***К годовому отчету за 2022 год***

**Организация питания**

**в дошкольных и общеобразовательных организациях**

Обеспечение обучающихся полноценным питанием относится к наиболее актуальным проблемам охраны здоровья, поскольку полноценное и сбалансированное питание способствует не только профилактике заболеваний, но и повышению работоспособности, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия для их адаптации в условиях социума.

Организация питания в соответствии с принципами здоровьесбережения является неотъемлемой частью процесса обучения и воспитания в детских садах и школах.

## В текущем году в городе Мичуринске функционирует 45 объектов образования, в которых организовано питание обучающихся. Общее количество детей, посещающих муниципальные дошкольные учреждения в режиме полного дня (167 групп), составляет 3535 человека; количество обучающихся в школах - 8664 человека.

Во всех зданиях образовательных организаций имеется необходимое технологическое оборудование для приготовления и (или) раздачи пищи. Все пищеблоки оснащены холодильным оборудованием, электроплитами, столовой и кухонной посудой, разделочным инвентарём, моющими и дезинфицирующими средствами.

**Дошкольные образовательные организации** (24 объекта) самостоятельно участвуют в торгах по закупкам продуктов. Торги проводятся различными способами (аукционы, запросы котировок) по категориям продуктов питания.

Доставка продуктов питания в детские сады осуществляется непосредственно поставщиками (мясо, мясные и колбасные изделия) в рамках ежедневного завоза продуктов, предусмотренного условиями договора. Поставщиками предоставлены сертификаты качества на все виды продуктов.

Приготовление пищи осуществляется на пищеблоках полного цикла. В организации питания дошкольников задействованы штатные работники детских садов: повара, подсобные рабочие по кухне. Общая численность штатного персонала пищеблоков составляет 76 чел.

Дневная стоимость 4-х разового питания дошкольников составляет на одного ребенка в возрасте до 3-х лет 104 рубля, в возрасте от 3 до 7 лет – 112 рублей (приказ управления народного образования от 23.05.2022 №249 «Об установлении стоимости питания одного ребенка в день в муниципальных бюджетных дошкольных образовательных организациях города Мичуринска»).

Ассортимент блюд соответствует разработанному в учреждениях примерному 10-дневному меню по возрастным группам: до 3 лет и от 3 до 7 лет. В дошкольных учреждениях разрабатывается два варианта меню: на осенне-зимний и весенне-летний периоды. Ежедневное меню разрабатывается исходя из набора продуктов на данный день с учетом рекомендаций СанПиН.

Контроль за организацией питания дошкольников осуществляется руководителями дошкольных учреждений, медицинскими работниками, родительской общественностью.

Анализ организации питания в детских садах города показывает, что технология приготовления блюд соответствует санитарно-эпидемиологическим требованиям для образовательных учреждений. В меню присутствуют овощи, фрукты, соки, кисломолочная продукция, мясо, рыба.

В настоящее время питание детей в дошкольных образовательных учреждениях города отличается разнообразием, степень удовлетворенности детей и родителей организацией и качеством питания высокая.

Все **общеобразовательные организации** оборудованы помещениями для приема пищи: 16 школьных зданий оборудованы пищеблоками и столовыми, в 4-х зданиях функционируют буфеты-раздачи с горячим питанием.

Оператором питания в школах является ООО «Новая Система Услуг» (директор – Е.В. Писмарева). Коммерческая организация предоставляет услугу по организации горячего питания и осуществляет свою деятельность в соответствии с контрактами, заключенными с образовательными организациями.

В текущем году 7 пищеблоков работают в режиме полного цикла (МБОУ СОШ №№1 (2 корпуса), 2, 9, 17 «Юнармеец» (2 корпуса), МАОУ СОШ №5 – НТЦ), 14 пищеблоков – в режиме буфетов-раздач с горячим питанием (доставка готовой продукции)

Стоимость питания для всех категорий обучающихся определяется его кратностью и составляет:

-комплексные горячие завтраки для 1-4 кл. – 98,60 руб.;

-горячие завтраки для 5-11 кл. – 57 руб.;

-комплексные горячие обеды для 1-11 кл. – 90 руб.

Стоимость питания одного ребенка в день установлена постановлением администрации города Мичуринска от 02.06.2022 №1060 «Об организации горячего питания обучающихся в общеобразовательных организациях города» (с изменениями от 01.09.2022 №1734, от 07.11.2022 №2207).

На питание детей из многодетных семей из средств областного бюджета выделяется 57 рублей на одного ребенка в день. В соответствии с действующим законодательством обучающиеся льготных категорий обеспечиваются бесплатным питанием. Из них бесплатным двухразовым питанием в соответствии с п.7 ст. 79 №273-ФЗ от 29.12.2012 «Об образовании в Российской Федерации обеспечены дети-инвалиды и дети с ограниченными возможностями здоровья. На питание льготных категорий из средств областного и местного бюджетов выделяется 40 (завтрак) и 78,01 рублей (обед).

В соответствии с Порядком обеспечения бесплатным двухразовым питанием обучающихся с ограниченными возможностями здоровья, обучение которых организовано муниципальными общеобразовательными организациями города Мичуринска Тамбовской области на дому, в том числе его замены денежной компенсацией, утвержденным постановлением администрации города Мичуринска от 08.09.2022 № 1768, обучающиеся с инвалидностью и ОВЗ, находящиеся на домашнем обучении, получают продуктовые наборы (сухие пайки) за каждый учебный день или денежную компенсацию, исходя из стоимости двухразового питания 118,01 рублей. Выдача наборов или перечисление денежных средств производится один раз в месяц. Денежная компенсация за питание школьников данных льготных категорий региональным законодательством не предусмотрена.

Питание обучающихся муниципальных школ соответствует общим принципам организации питания школьников, обозначенным СанПиН2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». Поставляемая продукция сопровождается необходимой документацией: имеются сертификаты качества, декларации о соответствии продуктов.

Оператором питания разработано примерное 12-дневное меню. В меню в обязательном порядке содержится информация о количественном составе блюд, их энергетической и пищевой ценности, не допускается повторение одних и тех же блюд или кулинарных изделий в один и тот же день или в последующие 2-3 дня. Ежедневное меню, утвержденное руководителем образовательного учреждения, доступно для ознакомления и находится в обеденном зале и размещается на сайте утром текущего дня. В меню указываются сведения об объемах блюд и названия кулинарных изделий.

В соответствии с заключенными контрактами в школы №7, 17 «Юнармеец» (1 корпус), №15, №18 имени Героя Советского Союза Э.Д. Потапова, №19, «Гимназия», и «Школа для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» производится доставка готовых блюд горячих завтраков и обедов в установленное время. Приготовление блюд осуществляется в цехе производства Мичуринск ООО «Новая Система Услуг» по адресу: г.Мичуринск, ул. Промышленная, д.2. Санитарное состояние и содержание производственных помещений, а также оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют [санитарно-эпидемиологическим требованиям](consultantplus://offline/ref=2FE47B722E470FF9CA2357FB43861B666F5BFCE4FC43DE6B245155DD56F24927608938F3BC9AD6AAc434L), предъявляемым к организациям общественного питания. Доставка пищевых продуктов осуществляется специализированным транспортом компании в оборотной таре, выполненной из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами в установленном порядке.

В школах №1, №2, №9, №17 «Юнармеец» (2 корпуса), МАОУ СОШ №5 – НТЦ им. И.В. Мичурина приготовление пищи производится в условиях школьных пищеблоков работниками ООО «Новая Система Услуг» на основе заключенных договоров.

Производство блюд завтрака и обеда осуществляется в соответствии с технологическими картами, в которых отражена рецептура и технология приготавливаемых блюд и кулинарных изделий.

Контроль за организацией питания в образовательных учреждениях осуществляют руководители, ответственные за питание сотрудники, медперсонал, специалисты управления народного образования и организаторов питания.

Охват школьников горячим питанием в 2022 году составляет 80%. При этом 100% обучающихся начального звена обеспечены бесплатным горячим завтраком или обедом (в зависимости от смены обучения).

***Льготами*** в текущем учебном году пользуются ***8 категорий детей*** с общим количеством ***1859 человек,*** из них ***428 человек – дети-инвалиды и дети с ОВЗ, 688 человек – дети из малообеспеченных семей,*** ***617 человек – из многодетных семей,*** ***иные категории – 126 человек.***

В рамках общественного контроля в школах реализуются проекты **Родительского и Детского** контроля, а также выездного депутатского контроля.

Суть проектов в том, что родители, а также представители депутатского корпуса, общественного совета могут самостоятельно оценить рацион и качество блюд школьных завтраков и обедов.

Так, в ходе контрольных рейдов в ноябре текущего года представители комиссии смогли продегустировать блюда завтраков и обедов, задать вопросы руководству и технологу ООО «Новая Система Услуг», ответственному по питанию в школе, персоналу пищеблока, детям, оценить состояние обеденного зала и пищеблока, мебели, посуды, наличие санитарной одежды у сотрудников, соответствие блюд утверждённому меню, объем и вид пищевых отходов; вкусовые предпочтения детей, удовлетворенность ассортиментом и качеством потребляемых блюд, информирование родителей и детей о здоровом питании.

Положительно отзываются родители обучающихся об организованных для них встречах с руководством ООО «Новая Система Услуг», в ходе которых они получают возможность прямой связи с оператором питания по всем волнующим их вопросам, связанным с меню и общей организацией процесса питания школьников. В ходе встреч проанализировали и качество блюд школьного завтрака, а также время и эстетику их подачи. Органолептические (вкусовые, ароматические, эстетические) свойства готовых блюд соответствуют гигиеническим нормам. В меню включены мясные (3 раза), рыбные (1 раз) и молочные блюда (4 раза), блюда из яиц (1 раз), сыр, овощные салаты, натуральные соки, свежая выпечка, печенье, фрукты. Прием пищи проводится организованно, по классам, в сопровождении учителя и ответственного за организацию питания.

Регулярные рейды родителей в столовые показывают, что в школах разработан и четко соблюдается график посещения столовой, обеденные залы содержатся в чистоте, оборудованы информационными стендами, на которых размещена необходимая информация для детей и родителей: меню, график посещения столовой, телефоны «горячей линии» оператора питания, памятки по культуре питания. Выборочно осматриваются помещения пищеблоков. Все цеха содержатся в чистоте, продукты длительного хранения находятся в кладовых и холодильных установках. Персонал кухни обеспечен спецодеждой и средствами индивидуальной защиты органов питания и дезинфекции рук. В столовых имеются средства для дезинфекции помещений, бактерицидные лампы и рециркуляторы воздуха, в обеденных залах оборудованы места для мытья рук.