

Организация горячего питания в школах района в 2015 году.

В связи уменьшением годовых ассигнований из областного бюджета и дефицитом бюджетных средств, проблемным вопросом является невозможность обеспечить учащихся из малообеспеченных семей дополнительным питанием в части обеспечения «школьным молоком».

Недостатки по организации полноценного питания связаны с невысоким уровнем дохода населения, так как питание обучающихся организовано за счет родительской платы. Отсутствуют финансовые средства на счетах образовательных учреждений на закупку витаминно-минеральных премиксов для витаминизации третьих блюд.

В образовательных учреждениях района организовано горячее питание. В каждой школе имеется оборудованное помещение для пищеблоков. Питание в двух школах осуществляется на основе аутсорсинга (с. Ядрино, с. Кундур), в остальных учреждениях приготовление пищи осуществляется штатным поваром из закупаемых полуфабрикатов и продуктов у поставщиков по заключенным договорам.

Учащимся предложены различные формы организации питания: свободный выбор, хлебобулочные изделия буфетного обслуживания, организованное групповое питание.

В 2015 году питанием охвачено 93,5 % учащихся, что составило 1859 человек, из них 1826 чел. получают горячее питание и 33 чел. - буфетную продукцию. Средняя фактическая стоимость (горячий завтрак) на 1 учащегося составляет 30 руб., средняя фактическая стоимость питания (трехразовое) на 1 воспитанника дошкольного образовательного учреждения в день составляет 100 руб. Численность детей, получающих дотации (дети из многодетных семей) на организацию горячего питания, 470 человек. Размер дотации, выделяемой на 1 ребенка в день 18,00 руб.

Во всех школах имеются десятидневные меню, согласованные и утверждённые главным санитарным врачом по Бурейскому, Михайловскому и Архаринскому районам М.С.Шептуновым. В школах питание организовано на второй и третьей переменах (большие перемены 20- 30 мин.), имеются графики питания. Прием пищевых продуктов осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность.

В целях повышения квалификации поваров и сотрудников пищеблоков школ и дошкольных учреждений района ежегодно на базе МОБУ «СОШ № 95 им. Н. Щукина» проводятся курсы по гигиеническому обучению.

При организации горячего питания обучающихся:

1. Обеспечивать обучающихся горячим питанием в соответствии с установленными санитарными нормами и правилами.
2. Продолжать работу по приведению соответствия школьных пищеблоков требованиям установленных санитарных норм и правил, а также современных технологий организации питания.
3. Совершенствовать подготовку специалистов системы школьного питания.
4. Проводить строгий контроль за организацией питьевого режима обучающихся в общеобразовательных учреждениях.

Справку подготовила методист ИМЦ

Е. А. Руднева