Министерство образования и науки РК

Пугаевой И.Б.

**Ответ на письмо №008/ТП-01-17-548**

1. **Мониторинг состояния материально-технического оснащения пищеблоков общеобразовательных организаций**

**Ики-Бурульского района**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Школа | Посуда | Технологическое оборудование | Мебель | Обработка и мытье сырья и посуды, рук | Кадры |
| 1 | МБОУ «Ики-Бурульская СОШ им. А. Пюрбеева» 1.Начальная школа. | Тарелки  Для 1-х блюд- 420 шт.  Для 2-х блюд-420 шт.  Стаканы – 420 шт.  Кастрюли:  50л.-2шт.  40л.-3шт  30л.-2 шт.  20л.-2шт.  Сковорода опрокидывающаяся – 1шт. | **Плита электрическая** 4-х конфорочная с жарочным духовым шкафом ЭПШЧ 9-4-18 Э - **2шт.**; **Шкаф холодильный** Carbona R1400 - **3шт**.; **Морозильный шкаф** Carbona RA1120 - **2 шт**.;  **Котел пищеварочный** КПЭМ-60-ОР с цельнонатянутым сосудом – **1 шт**.;  **Весы напольные** CAS ОВ-11-**1шт**.; **Стационарное вытяжное устройство** – **1 шт**. **Поверхность жарочная** – **2шт**. **Электромиксер** В20 - **1шт**. **Микроволновая печь** WP900 – **1 шт**. **Бойлер для горячей воды** – **2 шт**. **Тележки для раздачи блюд** – **2 шт**. **Электротермопот-1шт.** | Обеденные столы-12шт.  Скамейки-25 шт.  Столы производственные–7шт. Стеллажи для посуды -5шт. | Раковины для мытья посуды – 6 шт.  Раковины для мытья сырья – 4 шт.  Раковины для мытья рук – 4 шт.  Сушилки для рук -4 | Шеф-повар -1  Повар – 1  имеют ср/спец. обр-е по специальности «Повар 3-4 разрядов» |
| 2 | МБОУ «Оргакинская СОШ им. Э. Чоноскаева» | Тарелки  для 1-х блюд- 100 шт.  для 2-х блюд-100шт.  Кружки – 100 шт.  Кастрюли разных видов – 5 шт. | Мармит - 2 шт.  Электрическая плита– 1 шт., духовой шкаф - 2шт., 1 холодильники бытовые - 3 шт., морозильные камеры - 1 шт.,  Бойлер для горячей воды – 1 шт.  Котел пароводяной – 2 | Обеденные столы-10шт. Стулья- 80 шт.  Стеллажи для посуды – 2 шт.  Столы разделочные -3 шт. | Раковины для мытья сырья - 6  Раковины для мытья рук - 3 шт | Повар -1,  Помощник повара -1  профессионального образования нет. |
| 3 | МБОУ «Бага-Бурульская СОШ» | Тарелки  для 1-х блюд- 50 шт.  для 2-х блюд-50шт.  Кружки – 60 шт.  Сковорода чугунная- 1  Кастрюли разных видов в полном объёме | Газовая плита -2; Электрическая духовка – 1 ; Холодильник –2 | Обеденные столы– 6 шт. Стулья - 40 шт.  Стеллажи для сушки посуды -2шт  Разделочный стол -2 сушка для посуды -2 | Раковина – 2-х секционная для мытья сырья  Рукомойник для мытья рук - 3 шт | Повар -1  профессионального образования нет. |
| 4 | МБОУ Приманычская СОШ» | Тарелки  Для 1-х блюд- 50 шт.  Для 2-х блюд-50 шт.  Кружек – 50 шт  Кастрюли -7 | Электрическая плита ПЭ-048 – 1 шт., Холодильник – 4 шт. | Обеденные столы - 8шт Скамеек - 16 шт.  Стол разделочный – 6 Стеллаж для посуды, для сушки | Раковина для мытья сырья  Рукомойник -4 шт. | Повар – 1,  Помощник повара -1 профессионального образования нет. |
| 5 | МБОУ «Ут-Салинская СОШ» | Тарелки  Для 1-х блюд- 80 шт.  Для 2-х блюд-80 шт.  Кружек – 30 шт.  Кастрюли – 4 шт. Сковородки – 2 шт. | Электрическая плита – 1 шт., Холодильники бытовые - 2 шт., | Обеденные столы - 10 Скамеек - 45 шт.  Столы разделочные - 2 шт. | Раковина для мытья сырья -3  Раковина для мытья рук - 2 шт. | Повар -1  профессионального образования нет. |
| 6 | МБОУ «Хомутниковская СОШ» | Тарелки  для 1-х блюд – 30 шт  для 2-х блюд – 30 Кружки – 30 шт. Кастрюли – 3шт. Казан 7л.- 1шт. Сковородки – 2 шт. | Электрическая плита – 1 шт.  Холодильник – 1 шт. | Столы – 6 шт.  Стулья – 12 шт. Стеллаж для сушки посуды - 1 шт. Разделочные столы -1 шт. | Раковина для мытья сырья -1 шт.  Рукомойник - 2 шт. | Повар - 1 профессионального образования нет.  Помощник повара -1 – специальность «повар-кондитер» начальное профессиональное образование |
| 7 | МБОУ «Зултурганская СОШ» | Тарелки  Для 1-х блюд- 30 шт.  Для 2-х блюд-30 шт.  Кружек – 30 шт.  Кастрюли – 3 шт.  Электросковорода – 1 шт. | Электрическая плита – 1 шт.  Холодильники – 2 шт.  Морозильный ларь – 1шт.  Бойлер электрический - 1 | Столы – 10 шт.  Стулья – 32 шт  Шкафы для хранения продуктов - 2 | Мойка 3хсекционная  Раковина для мытья рук - 2 шт. | Повар – 1, профессионального образования нет. |
| 8 | МКОУ «Чолун-Хамурская СОШ» | Тарелки  Для 1-х блюд- 14 шт.  Для 2-х блюд-14 шт.  Кружек – 14 шт.  Кастрюли – 5 шт.  Сковорода – 2 шт. | Электрическая плита – 1 шт.  Холодильники – 1 шт.  Газовая плита – 1 шт. | Столы – 4 шт  Стулья – 8 шт  Стеллаж для сушки посуды - 1 шт.  Стеллаж для хранения посуды - 1 шт. | Рукомойник - 2 шт. | Повар – 1, профессионального образования нет. |
| 9 | МБОУ «Южненская СОШ» | Посуда в полном объёме. | Холодильник «Норд» -1 шт.; Электроплита 4-х конфорочная «Дарина ЕМ 141407» - 1,  Электропечь «Лада эконом» - 1 (4 конфорки);  Водонагреватель «atlantik» (100л.) – 1  Весы настольные для готовой продукции «Гарант» - 1 | Столы – 10 шт  Стулья – 32 шт  Стол для готовой продукции – 1  Стол для сырой продукции – 1  Сушилка для тарелок - 4 | Двухсекционная моечная ванна – 1  Сместитель с гибким шлангом для ополаскивания посуды- 1  Стеллаж для сушки посуды - 1  Раковина для мытья рук - 1 шт. | Повар – 1, н/средне – специальное обр-е «повар-кондитер», заочное обучение |
| 10 | МКОУ «Кевюдовская СОШ» | Тарелки  для 1-х блюд- 50 шт.  для 2-х блюд– 50 шт. Кружки – 50 шт.  Кастрюли-10 | Холодильник – 2 шт  Электроплита - 2 шт.  Газовая плита –2 шт.  Духовой шкаф -1  Микроволновая печь – 1  кухонный комбайн – 1 электромясорубка – 1 весы настольные - 1 | Столы – 12 шт  Стулья – 50 шт  Разделочные столы -3  Стеллаж для посуды -1 | Емкости для мытья продуктов - 4 шт.  Рукомойник - 3 шт. | Повар -1  профессионального образования нет. |
| 11 | МКОУ «Зундинская СОШ» | Мантоварка-1  Сковорода -2  Кастрюли -8  Тарелки полупор.- 40  Блюдца-40  Кружки -40 | Холодильник бытовой -3  Электрическая плита -1  Газовая плита-1  Элект.мясорубка-1 | Обеденные столы 4-х местные - 4  Стулья - 16  Производственный стол -1, разделочный стол -1 | Для обработки сырья - тазы - 3  Рукомойник - 4 шт. | Повар -1  профессионального образования нет. |
|  | Итого по району: | Кухонной и индивидуальной посудой для детей все школы обеспечены – 100% | Электрические плиты – 12 шт., духовые шкафы – 5 шт., холодильники бытовые -24 шт., морозильные камеры - 4 шт.,  мармит –2 шт.  паровой котел -3  газовая плита – 6  бойлер для горячей воды – 4 шт.  Микроволновая печь – 2 шт.  Весы напольные - 1  Весы настольные – 2  Электромясорубка - 2 | Обеденные столы, стулья, разделочные столы, стеллажи для посуды, сушки для посуды – 100% | Производится в соответствии с требованиями СанПин  Имеются раковины с автоматическими сушилками для рук в в 8 школах. В остальных школах, раковины и рукомойники. | 12 поваров, и 3 помощника повара, из них имеют профессиональное образование – 3 повара и 1 помощник повара |

1. **Объёмы финансирования по обновлению технологического оборудования школьных пищеблоков**
   1. МБОУ «Ики-Бурульская СОШ им.А. Пюрбеева» - приобретение:

- электрической плиты с жарочным шкафом - 61690 руб.;

- электрической мясорубки – 36000 руб.;

- обеденных столов - 60210 руб.;

- стульев в столовую – 41400 руб.;

Итого: 199300 рублей.

* 1. МБОУ «Оргакинская СОШ им. Э. Чоноскаева» - приобретение:

- электрической плиты – 50000 рублей.

* 1. МБОУ «Бага-Бурульская СОШ» - на 2021 год не предусмотрено обновление технологического оборудования.
  2. МБОУ «Приманычская СОШ» - приобретение:

- электрической плиты – 70000 рублей.

* 1. МБОУ «Ут-Салинская СОШ» - приобретение:

- раковины для мытья посуды и рук – 10000руб.;

- посуды – 5000 руб.;

2.6. МБОУ «Хомутниковская СОШ им. М.Б.Нармаева» - на 2021 год не предусмотрено обновление технологического оборудования.

2.7. МБОУ «Зултурганская СОШ» - приобретение:

- электрической плиты – 17000 рублей

2.8. МБОУ «Чолун-Хамурская СОШ» - на 2021 год не предусмотрено обновление технологического оборудования.

- холодильника – 25000 рублей.

2.9. МБОУ «Южненская СОШ» - на 2021 год не предусмотрено обновление технологического оборудования.

2.10. МКОУ Кевюдовская СОШ» - приобретение

- электрической плиты – 10 000 рублей

2.11. МКОУ «Зундинская СОШ» - на 2021 год не предусмотрено обновление технологического оборудования.

1. **О контроле работы школы с поставщиками продовольственного сырья и пищевой продукции.**

1. В МБОУ Ики-Бурульская СОШ им. А.Пюрбеева»:

- Продукты питания поставляемые поставщиком в столовую школы регистрируются в программе ФГИС «Меркурий». Ежедневно производится мониторинг и гашение (ветеринарные справки) документов на продукты питания в программе ФГИС «Меркурий». Контроль осуществляет Федеральная служба по ветеринарии и фитосанитарному надзору Росельхознадзора РК. Нарушений по «гашению» в ФГИС «Меркурий» нет.

- В соответствии с Распоряжением Роспотребнадзора Манкировой В.Д. заместителем начальника ТО «Центральный» Управления Роспотребнадзора по РК в Ики-Бурульском районе совместно с Прокуратурой Ики-Бурульского района в период с 02.11.2020 по 27.11.2020 г.

По результатам проверки имеется Представление прокуратуры Ики-Бурульского района «Об устранении нарушений законодательства об организации бесплатного горячего питания обучающихся». Нарушения, указанные в Предписании, а именно: отсутствие договора о проведении дератизационных и дезинсекционных работ, отсутствие этикеток на продуктах питания с указанием сроков годности даты изготовления, наименование производителя. В настоящее время нарушения устранены, проведена дератизация и дезинсекция помещений пищеблока и столовой школы. Завхозу школы Лиджиевой Р.К. приказом директора вынесено должностное взыскание. роведена проверка работы пищеблока школы.

2. В МБОУ «Оргакинская СОШ им. Э. Чоноскаева»:

- Поставщик продовольственного сырья – ИП Шевдеева М.О. (магазин «Баина»), поставки в соответствии с договором, зарегистрированы в ГИС «Меркурий», все продукты сертифицированы, регулярно проводится процедура гашения в ИС «Меркурий».

3. В МБОУ «Бага-Бурульская СОШ»:

- На поставку продуктов заключен договор с ИП «Исток» (г.Элиста). Вся поставляемая продукция сертифицирована, молочные и мясные продукты имеют соответствующие ветеринарные свидетельства, регулярно проводится процедура гашения в ИС «Меркурий», обязательно при приеме проверяется срок годности, не допускается приобретение продуктов с истекшим сроком годности, содержащих заменители молока и т.д.

4. В МБОУ «Приманычская СОШ», В МБОУ «Ут-Салинская СОШ» Договор о поставке продуктов заключен с ИП Лондов А.В. Все товары по качеству соответствуют гигиеническим сертификатам. «Гашение» ВСД на транспортную партию подконтрольного товара осуществляется в течение 24 часов после доставки и приемки подконтрольного товара.

6. В МБОУ «Хомутниковская СОШ им. М.Б. Нармаева», МКОУ «Чолун-Хамурская СОШ»

- подписаны договора о поставке продуктов питания с одним поставщиком, ИП «Лондов» п. Ики-Бурул . Работа с одним поставщиком даёт большой плюс, т.к. все документы( декларация соответствия, сертификаты соответствия на все виды продукции и пр.) находятся под контролем. Продукты качественные и доставка осуществляется вовремя. В школе проводится работа по созданию условий для представления школьникам полноценного и рационального питания. На начало учебного года издается Приказ об организации горячего питания уч-ся школы, утвержден график питания . Приказ №65 от 29.08.20г. «О создании общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания», Приказ №66 от 30.08.2021г «Об утверждении Положения об организации питания обучающихся», где раскрыты общие принципы питания, порядок организации питания в ОУ. Приказ №66 от 30.08.21г «О создании бракеражной комиссии». Ответственность по организации горячего питания возложена на учителя начальных классов Бочкаеву Т.В. В целях проверки в школьной столовой качества готовой пищи до начала реализации приказом создана бракеражная комиссия. Работа данных комиссий позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы.

7. В МБОУ «Южненская СОШ» Продукты питания завозятся специально оборудованным транспортом ИП Дагенова Тамара Эрдниновна маг «Виктория». С предпринимателем заключен договор в период с 01.09 – 31.05.2021г.

В нем оговариваются следующие условия: предмет договора, качество продукции, порядок оплаты, срок и порядок поставки товара, обязанности сторон, гарантии, форс – мажор, ответственность сторон, срок действия.

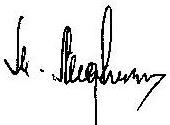
Все продукты, поставляемые для питания имеют сертификаты качества.

Все продукты принимает завхоз, а затем ежедневно по меню выдает повару.

Продукция животного происхождения проходит «гашение» в ФГИС «Меркурий».

1. Обеспеченность пищеблоков школьных столовых квалифицированными кадрами.

В 11 образовательных организациях Ики-Бурульского района работают 12 поваров и 3 помощника повара, из них имеют профессиональное образование – 3 повара и 1 помощник повара. Остальные работники не имеют квалифицированной подготовки.



Заведующий отделом образования М. Лиджиев

исп. Сангаджиева Л.Ш.