



МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ
ГОРОДСКОЙ ОКРУГ ГОРОД СУРГУТ

ГЛАВА ГОРОДА

ул. Энгельса, 8, г. Surgut,
Тюменская область, Ханты-Мансийский
автономный округ – Югра, 628408
Тел. (3462) 522-175, факс (3462) 522-182
E-mail: gorod@admsurgut.ru
Администрация г. Сургута
№ 01-11-8839/16-0-0
от 02.11.2016



На № 18-02-2759/16 от 31.10.2016

Председателю Думы города
Н.А. Краснояровой

Уважаемая Надежда Александровна!

Администрация города направляет информацию, подготовленную департаментом образования для рассмотрения на заседании постоянного комитета по социальной политике 10.11.2016, по вопросам:

Об итогах детской оздоровительной кампании 2016 года;

О создании условий для организации медицинского обслуживания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений;

О создании условий для организации качественного горячего питания обучающихся общеобразовательных учреждений.

Приложение: на 18 л. в 1 экз.

Глава города

В.Н. Шувалов

Жаравина Мария Витальевна
52 20 90

Дума № 18-01-2661/16-0-0
от 03.11.2016



Информация
на заседание постоянного комитета Думы города по социальной политике по вопросу:
«О создании условий для организации качественного горячего питания
обучающихся общеобразовательных учреждений»

- Организация питания в общеобразовательных учреждениях.

В 2016-2017 учебном году в муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждениях осуществляют деятельность 48 пищеблоков.

На основании Закона Ханты-Мансийского автономного округа – Югры от 30.01.2006 № 4-оз «О регулировании отдельных отношений в сфере организации обеспечения питанием обучающихся в государственных образовательных организациях, частных профессиональных образовательных организациях, муниципальных общеобразовательных организациях, частных общеобразовательных организациях, расположенных в Ханты-Мансийском автономном округе - Югре», регламентирующего организацию питания в общеобразовательных учреждениях, для всех категорий обучающихся предоставляется субвенция округа:

- на учащегося, не относящегося к льготной категории - 44 руб. в день (завтрак);
- на учащегося льготной категории (дети из малоимущих и многодетных семей, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья) - 201 руб. в день (завтрак и обед).

Для организации питания по расширенному меню родителями (законными представителями) могут вноситься дополнительные средства.

В 2016-2017 учебном году сумма дополнительных средств составит:

- для учащихся 1-4 классов – 61 руб. в день;
- для учащихся 5-11 классов – 81 руб. в день;
- для детей, посещающих группы продленного дня – 145 руб. (обед, полдник);
- для детей льготных категорий, посещающих группы продленного дня- 35 руб. (полдник).

Организация питания обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений города осуществляется на основании муниципальных контрактов, заключаемых между департаментом образования Администрации города и Сургутского городского муниципального унитарного предприятия «Комбинат школьного питания» (далее - СГМУП «КШП»).

Взаимоотношения СГМУП «КШП» и муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений регламентируются договорами на безвозмездное пользование муниципальным имуществом и соглашениями о сотрудничестве.

С родителями (законными представителями) заключено более 24 тысяч договоров.

В целях обеспечения обучающихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений рациональным питанием СГМУП «КШП» разработаны примерные 2-х недельные меню для различных категорий обучающихся, в том числе льготных категорий, с учетом физиологических норм потребления пищевых продуктов, предусмотренных СанПиН 2.4.2409-08. Данное меню утверждено территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО – Югре в Сургуте и Сургутском районе.

Контроль за организацией безопасного питания в общеобразовательных учреждениях много ступенчат и осуществляется следующими структурами:

- 1) общеобразовательным учреждением;
- 2) Сургутским городским муниципальным унитарным предприятием «Комбинат школьного питания»;
- 3) территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по ХМАО-Югре в Сургуте и Сургутском районе;
- 4) филиалом в городе Сургуте ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре»;
- 5) департаментом образования Администрации города.

Обеспечение безопасного питания со стороны СГМУП «КШП» включает в себя создание безопасных условий для приготовления пищи и соблюдение технологического процесса.

Для организации питания используются:

- 56 пищеблоков в общеобразовательных учреждениях;
- 1 пищеблок в учреждении дополнительного образования;
- 51 обеденный зал в общеобразовательных учреждениях;
- 1 обеденный зал в учреждении дополнительного образования.

Перечень оборудования на пищеблоке общеобразовательного учреждения определяется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. N 45. Количество оборудования зависит от проектной мощности образовательного учреждения.

Средняя укомплектованность торгово-технологическим оборудованием составляет 97,5%, в том числе:

- холодильным оборудованием – 97,7%;
- механическим оборудованием – 96,7%;
- тепловым оборудованием – 96,7 %;
- прочим оборудованием – 96,5 %;
- посудомоечными машинами- 100 %.

Несмотря на достаточно высокую укомплектованность торгово-технологическим оборудованием, в 22 образовательных учреждениях требуется замена оборудования в связи с большим сроком его эксплуатации.

В 2017 году потребность образовательных учреждений в торгово-технологическом оборудовании составляет 19 671 813,00 руб.

Пищеблоки муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений – являются доготовочными. СГМУП «КШП» осуществляет поставку в общеобразовательные учреждения полуфабрикатов высокой степени готовности, что позволяет исключить процессы первичной обработки сырья в школьных столовых и риски возникновения кишечных инфекций.

В СГМУП «КШП» имеется собственная санитарно-технологическая лаборатория, которая осуществляет постоянный контроль качества поступающего сырья, норм вложения, санитарного состояния предприятий. Ежемесячно лабораторией проводится до 200 анализов поступающего сырья на соответствие требованиям стандартов и гигиеническим требованиям безопасности, до 250 анализов на полноту вложения сырья в блюда, до 150 анализов на соответствие

гигиеническим требованиям безопасности готовой пищи, полуфабрикатов и кондитерских изделий.

Кроме того, гигиеническая и бактериологическая безопасность используемого сырья обеспечиваются мероприятиями по контролю, предусмотренными программой производственного контроля, разработанной для СГМУП «КШП» и согласованной с органами Роспотребнадзора. Согласно данной программе осуществляются:

- инструментальный контроль на бактериологическую безопасность поступающего сырья и выпускаемых полуфабрикатов. Данный контроль осуществляет Сургутский филиал БУ ХМАО – Югры «Ветеринарная лаборатория» и филиал в городе Сургуте ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре»;
- инструментальный контроль на санитарную безопасность изготавливаемых блюд, кулинарных и кондитерских изделий, соблюдение санитарных требований во всех подразделениях СГМУП «КШП». Данный контроль осуществляет филиал в городе Сургуте ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии по ХМАО-Югре».

Департаментом образования Администрации города и муниципальными бюджетными общеобразовательными учреждениями проводится информационно-разъяснительная работа с родителями (законными представителями) о здоровом и рациональном питании учащихся, через общегородские, общешкольные, классные родительские собрания, выставки-дегустации школьных завтраков для родителей и др.

В 2016-2017 учебном году горячим питанием охвачено 100 % учащихся муниципальных бюджетных общеобразовательных учреждений. Из них: 13 % учащихся, относящихся к льготным категориям (дети из малоимущих и многодетных семей, дети-сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей, дети с ограниченными возможностями здоровья), 41 % учащихся питаются только на субвенцию округа, 46 % учащихся получают горячее питание по расширенному меню (с учетом родительской доплаты).

Меню обучающихся, питающихся за родительскую доплату отличается от меню обучающихся, питающихся за счет субвенции округа. Тем не менее, все обучающиеся получают полноценное горячее питание, которое соответствует 30% суточного рациона от дневного рациона по калорийности, содержанию белков, жиров и углеводов с их оптимальным соотношением.

Одним из механизмов увеличения численности обучающихся, питающихся по расширенному меню (с привлечением средств родителей) является включенность данного показателя в оценку качества труда руководителей образовательных учреждений. Данный мониторинг осуществляется ежеквартально (за исключением летнего периода).

- Организация питания в дошкольных учреждениях.

Одним из важных разделов работы дошкольного учреждения является организация правильного питания детей. Здоровое питание обеспечивает нормальное течение процессов роста, физического и нервно – психического развития ребенка. Отклонение в питании от возрастной нормы может привести к возникновению ряда заболеваний, таких как ожирение, диабет, болезни опорно-двигательного аппарата, возможному увеличению аллергических реакций, способствует росту болезней органов пищеварения, а также простудных заболеваний.

Для решения основных задач в области здорового питания в дошкольных учреждениях города используется перспективное 10-дневное меню, утверждается заведующим дошкольного учреждения по возрастным группам с 1,5 до 3 и с 3 до 7 лет. При разработке меню за основу берутся методические рекомендации и материалы ГУ НИИ питания РАМН, справочные данные о составе пищевых продуктов, а так же требования СанПиНа 2.4.1.3049-13 «Санитарно – эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных организациях».

Одним из условий правильно составленного меню является как максимальное разнообразие блюд, готовящихся из одного продукта, так и за счет расширения ассортимента продуктов. Обязательно вводятся свежие фрукты, овощи в натуральном виде и в виде салатов. Кроме того, учитывается совместимость продуктов и наилучшее сочетание блюд. На основе перспективного 10-дневного меню составляется ежедневное меню.

В дошкольных учреждениях города организовано пятиразовое питание детей. В целях автоматизированного расчета при формировании ежедневного меню – требования в дошкольных учреждениях используется программный продукт НОТ: «Учет по питанию в ДДУ».

В соответствии с приказом департамента образования Администрации города от 03.06.2015 №02-11-378/15-0-0 «О размере родительской платы в день за присмотр и уход за ребенком в муниципальных образовательных учреждениях, реализующих образовательную программу дошкольного образования» (с последующими изменениями) средняя стоимость питания в день одного ребенка составляет: от 1,5 до 3 лет – 137,00 руб.; от 3 до 7 лет – 158,00 руб.

Указанная стоимость питания позволяет разнообразить меню дополнительными (более обогащенными) продуктами: увеличился ассортимент рыбы, мясной продукции, ассортимент кисломолочной продукции, свежей зелени, сезонные фрукты и овощи и т.д.

Для осуществления контроля организации питания детей, качества доставляемых продуктов и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи во всех дошкольных учреждениях созданы бракеражные комиссии. Ежедневно, в соответствии с графиком, бракеражная комиссия снимает пробу готовых блюд на пищеблоке с отметкой в журнале «Бракераж готовой продукции».

Оценка качества рациона питания проводится по двум направлениям:

- каждые 10 дней оценивается выполнение рекомендуемого набора продуктов питания;
- один раз в месяц подсчитывается химический состав и калорийность рациона.

Контроль за нормами питания осуществляет медицинская сестра и заведующий дошкольным учреждением по накопительной ведомости, в которой ведется учет ежедневного расхода продуктов на одного ребенка в течение месяца. При выявлении отклонений от нормы проводится соответствующая корректировка питания.

В том числе, в дошкольных учреждениях разработана программа производственного контроля, которая является внутренней системой контроля выполнения требований законодательства и соблюдения норм и правил в ДООУ. Данный контроль осуществляют руководитель и медицинский работник дошкольного учреждения. Предметом производственного контроля являются:

- соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и норм, гигиенических нормативов и т.д.;

- выполнение санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;

- соблюдение условий договоров и контрактов в части требований к безопасности продукции и услуг.

Поставка продуктов питания в дошкольные учреждения осуществляется на основании заключенных гражданско – правовых договоров, в соответствии с нормами федерального закона от 05.04.2013 №44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд». Пищевые продукты, поступающие в детский сад, имеют документы, подтверждающие их происхождение, качество и безопасность; хранятся с соблюдением требований СанПиН и товарного соседства.

Приготовление пищи в дошкольных учреждениях осуществляется поварами детского питания 5 разряда на пищеблоках.

Для организации питания используются:

- 62 пищеблока в дошкольных образовательных учреждениях.

Пищеблоки оснащены технологическим и холодильным оборудованием, производственным инвентарем, кухонной посудой.

Перечень оборудования на пищеблоке определяется в соответствии с СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 15 мая 2013г. №26. Количество оборудования зависит от численности воспитанников дошкольного образовательного учреждения.

Средняя укомплектованность торгово-технологическим оборудованием составляет 96,2%, в том числе:

- холодильным оборудованием – 97,2%;

- механическим оборудованием – 93,4%;

- тепловым оборудованием - 97 %;

- прочим оборудованием - 97%.

Несмотря на достаточно высокую укомплектованность торгово-технологическим оборудованием, в 25 зданиях образовательных учреждений требуется замена оборудования в связи с большим сроком его эксплуатации.

В 2017 году потребность образовательных учреждений в торгово-технологическом оборудовании составляет 11 743 105,00 руб.

Состояние помещений пищеблоков муниципальных бюджетных общеобразовательных и дошкольных образовательных учреждений оценивается в целом как удовлетворительное. Вместе с тем необходимо проведение ремонтных работ: пищеблоков - 66, обеденных залов - 17.

Основные виды работ, которые необходимо выполнить: ремонт стен, потолков, покрытий полов, санитарных узлов, крылец, погрузо-разгрузочных площадок, замена дверных блоков, светильников, отражены в приложении.

Ориентировочно, для проведения ремонтных работ необходимо 60 965 700 руб., в том числе:

- пищеблоков – 44 504 900 руб.;

- обеденных залов – 16 460 800 руб.

Также, в связи с вступлением в действие Технического регламента таможенного союза «О безопасности пищевой продукции» и с изменением нормативной документации по хранению свежих овощей и фруктов необходима установка системы кондиционирования воздуха в помещениях для хранения плодовоовощной продукции и сухих продуктов во всех образовательных учреждениях. Ориентировочная стоимость установки одного кондиционера 40 000 рублей.

И.о. директора департамента образования
Администрации города

А.Н. Томазова

СОГЛАСОВАНО

Заместитель главы
Администрации города

А.Р. Пелевин

2016