

Организация горячего питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях г. Королёва Московской области.

В здоровьесберегающей инфраструктуре каждого общеобразовательного учреждения центральным блоком является школьная столовая. Организация горячего питания – это процесс, в котором участвуют несколько сторон: ГК образования, комбинаты питания (КБхиммаш им. А.М. Исаева, «Школьное питание», Российская диабетическая ассоциация, МОУ гимназия Российская школа»), администрация ОУ. От того, как сработают эти звенья, зависит благополучие всей системы «Школьное питание» в каждом образовательном учреждении.

Городской комитет образования должным образом подготовил документацию и провёл открытый совместный конкурс по организации и доставки школьного питания и приобретения технологического и холодильного оборудования. К сожалению часть приобретенного оборудования (холодильный шкаф в МОУ ПСОШ №2, хлеборезка в МОУ гимназии №18) оказалось в нерабочем состоянии и в течение всего учебного года это оборудование невозможно было отремонтировать или сдать поставщикам. До сих пор это оборудование находится на пищеблоках, бестолково занимая пространство. Часть заказанного оборудования пищеблоки школьных столовых не получили из-за нехватки финансирования.

По результатам контроля «Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека» (Постановление №30 от 31 августа 2006г.) школьного питания в 2005-2006 учебном году в РФ зарегистрировано 11 вспышек инфекционных заболеваний, в результате чего пострадали 386 человек. На пищеблоках данных образовательных учреждений отмечены серьёзные нарушения технологии приготовления блюд, санитарно-гигиенического и противозидемического режимов, способствовавших инфицированию готовых блюд, использование недоброкачественных продуктов. Количество неудовлетворительных проб по микробиологическим показателям по РФ средний 2,26%, в г. Королёв -1% (совместно с дошкольными образовательными учреждениями и образовательными учреждениями г. Юбилейный). Важность контроля работы пищеблоков, соблюдения санитарно-гигиенического и противозидемического режимов в процессе приготовления блюд, неоспорима.

В настоящее время система контроля выстраивается следующим образом: Федеральная служба по надзору осуществляет контроль школьных пищеблоков по плану только 1 раз в два года. Конечно этого недостаточно, и поэтому по программе производственного контроля ежегодно организаторы питания (Комбинат школьного питания, комбинат питания КБхиммаш, Российская диабетическая ассоциация, МОУ гимназия «Российская школа») по договору со службой надзора должны провести полную экспертизу работы пищеблока.

На данный момент все организаторы школьного питания заключили договора экспертной службой, но не все заказали экспертизу своих пищеблоков. Поэтому очевидно, что администрация должна контролировать этот процесс. Проверку прошли пищеблоки МОУ №№ 19, 1, 13, 16, П-2, Прогимназия, 2, гим. Р.ш. До конца учебного года должны быть проверены все остальные пищеблоки. По окончании проверки копии актов, результатов лабораторных испытаний должны быть у директоров в папке выполнения производственного контроля. Также у директора должны быть копии актов выполнения дерратизации и дезинсекции на пищеблоках, десятидневное меню и перечень буфетной продукции допущенный ТОТУ по надзору. На данный момент ни у одного директора МОУ нет копий этих документов. Необходимо напомнить, что контроль ведения документации по бракеражу сырой и готовой продукции остаётся и за администрацией образовательного учреждения. В журнале бракеража сырой продукции необходимо обращать внимание на сроки реализации продукта. В момент проверки на пищеблоке МОУ Б-1 проверить бракеражные журналы не было возможности, ввиду их отсутствия. Очень серьёзные замечания по этому пищеблоку и по санитарно-гигиеническому состоянию.

Бригады поваров в основном укомплектованы. В этом учебном году были уволены две бригады в связи с неудовлетворительной работой. Одна бригада была заменена по инициативе администрации МОУ, другая - руководства комбината. Необходимо отметить, что взаимопонимание у руководства комбинатов и администрации МОУ в основном хорошее. Это является основополагающей в организации горячего питания в образовательном учреждении. По охвату горячим питанием учащихся необходимо отметить следующие образовательные учреждения, которые успешно решают данный

вопрос: К-20, К-5, К-9, К-19, К-10, К-11, К-13, К-15, К-18, Б-6, П-2, К-22. В образовательных учреждениях К-2, ЛНИП, К-5, К-7, К-10, К-12, К-15, К-17 увеличение охвата питающихся в этом учебном году более чем на 10%. Такая положительная динамика в этих образовательных учреждениях стала возможна в результате серьезного внимания со стороны администрации к решению вопроса организации питания обучающихся. Необходимо отметить улучшение интерьера в обеденных залах МОУ К-10 (покупка и монтаж посудомоечной машины совместными усилиями руководства комбината и школы), П-2 (новая мебель), К-12 (ремонт обеденного зала и новая мебель), К-19 (новая мебель, новое современное оборудование моечных).

Руководителям МОУ К-1, К-3, К-16 необходимо обратить внимание на недостаточный охват горячим питанием учащихся. В новом учебном году руководителям данных образовательных учреждений необходимо спланировать и провести мероприятия по ознакомлению контингента родителей с работой и продукцией школьной столовой с целью увеличения питающихся в ней.

В период летних ремонтных работ необходимо предусмотреть косметический ремонт в подсобных помещениях. Пищеблоки в МОУ К-17 и К-22 требуют капитального ремонта. На многих пищеблоках необходимо произвести замену части технологического и холодильного оборудования (см. таблицу).

Предложения руководителям образовательных учреждений по улучшению организации горячего питания обучающихся прилагаются.

Апрель 2007 года.

Главный специалист ГКО
Т.С. Астапенко.