

ИТОГИ ПРОВЕДЕННОГО МОНИТОРИНГА ОНФ РСО - АЛАНИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ ШКОЛЬНЫХ И ДОШКОЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ МОЗДОКСКОГО РАЙОНА.

Члены штаба ОНФ РСО - Алания, Франчук Владимир Иванович, эксперт по мониторингу и контролю в сфере государственных, муниципальных закупок и Гречаная Ирина Валентиновна.

Мониторинг горячего питания проводится с целью оценки эффективности организации горячего здорового питания в школьных и дошкольных образовательных организациях. В соответствии с задачей, поставленной Президентом Российской Федерации в Послании Федеральному Собранию, все учащиеся младших классов должны быть обеспечены горячим питанием не реже одного раза в день.

Эта цель достигается участием региональных органов государственной власти и органов местного самоуправления, которым необходимо создать все материально - технические и кадровые условия для нормальной организации здорового питания.

Дети должны получить полноценное, сбалансированное питание, отвечающее всем стандартам и требованиям безопасности.

По поручению Президента Российской Федерации Владимира Путина Общероссийский Народный Фронт РСО-А завершил мониторинг всех школьных и дошкольных учреждений Моздокского района.

Цель и задача настоящего мониторинга – дать объективную оценку организации и качеству питания, санитарному состоянию пищеблока; наличию требуемого оборудования для приготовления пищи и его исправности; правильности хранения продуктов в складских помещениях; качеству используемых продуктов; срокам и условиям хранения продуктов; соответствию документации нормативным требованиям; штатному расписанию работников пищеблока. Результаты технического состояния оборудования и его комплектация приведены в таблице.

Считаем, что задача, поставленная Президентом РФ по организации горячего питания, выполнена на оценку «хорошо». Положительный результат был достигнут благодаря исключительной ответственности и пониманию важности государственного значения организации питания руководителями общеобразовательных учреждений. С таким высоко организованным коллективом директоров и заведующих можно выполнять любые поставленные задачи.

Отмечаем высокую ответственность и беспокойность результатами мониторинга начальника Управления образования и главного специалиста по дошкольному образованию Управления образования АМС Моздокского района. Их живая заинтересованность и переживания были видны на протяжении всего мониторинга.

Высокую организованность в организации горячего питания показали школы: МБОУ СОШ № 108 им. Ю.В. Андропова г. Моздок, МБОУ СОШ № 2 им. А.Р. Дударова с. Кизляр, МБОУ СОШ ст. Терская, МБОУ СОШ им. Героя Советского Союза Н.Д. Дронова с. Троицкое, МБОУ СОШ № 2 им. А.С.

Пушкина г. Моздока, МБОУ СОШ № 3 г. Моздока, МБОУ Школы-интерната г. Моздока. В этих школах особое внимание уделено не только самой организации питания, но и культуре питания школьников, что на сегодня очень важно.

Хорошее санитарное состояние и организацию хранения продуктов мы увидели в следующих МБДОУ: № 12 «Сказка»; № 43 «Дюймовочка» (особо отмечаем образцовое состояние пищеблока); № 8 «Огонек»; № 37 с. Раздольного; № 33 ст. Павлодольской; № 18 пос. Притеречный.

В МБОУ СОШ им. военного летчика капитана Р.А. Хордаева с. Предгорное и МБОУ ООШ № 6 г. Моздок, необходимо обратить больше должного внимания на повышение уровня организации горячего питания (соблюдение правил личной гигиены, мытье рук и организованности школьников в столовой, при приеме пищи). В МБОУ СОШ им. военного летчика капитана Р.А. Хордаева с. Предгорное больше внимания уделить санитарному состоянию обеденного зала.

В МБДОУ № 21 пос. Калининский завхозу было указано на недостатки в организации хранения и содержания продуктов и санитарное состояние складского помещения не соответствующее СанПиН.

В ходе мониторинга нами была занята принципиальная позиция и дана объективная оценка состоянию организации горячего школьного питания. Были определены и озвучены, как системные нарушения, так и слабые звенья в самой организации питания. Сегодня в организацию горячего школьного питания Моздокского района «пришел» частный бизнес, именуемый в Контракте, как **исполнитель услуг**. Считаем этот бизнес сложным и особым, требующим специальных знаний, ответственности, самоотдачи, терпения и умения работать с людьми.

Исходя из результатов мониторинга, встреч и бесед с руководителями образовательных учреждений и ответственными за организацию питания в учреждениях, отметили **исполнителя услуги, как добросовестного поставщика продуктов**.

На вопрос, «как часто исполнитель услуг непосредственно принимает участие в организации горячего питания в школах и детских садах» были получены следующие ответы: «иногда приезжает», **периодически приезжает», «или приезжает по нашей просьбе».**

Нами было указано на недопустимость получения мясных продуктов в детских садах в замороженном состоянии. Согласно требованиям СанПиН, и по накладным, мясо должно поступать охлажденным. В ветеринарных свидетельствах дата выписки и дата получения продукта не всегда совпадают. Таким образом качество замороженного мяса возможно определить только после его разморозки на следующий день.

Полуфабрикаты в школах - оценить качество этих продуктов можно после разморозки в день их приготовления.

На момент приготовления, со слов поваров котлета говяжья зачастую имеет выразительный запах баранины или другие специфические запахи. Так же обратили внимание на слабые знания персонала по условиям хранения

скоропортящихся продуктов, находящихся в холодильнике.

Рекомендуем АМС Моздокского района создать комиссию для определения качества полуфабрикатов и источников их изготовления.

Нами было обращено внимание на недостаточную укомплектованность персонала пищеблока.

Во многих учреждениях работают один или два повара, деля ставку кухонного рабочего пополам. Считаем выше всякого нарушения такой подход к сокращению штата в школьных бюджетных организациях. Такая оптимизация в образовательных учреждениях нелогичная, да и не приемлемая. Если эти сокращения связаны с экономической целесообразностью, то хотелось бы увидеть прозрачность такой проводимой политики и ее эффект в денежном эквиваленте, поскольку в морально-психологическом и социальном эти мероприятия явно со знаком «минус». Считаем экономию денежных средств на питании детей – **недопустимой!**

Механизм детального взаимодействия между заказчиком (работодателем) и исполнителем услуг практически не отработан.

По каждому ОУ необходимо провести мониторинг подвоза продуктов в зависимости от условий и площадей хранения, объёма использования и состояния подвозимого питания (готовые блюда - СОШ №5, полуфабрикат, продукты). В результате мониторинга разработать логистику режима подвоза продуктов питания и, что очень важно улучшить качество питания, поскольку иногда мясо поставляется не охлажденное, а мороженное. Подвоз питания должен быть гибким (связь завхоз-поставщик) логичным, рентабельным, устойчивым и согласованным по дням недели и времени суток;

Ремонт оборудования пищеблока в вопросе оплаты вызывает разногласия между ОУ и поставщиком. Аренда безвозмездная, оплата коммунальных услуг производится ОУ и все это четко соблюдается. Ремонт оборудования пищеблоков и его содержание должно полностью ложиться на поставщика.

В перспективе, при дальнейшем мониторинге ОНФ будет проводить более жесткую методологию и формат применимый ко всем участникам по организации горячего питания в школах и дошкольных учреждениях.

Рекомендуем: Считаем, что организация питания в школах и дошкольных образовательных учреждениях - это очень болезненный вопрос и серьёзная наука. При решении этих вопросов, как ни в какой другой сфере, здесь требуется высокий уровень профессиональной подготовки специалистов.

В области организации горячего питания должны работать люди, не просто понимающие, а обладающие высоким уровнем знаний, как и из каких элементов состоит меню, что такое здоровое питание, что такое сбалансированное питание. В вопросе составления и обсуждения сбалансированного меню должны принимать участие и вносить коррекционные, обоснованные предложения руководители образовательных учреждений.

Меню должно быть наглядным, читаемым, соответствующим нормам питания и размещаться в доступном, в том числе для родителей, месте. (в решении этого вопроса не требуется больших финансовых вложений);

Привлекать более широкий круг родителей и представителей

общественности за осуществлением контроля питания школьников, считая, что родители, как и представители общественности должны стать главными контролерами в предоставлении вкусной и здоровой пищи.

Заключение: В новом учебном году продолжить работу по обеспечению сбалансированного и здорового питания детей. Формировать культуру питания и усилить контроль за организацией горячего питания.

**ИТОГИ МОНИТОРИНГА ОФН РСО-А
образовательных учреждений и ДОУ г. Моздока и Моздокского района.**

| № | Наименование ОУ | Дата проверки, Предложения | Меры реагирования |
|-----|------------------------------|--|----------------------|
| 1. | МБОУ ООШ п. Советского | 22.03.21г. Замечаний нет, положительное: ИП кормит всех детей из малообеспеченных семей разработанным и утвержденным Минобром меню | |
| 2. | ДОУ «Зорька» | 22.03.21г. замечаний нет | |
| 3. | МБОУ СОШ с. Виноградное | 03.03.21г. Пищеблок соответствует требованиям, продукты хранятся в соответствии с нормативными требованиями, замечаний нет. Вместе с тем имеются замечание к подрядчику проводившему капитальный ремонт в столовой (обрушения кафеля на откосах и под окном выдачи пищи в варочном зале) | |
| 4. | МБОУ СОШ с. Предгорное | 17.03.21г. Санитарное состояние пищеблока не удовлетворительное, пищеблок не убирался с вечера. Привести пищеблок и документацию в соответствие с нормативными требованиями. | |
| 5. | МБОУ СОШ №7 | 11.03.21г Замечаний нет. Необходимо приобрести мармит. Необходимо приобрести дополнительно еще один холодильник. | |
| 6. | ДОУ «Елочка» | 11.03.21г Провести капитальный ремонт кухни (на стенах и полах плитка пришла в непригодность), завхоз недостаточно добросовестно относится к своим должностным обязанностями (паутина, мелкий ремонт ...), ванна для мытья кастрюль требует замены, мясо не было расфасовано, нет ветеринарного свидетельства (ИП) | |
| 7. | ДОУ «Мальш» | 11.03.21г. Замечаний нет. Нет медсестры | |
| 8. | МБОУ ООШ ст. Ново-Осетинская | 22.03.21 Необходимо приобрести дополнительный разделочный стол для пищеблока, для обработки яиц необходимо приобрести контейнеры | |
| 9. | ДОУ ст.Ново-Осетинская | 22.03.21г. Для обработки яиц необходимо приобрести контейнеры | |
| 10. | МБОУ ООШ с. Киевское | 17.03 21г. Замечаний к руководителю нет. ИП усилить контроль за рабочими пищеблока. Помещение пищеблока и все оборудование привести в соответствие СанПиН. Оборудовать вытяжку. | |
| 11. | ДОУ № 23 с. Киевское | 17.03.21г. Необходимо заменить ванну - на трех секционные раковины | |
| 12. | ДОУ № 10 | 17.03.21г. Замечаний нет | |
| 13. | ДОУ № 45 | 17.03.21г. Замечаний нет | |

| № | Наименование ОУ | Дата проверки, Предложения | Меры реагирования |
|-----|----------------------------|---|-------------------|
| 14. | МБОУ СОШ с. Троицкое | 19.03.21г. После капремонта требуется провести ремонт!!!! Замечаний нет | |
| 15. | ДОУ № 24 | 19.03.21г. Замечаний нет | |
| 16. | ДОУ №46 | 19.03.21г. Замечаний нет | |
| 17. | ДОУ «Огонек» | 19.03.21г. Замечаний нет | |
| 18. | ДОУ №7 | 19.03.21г. Замечаний нет. Необходимо ванную заменить на трех секционную раковину | |
| 19. | ДОУ № 11 «Радуга» | 23.03.21г. Замечаний нет | |
| 20. | МБОУ ООШ п. Калининской | 24.03.21г. Замечаний нет | |
| 21. | ДОУ № 25 п. Калининской | 25.03.21г. На территории объекта бродячие собаки. Санитарное состояние удовлетворительное, отсутствует вытяжка, требуется замена раковины, документацию привести в соответствие нормативным требованиям. | |
| 22. | МБОУ СОШ №3 | 25.03.21г. Замечаний нет | |
| 23. | МБОУ СОШ с. Веселое | 23.03.21г. Документацию привести в соответствие с нормативными требованиями | |
| 24. | ДОУ «САБИ» с. Веселое | 23.03.21г. Замечаний нет | |
| 25. | МБОУ СОШ №5 | 26.02.21г. Помещение маленькое, но уютное, доставка пищи не соответствует нормативным требованиям. (пластиковая посуда плохо сохраняет t°C) | |
| 26. | МБОУ ООШ №6 | 18.03.21г. Руководителю даны рекомендации по организации питания, документация имеется. | |
| 27. | ДОУ №12 | 18.03.21г. Замечаний нет | |
| 28. | ДОУ «Золотой ключик» | 18.03.21г. Требуется замена полов и ванной в пищеблоке. | |
| 29. | МБОУ СОШ №8 | 26.02.21г. Отсутствует вентиляционная вытяжка в пищеблоке и не хватает, в соответствии с нормами потребности оборудования. Необходимо обновить или заменить холодильные камеры, жарочный шкаф, раковины для мытья кастрюль. | |
| 30. | МБОУ СОШ ст. Луковской | 15.03.21г. Привести в соответствие с нормативными требованиями складское помещение для хранения овощей. | |
| 31. | ДОУ ст. Луковской | 15.03.21г. Завхоз не добросовестно относится к должностным обязанностям, нет сертификатов качества и ветеринарных свидетельств на мясо. Оказать содействие молодой заведующей ДОУ в реализации ее управленческих решений. | |
| 32. | ДОУ «Родничок» | 15.03.21г. Замечаний нет. Оборудование в рабочем состоянии, но год изготовления не известен (очень старое) | |
| 33. | ДОУ «Колокольчик» | 15.03.21г. Технологические карты отсутствуют, требуется замена оборудования, ввод оборудования в эксплуатацию 1979 г | |
| 34. | МБОУ СОШ ст. Павлодольской | 05.03.21г. Осуществляются подвоз питания в основное здание школы, 1-4 кл. питаются 346 уч., 5-11 кл. питаются 106 уч. Документация | |

| № | Наименование ОУ | Дата проверки, Предложения | Меры реагирования |
|-----|-------------------------|---|---|
| | | соответствует нормативным требованиям. Еда вкусная, отходы составляют 30 %, Необходимо установить мармит. | |
| 35. | МБОУ СОШ №1 | 26.03.21г. Ответственному по питанию даны рекомендации по организации питания. | |
| 36. | ДОУ «Колобок» | 26.03.21г. Фасад здания требует капремонта, не достаточно уличных игровых комплексов на , все изготовлено своими силами | |
| 37. | ДОУ №18 | 26.03.21г. не достаточно уличных игровых комплексов, все изготовлено своими силами | |
| 38. | МБОУ ООШ п. Садовый | 12.03.21г. Одна ставка повара, необходима кухрабочая , (прим товара, мятье полов, посуды) | |
| 39. | ДОУ п. Садовый | 12.03.21г. Замечаний нет. | |
| 40. | ДОУ «Белочка» | 12.03.21г. Замечаний нет. Необходимо приобрести картофелечистку и овощерезку. | |
| 41. | МБОУ СОШ №2 | 03.03.21г. В варочном зале требует замены вытяжка, требуется частичная замены напольной плитки. Показательно работает Родительский контроль! Молодцы! | |
| 42. | МБОУ СОШ п. Притеречный | 03.03.21г. Требуется новая мебель в обеденный зал, оборудование с изношенным сроком эксплуатации | |
| 43. | МБОУ СОШ ст. Терская | 24.03.21г. Замечаний нет. Кухонная рабочая не может мыть и торговать... | |
| 44. | ДОУ ст. Терская | 24.03.21г. Замечаний нет | |
| 45. | МБОУ СОШ №1 с. Кизляр | 16.03.21г. Требуется ставка кухрабочего по залу. Необходимо установить стеллажи в складских помещениях, провести частичный ремонт отвалившейся плитки в моечном цеху | |
| 46. | МБОУ СОШ №2 с. Кизляр | 16.03.21г. Замечаний нет. 1 ст. повар 2 кухрабочие. Питаются 876 учащихся, из которых 419 учеников 1-4 классов. МОЛОДЦЫ! Повар с 5 до 20 вечера на рабочем месте. | |
| 47. | ДОУ с. Кизляр | 16.03.21г. Замечаний нет. Молодцы! | |
| 48. | ДОУ № 17 с. Кизляр | 16.03.21г. Документацию привести в соответствии с требованиями. | |
| 49. | ДОУ «Дюймовочка» | 16.03.21г. Пищеблок стерильный! Молодцы! Замечаний нет. 1937 год эксплуатации здания. | |
| 50. | МБОУ ООШ п. Тельмана | 04.03.21г. Документация по организации питания есть, но имеются замечания. Рекомендовано привести в соответствие СанПиН, нет термометров в холодильниках, нет гигрометров в складских помещениях, отсутствуют поддоны для хранения овощей. | |
| 51. | МБОУ ООШ с. Раздольное | 10.03.21г. Полы (линолеум) требуется заменить, недостаточное кол-во разделочных столов. Повар один на 50 уч. (1-4) 80 уч. Для хранения проб по СанПиН необходимо установить отдельный холодильник. Помещение для хранения овощей не соответствует требованиям (хранится в сарае). | Необходимо добавить 1 ставку кух. Рабочего. На весенних каникулах помещение приведут своими силами по возможности в соответствие. |

| № | Наименование ОУ | Дата проверки, Предложения | Меры реагирования |
|-----|--------------------------------------|---|---|
| 52. | ДОУ с. Раздольное | 10.03.21г. Необходимо увеличить площадь варочного зала (есть возможность перенести перегородку), Для соблюдения СанПиН заменить линолеум на плитку, в варочном зале отсутствует принудительная вытяжка. Мясо поставляется не охлажденное, а мороженное. | |
| 53. | МБОУ ООШ с. Сухотское | 02.03.21г. Требуется приобрести полку или шкаф для чистой посуды | |
| 54. | МБОУ СОШ с. Хурикау | 02.03.21г. Некомплект мебели для столовой (столы и стулья), провести реконструкцию ФАП с целью улучшения организации питания школьников. | Заявка отправлена в УО АМС Моздокского района (сентябрь 2020 г., февраль 2021 г.) |
| 55. | МБОУ СОШ №108 | 26.02.21г. Замечаний нет | |
| 56. | МБОУ школа-интернат | 12.02.21г. Требуется ремонт электрической печи или замена на новую, некомплект оборудования для пищеблока (тестомес, комплект посуды для приема пиццы 100 шт. глубоких, мелких тарелок и кружки) | 16.02.21 г Частичный ремонт печи группой ХЭГ управления образования АМС Моздокского района из 6 конфорок исправили 4. |
| 57. | ДОУ «КАЗАЧАТА» | 26.02.21г. Размещение в холодильнике рыбы и мяса не допускается СанПиНом | |
| 58. | ДОУ Сухотского | 02.03.21г. В помещении, где находятся холодильники из-за бетонного пола невозможно провести качественную санобработку. Необходимо положить на пол кафель. | |
| 59. | ДОУ №6 с. Виноградное | 03.03.21г. Требуется ремонт или замена бойлера для мытья посуды (горячая вода только в отопительный сезон), отсутствуют резиновые коврики перед электроплитой. Электроплита для приготовления пиццы (37 лет) с истекшим сроком эксплуатации. | 03.03.21 г. УО АМС Моздокского района А.В. Педан проинформирован. Пояснил, что горячая вода в отопительный сезон подается не из отопительной системы. |
| 60. | ДОУ с. Малгобек | 02.03.21г. Не работает вытяжка для приготовления пиццы, присутствовал запах пиццы при входе в помещение. Нет подсобного помещения для хранения инвентаря. В служебно-техническом помещении столовой хранится новогодняя ёлка. | |
| 61. | ДОУ № 33 «Аленушка» с. Павлодольская | 05.03.21г. Замечаний нет | Оформление, санитарное состояние на уровне МОЛОДЦЫ! |
| 62. | ДОУ «Забава» | 09.03.21г Замечаний нет. Очень мала площадь помещения для хранения продуктов (в основном здании и филиале) | Документация в образцовом состоянии! |

