения в срок до 01 мая 2023 года, дошкольные образовательные учреждения в срок до 01.12.2023 года должны были завершить работы по подписанию актов о завершении миграции данных со старых сайтов на сайты, размещенные на платформе Госвеб, и перевод сайтов в статус официальных.

В целях контроля исполнения вышеуказанных документов ОО и МП АМО – Захаровский муниципальный район проведен выборочный мониторинг официальных сайтов подведомственных учреждений образования, размещенных на платформе Госвеб.

Мониторинг проводился 06 декабря 2023 года. Мониторингу подверглись 2 сайта МДОУ: Захаровский детский сад №1 и Захаровский детский сад №2.

Мониторинг размещения информации об организации питания осуществлялся на основании критериев АНО «Институт отраслевого питания» и требований нормативных документов.

Результаты мониторинга следующие:

Наименование информации	Наличие на официальных сайтах подведомственных ОУ	
	МДОУ Захаровский детский сад №1	МДОУ Захаровский детский сад №2
Информация о столовых	отсутствует	отсутствует
Общая информация об условиях организации питания	Имеется (ссылка на старый СанПин)	имеется
Расписание приемов пищи	отсутствует	Имеется, но не утверждено руководителем (в разделе группы)
Особые условия организации питания (эпидситуация)	отсутствует	отсутствует
Информация о порядке предоставления льготного питания	отсутствует	отсутствует
Локальные акты ОУ (наименование, ссылки, тексты)	отсутствуют	отсутствуют
НПА регулирующие вопросы питания (наименования, ссылки, тексты)	отсутствуют	отсутствуют
Сведения о способе организации питания (сами или аутсоринг)	В данном разделе размещен договор №33 (Маршалкин)	имеется
Информация по стоимости питания	отсутствует	отсутствует
Актуальное основное (организованное) меню	Имеется. Утверждено приказом №22 от 31.08.2023 г.	Имеется. Утверждено руководителем, но отсутствует дата.
Ежедневное меню, утвержденное руководителем ОУ	отсутствует	отсутствует
Сведения о контракте (договоре) на поставку продуктов питания Перечень ИП, ЮЛ, поставляющих продукты питания.	Имеются, но информация указана не полностью (договор №4 от 02.10.2023 с ИП Ханарин, срок действия до 31.12.2023)	имеются
Информация о родительском контроле (локальные акты ОУ), а также его результаты.	отсутствует	отсутствует
Плакаты/листочки, трансляции видеороликов о принципах	отсутствуют	отсутствуют

3. По четвертому вопросу «Итоги анкетирования родителей (законных представителей) по выбору бесплатного приёма пищи (завтрак и обед)» выступила Крюкова И.В., главный специалист ОО и МП АМО – Захаровский муниципальный район.

Она сообщила, что в период с 23 октября по 06 ноября 2023 года члены муниципальной рабочей группы по контролю за организацией и качеством питания в муниципальных образовательных учреждениях Захаровского муниципального района провели опрос среди родителей (законных представителей) по вопросу «Какой приём пищи (завтрак или обед) вы хотели бы, чтобы ваш ребёнок получал в школе за счет бюджетных средств?». Анонимная анкета была размещена на странице официальной группы отдела образования и молодежной политики администрации муниципального образования – Захаровский муниципальный район Рязанской области «Отдел образования Захаровского района» в социальной сети «ВКонтакте» (<https://vk.com/molzacharovo>). Информация о проведении анкетирования также была направлена в адрес учреждений образования с целью доведения её до родителей (законных представителей) (исх. № 1154 от 23.10.2023 года).

Анкета состояла из 2 вопросов.

В опросе приняли участие 396 респондентов.

На 1 вопрос «В каком звене обучается Ваш ребенок?»

227 респондентов (57,3%) ответили «1-4 класс»;

169 респондентов (42,7%) – «5-11 класс».

На 2 вопрос «Какой приём пищи (завтрак или обед) вы хотели бы, чтобы ваш ребёнок получал в школе за счет бюджетных средств?»

329 респондентов (83,1%) ответили «обед», из них 177 (54%), чьи дети обучаются в 1-4 классах, 152 (46%), чьи дети обучаются в 5-11 классах.

67 респондентов (16,9%) – «завтрак», из них 50 (75%), чьи дети обучаются в 1-4 классах, 17 (25%), чьи дети обучаются в 5-11 классах.

По результатам анкетирования принято решение о том, чтобы организацию питания осуществлять без изменений: все обучающиеся 1-4 классы получают бесплатно обед, состоящий из 2-х горячих блюд; обучающиеся 5-11 классов получают бесплатно обед на сумму 50 рублей в день.

4. По пятому вопросу «Об организации работы по передаче сведений о выводе из оборота маркированной продукции (молочная, питьевая вода)» выступили руководители ОУ. Они сообщили, что все прошли процедуру регистрации в ГИС МТ, но в большинстве ОУ возникли проблемы при получении универсального передаточного документа. Только в двух учреждениях началась передача сведений о выводе из оборота маркированной продукции (молочная, питьевая вода): МОУ «Плахинская ООШ им. А.В. Александрова» и МДОУ Плахинский детский сад.

5. В разном Крюкова И.В., главный специалист ОО и МП АМО – Захаровский муниципальный район предложила руководителям ОУ рассмотреть возможность получения родительской платы за питание безналичным путем.

РЕШИЛИ:

Руководителям подведомственных образовательных организаций:

- принять к сведению информацию Пахмутова Т.В., врио начальника ТО Управления Роспотребнадзора по Рязанской области в Старожиловском районе;
- в установленные сроки устранить выявленные в ходе проверок и профилактических визитов нарушения;

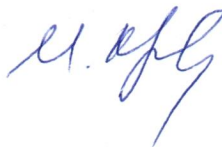
- продолжить работу по организации питания в соответствии с требованиями санитарных правил, нормативно-правовых актов федерального, регионального и муниципального уровней;
- систематически (не реже 1 раза в 2 месяца) проводить мероприятия по родительскому контролю с составлением соответствующих актов и их размещением на официальных сайтах образовательных организаций;
- на официальном сайте ОУ своевременно размещать актуальную и достоверную информацию об условиях организации питания в соответствии с требованиями действующего законодательства;
- организовать в 2024 году обучение учащихся, воспитанников, работников ОУ по санитарно-просветительской программе «Основы здорового питания»;
- организовать работу по передаче сведений о выводе из оборота маркированной продукции (молочная, питьевая вода);
- рассмотреть возможность получения родительской платы за питание безналичным путем.

Заместитель председателя рабочей группы



О.А. Пантыкина

Секретарь



И.В. Крюкова

Организации питания школьников Сменовского филиала МОУ «Захаровская СОШ №1»
в 2023-2024 учебном году.

Питание школьников Сменовского филиала МОУ «Захаровская СОШ №1» организовано в соответствии с нормативно-правовыми документами федерального, регионального и муниципального уровня, санитарно-эпидемиологическими требованиями и правилами.

Питание осуществляется в обеденном зале, рассчитанном на 40 мест, который соответствует всем нормативным требованиям, оборудован необходимой мебелью. Предусмотрены производственные помещения для хранения продуктов, приготовления пищи. Выполняются требования, предъявляемые к технологическому оборудованию пищеблока: механическому, тепловому и холодильному. Учащиеся школы обеспечены необходимым количеством столовой, чайной посуды, столовых приборов. Пищеблок обеспечен необходимым разделочным инвентарем (доски, ножи) и имеется полный набор уборочного инвентаря (ведра, ветошь, щетки и т.п.) Ежедневно ведется следующая документация: "Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья", "Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд", "Журнал учета температурного режима холодильного оборудования", «Журнал бракеража готовой продукции», «Журнал бракеража сырой продукции», «Журнал учета температуры и влажности на складском помещении» и др. Ежедневно в обеденном зале размещается утвержденное ежедневное меню, в котором указаны наименование блюд, выход и калорийность продукции.

В школе организовано двухразовое горячее питание: завтрак + обед за счет бюджетных средств и родительской платы. Из 39 школьников двухразовое горячее питание получают 38 человек, 1 ученица официально отказалась от питания. Льготным питанием охвачены 9 учащихся с ОВЗ, 2-е уч-ся из многодетных семей, посещающих ГПД, 2 уч-ся, где родитель участник СВО.

Завтраки и обеды предоставляются учащимся в соответствии с утвержденным графиком: завтраки: 1 группа (2-4 кл.) – с 09.10 – 09.20 (после второго урока); 2 группа (5-9 классы) - с 10.00– 10.10 (после второго урока); обеды: 1 группа (2-4 кл.) - 11.40-12.00, 2 группа (5-9 классы) - 12.40-13.00.

Ежедневно ответственными лицами осуществляется контроль за организацией питания. Родительский контроль осуществляется 1 раз в четверть.

Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. В моечной установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии (весы настольные, напольные). Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.

Дежурство в столовой осуществляют дежурные учителя и классные руководители тех классов, которые питаются согласно графику.