

Информация об организации питания в общеобразовательных организациях муниципального района Хайбуллинский район

В муниципальном районе функционируют 20 общеобразовательных организаций, имеющих 26 столовых и 15 приспособленных помещений для приготовления пищи и питания детей. В школах обучается 4050 учащихся, из них школьным питанием охвачено 3807 учащихся, что составляет 94 % от общего количества учащихся.

Горячее одноразовое питание в виде завтрака получают 2595 учащихся за счет родительских средств, взносы составляют 350 -750 рублей в месяц.

Для 1133 учащихся из многодетных малообеспеченных семей организовано одноразовое горячее питание на 45 рублей в день за счет средств бюджета Республики Башкортостан. 153 учащихся с ограниченными возможностями здоровья обеспечены двухразовым питанием из расчета 100 рублей в день за счет средств республиканского (90 руб.) и муниципального бюджетов (10 руб.).

В 6 пришкольных интернатах для 158 учащихся организовано пятиразовое питание. На питание из бюджета муниципального района выделяется 75 рублей в день на одного обучающегося, доплата за счет средств родителей составляет 350 - 800 рублей в месяц.

Продукция, выращенная на пришкольных участках, позволяет разнообразить и удешевить рацион питания учащихся. Заготовлено 4,2 т. картофеля, 10,2 т. овощей, 246 кг. плодово – ягодной продукции. Учебно-производственные бригады школ с. Новый Зирган, с. Абубакирово полностью обеспечивают школьную столовую мясом птицы (470 кг.), выращивая бройлеров.

В целях удешевления стоимости питания в 9 школах налажена выпечка хлеба. В 4 столовых школ с. Акъяр, с. Уфимский, с. Степной, реализуется выпечка школьной столовой через буфет и линию раздачи.

Поставка в образовательные организации пищевых продуктов и продовольственного сырья организована на основании договоров, которые заключаются ежемесячно. На сегодняшний день поставщиками продуктов питания и продовольственного сырья являются: ООО «Молоко» г. Новотроицк, ООО «Хлеб Сибая», ООО «Лакомка» с. Бурибай, ППСК «Яковлевка» и 8 индивидуальных предпринимателей с. Акъяр, с. Бурибай, с. Степной, с. Уфимский, с. Байгускарово.

26 школьных столовых полностью укомплектованы поварами, которые имеют соответствующее образование и квалификационные разряды. Работники школьных столовых—75 человек, являются штатными сотрудниками образовательных организаций, из них: 43 повара, 17 кухонных работников, 15 завхозов. В марте 2018 г. проведены курсы повышения квалификации поваров, прошли обучение 39 человек. Медицинским обследованием и гигиеническим обучением охвачены 100 % работников школьных столовых, организуется обучение один раз в год с приглашением специалиста «Центра гигиены и эпидемиологии в РБ» г. Сибай.

С целью улучшения питания школьников особое внимание уделяется улучшению материально-технической базы школьных столовых, замене неисправного технологического и холодильного оборудования. Так, в 2017 году из бюджета муниципального района направлено 595,13 тыс. рублей на приобретение оборудования, мебели и посуды. В 2018 году объем средств, направленных на

закупку технологического оборудования для 11 школьных столовых, составил 309,9 тыс. рублей.

Проводятся мероприятия по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности путем дополнительного обогащения рациона детей витаминно-минеральными комплексами. В меню включаются витаминизированные напитки «Валетек», салаты из овощей, компоты из ягод и фруктов, напиток из плодов шиповника, варенье, используется йодированная соль. Во всех организациях проводится искусственная С- витаминизация третьих блюд.

Во всех образовательных организациях организован производственный контроль за качеством и безопасностью питьевой воды и приготовляемых блюд с выполнением лабораторных и инструментальных исследований. В течение учебного года образовательные организации совместно с ФГУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в РБ» провели более 76 лабораторных исследований проб готовых блюд и продовольственного сырья. Также в 2018 году 35 образовательных организаций заключили договора с ГКУ «Испытательный центр» г. Уфа на выполнение лабораторных испытаний продовольственного сырья

Все школы работают по примерному двухнедельному меню, согласованному с территориальным Управлением Роспотребнадзора г. Сибай. Меню разработано для двух возрастных групп (7-11 и 12-18 лет).

В образовательных организациях в целях осуществления контроля за организацией питания учащихся созданы бракеражные комиссии. Бракеражная комиссия ежедневно проводит бракераж готовой пищи, контролирует соблюдение санитарно-гигиенических требований. Все школы обеспечены технологическими картами, журналами в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5. 2409-08.

В общеобразовательных организациях созданы все условия для организации качественного и безопасного питания. В настоящее время 20 общеобразовательных организаций получают сертификат соответствия на услуги общественного питания.