**Информация**

 **о проделанной работе согласно Плану мероприятий («дорожная карта») по совершенствованию организации школьного питания.**

**1. Планирование работы на 2015-2016 учебный год и организационные мероприятия.**

а) Составлена и представлена на утверждение Совета МР Салаватский район Программа «Совершенствование организации школьного питания в муниципальных общеобразовательных учреждениях муниципального района Салаватский район на 2016 - 2018 годы».

В Салаватском районе функционирует 31 школа, в том числе 12 средних, 8 общеобразовательных и 11 филиалов, где обучаются 3273 детей. В связи с оптимизационными мероприятиями в 2015 году 13 общеобразовательных организаций преобразованы в образовательные организации, имеющие в своем составе дошкольные группы. На 2015 - 2016 учебный год горячим питанием охвачено 98,9 % обучающихся , в том числе по возрастным группам:

1-4 классы – 1427 обучающихся (97,5%)

5-9 классы – 1566 обучающихся (100 %)

10-11 классы – 244 обучающихся (100 %)

б)В филиалах школ для 54 детей организовано чаепитие. В 2 школах - ( МОБУ СОШ Аркаулово, МОБУ СОШ Лагерево ) дети посещают группы продленного дня, для них организован дополнительный полдник, стоимость питания составляет 12 руб. в день.

 86 обучающихся в пришкольных интернатах (Алькинской и Аркауловской СОШ) получают четырехразовое питание, стоимость дневного рациона в сентябре-ноябре 2015г. составила: в Алькино – 60,22руб, в Аркаулово – 60,57 руб. (с учетом родительских взносов).

 **2. Обеспечение бесплатным питанием обучающихся из многодетных малоимущих семей.**

а) Подготовлен и утвержден приказ РОО " О порядке предоставления бесплатного питания обучающимся из многодетных малоимущих семей в 2015-2016 учебном году".

б) осуществлен сбор списков детей из многодетных малоимущих семей с предоставлением копий справок с Отдела соцзащиты населения с сентября 2015 года по всем школам.

в) составлен и представлен в бухгалтерию расчет стоимости бесплатного питания для данной категории обучающихся на сентябрь и 4 квартал 2015 года.

Для детей из многодетных малоимущих семей в 6 школах обеспечивается двухразовое горячее питание, в остальных школах – полноценный горячий завтрак. С начала учебного года предоставили справки из Отдела соцзащиты населения 800 детей из многодетных малоимущих семей, стоимость бесплатного питания для них финансируется из средств республиканского бюджета в размере 33,14 руб. в день

**3. Обеспечение качественного и сбалансированного питания.**

 а) Разработано Примерное 10-дневное меню для школ по возрастным категориям от 7 до 11 лет и от 11 лет и старше.

б) ) Разработано Примерное 10-дневное меню для дошкольных организаций по возрастным категориям от 1,5 до 3 лет и от 3 до 7 лет.

в) Разработано Примерное 10-дневное меню для Центров дневного пребывания и трудовых объединений в период летней оздоровительной кампании 2015 года.

10-дневные меню на 2015-2016 учебный год разработаны отдельно по возрастным категориям обучающихся (с 7 до 11 лет и с 11 лет и старше) с учетом всех норм и потребностей детского и подросткового организма, а также по категориям питающихся: 1 категория - для всех обучающихся (общий стол); 2 категория – для обучающихся из многодетных малоимущих семей.

В 2014-2015 учебном году был определен следующий порядок предоставления питания для обучающихся:

- частичная компенсация удорожания стоимости питания по 1,73 руб. на каждого обучающегося общеобразовательных учреждений;

- получение бесплатного питания на основании Постановления Правительства Республики Башкортостан для детей из многодетных семей, среднедушевой доход которых не превышает величины прожиточного минимума, по 33,14 рублей в день.

- по решению Совета муниципального района, на питание в пришкольном интернате, выделяется 60 рублей в день на одного воспитанника.

В утвержденном бюджете района на 2016 год компенсационные выплаты на питание в размере 1,73 руб. не предусмотрены ; питание детей будет осуществляться только за счет родительских взносов ( за исключением детей из многодетных малообеспеченных семей) .

 Проводятся мероприятия по профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности путем дополнительного обогащения рациона детей витаминно-минеральными комплексами. В 2014-15 учебном году приобретена витаминизированная продукция из Региональной компании «Гармония и здоровье» - кисель «Валетек» с витаминами и кальцием для школ на общую сумму 482770 рублей. На 2015-2016 учебный год из-за отсутствия финансирования приобретение витаминизированных напитков не производилось, во всех школах проводится искусственная С- витаминизация третьих блюд, в отдельных школах детям выдаются напиток из шиповника и фиточай ( МОБУ СОШ Лагерево, МОБУ СОШ Алькино, МОБУ СОШ Аркаул, МОБУ ООШ Яхья и др)

**4.Строительство, реконструкция и переоснащение пищеблоков и залов столовых общеобразовательных учреждений.**

Перед началом учебного года проведен технический контроль соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам ; во всех пищеблоках образовательных учреждений проведен косметический ремонт. В столовой Малоязовской СОШ №1 проведен капитальный ремонт на средства регионального бюджета в сумме 60000 рублей.

 **5. Проверка и анализ отчетов по питанию по школам и ДОУ.**

а) Ежемесячная проверка отчетов по питанию, анализ стоимости школьного и детского питания, выполнения суточных норм питания, контроль цен закупаемых у поставщиков продуктов и сырья.

б) Проверка "Журнала бракеража готовой кулинарной продукции" в школах, осуществление сверки с приказами о работе бракеражной комиссии, контроль правильности ведения учетной документации.

в) Расчет и оценка использованного на одного обучающегося среднесуточного набора пищевых продуктов.

г) Выезды по проверке организации питания в образовательных организациях согласно плана .

Проверки осуществлялись в присутствии руководителей ОУ и поваров школьного питания по направлениям:

1. Соответствие рациона питания утвержденным Примерным 10- дневным меню, соответствие массы порций блюд рекомендуемым нормам для обучающихся возрастных групп с 7 до 11 лет с 11 лет и старше.(Приложение 3 к СанПиН 2.4.5.2409-08)

2.Стоимость школьного питания, сумма родительских взносов.

3.Работа бракеражной комиссии на местах.

4. Правила ведения журналов: " Бракеража готовой кулинарной продукции", " Журнала учета температурного режима холодильного оборудования", Входной контроль за поступлением продуктов питания в пищеблок и т.д.

5. Отбор суточных проб и условия хранения их в течение 48 часов.

6. Состояние технологического и холодильного оборудования. и т.д.

**6.Осуществление контроля качества и безопасности поставляемой продукции.**

Доставку сырья в школьные столовые осуществляют 22 поставщика различной организационно-правовой формы предприятия: Общества с ограниченной ответственностью - 5, индивидуальных предпринимателей - 15, КФХ - 1, также санаторий Янгантау предоставляет возможность закупать хлебобулочные и молочные продукты собственного производства. В договорах на поставку продукции установлены обязанности поставщика удостоверять качество продукции паспортом изготовителя и сертификатом соответствия; остаточный срок годности продукта на момент поставки должен составлять не менее 70-80% от гарантированного срока годности.

Еженедельно по школам отделом образования рассылается мониторинг потребительских цен на продовольственные товары по РБ, осуществляется контроль за ценами поставщиков продуктов питания, в случаях необоснованного завышения цен договора не подписываются и возвращаются для корректировки.

**7.Информационно-прсветительская работа, направленная на формирование представлений школьников о здоровом питании. Пропаганда культуры питания.**

а) с руководителями образовательных учреждений обсуждаются темы классных часов по вопросам здорового питания, планируется организация совместной работы педагогов и родителей по проведению дней здорового питания, занятий по культуре питания и т.д.

б) созданы специализированные сайты «Школьное питание» в образовательных учреждениях, где размещаются новости и отчетная информация о состоянии школьного питания, нормативно- правовые документы.

Проводятся мероприятия и занятия по формированию у обучающихся потребностей в здоровой пище и культуре питания.

Для осуществления контроля организации питания во всех образовательных учреждениях разработаны приказы о создании бракеражной комиссии, члены которой ежедневно контролируют закладку продуктов питания, проверяют соответствие расчетного меню и фактического наличия блюд, дают органолептическую оценку готовности и качества приготовленных блюд, регулируют заявки обучающихся на питание, ведут учет детей из многодетных и малообеспеченных семей для предоставления бесплатного питания и т.д.

**8. Содействие в вопросах повышения квалификации работников пищеблока.**

а) Организация однодневных курсов повышения квалификации среди поваров , пом. поваров и завхозов с приглашением преподавателей Учебно-курсового комбината общественного питания г.Уфа на темы :" Калькуляция и ценообразование","Основные санитарно-эпидемиологические нормы и требования при организации детского и школьного питания» . 42 работника, ответственные за организацию питания детей района получили Свидетельства о краткосрочном повышении квалификации;

10 поваров и пом поваров повысили свои квалификационные разряды с выездом на 5-дневные курсы в УКК ОП г.Уфа.

б) С целью демонстрации многообразия национальных блюд народов РФ, представления опыта лучших образцов кулинарного искусства, формирования позитивного общественного мнения о профессии повара школьного питания, повышения профессионального мастерства и выявления талантливых, творчески работающих работников, во время зимних каникул организован Конкурс национальных блюд среди поваров школьного питания. 12 участников представили на суд жюри свои кулинарные шедевры, свои конкурсные композиции повара готовили из собственных продуктов и сырья. По оценкам жюри

Гран при присуждено Сергеевой О.Н.( повару Малоязовской башкирской гимназии) за блюдо « Гусь жареный с яблоками»,

1 место завоевала Повар Мурсалимкинской СОШ Галиуллина И.Н. – она приготовила татарское блюдо « Тултырылган таук»,

2 место- повар Малоязовской СОШ №1 Мухаметдинова А.Ф. за осетинское блюдо «Сабурани» .

3 место досталось повару Мещегаровской ООШ Галлямовой А.А. за башкирское блюдо «Баурсак».

В номинации «Верность традициям» лучшим признано блюдо повара Багаповой Г.Р.( Тат.Малояз ООШ)- «Язык заливной», оформленное в виде озера с лебедями, в номинации «Блюдо-экзотика» - «Курица в гнезде» Гайсиной Ж.М.(повар Аркауловской СОШ).

Все победители и призеры награждены ценными подарками.

Технолог по питанию Х.Х.Фахриева