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. | ТарелкиДля 1-х блюд- 420 шт.Для 2-х блюд-420 шт.Стаканы – 420 шт.Кастрюли:50л.-2шт.40л.-3шт30л.-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» | Тарелкидля 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 - 6Раковины для мытья рук - 3 шт | Повар -1, Помощник повара -1профессионального образования нет.  |
| 3 | МБОУ «Бага-Бурульская СОШ» | Тарелкидля 1-х блюд- 50 шт.для 2-х блюд-50шт.Кружки – 60 шт.Сковорода чугунная- 1Кастрюли разных видов в полном объёме | Газовая плита -2; Электрическая духовка – 1 ; Холодильник –2  | Обеденные столы– 6 шт. Стулья - 40 шт. Стеллажи для сушки посуды -2штРазделочный стол -2 сушка для посуды -2 | Раковина – 2-х секционная для мытья сырьяРукомойник для мытья рук - 3 шт | Повар -1 профессионального образования нет. |
| 4 | МБОУ Приманычская СОШ» | ТарелкиДля 1-х блюд- 50 шт.Для 2-х блюд-50 шт.Кружек – 50 штКастрюли -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 сырьяРукомойник -4 шт. | Повар – 1, Помощник повара -1 профессионального образования нет. |
| 5 | МБОУ «Ут-Салинская СОШ» | ТарелкиДля 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 -3Раковина для мытья рук - 2 шт. | Повар -1профессионального образования нет. |
| 6 | МБОУ «Хомутниковская СОШ» | Тарелки для 1-х блюд – 30 штдля 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» | ТарелкиДля 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 штШкафы для хранения продуктов - 2 | Мойка 3хсекционнаяРаковина для мытья рук - 2 шт. | Повар – 1, профессионального образования нет. |
| 8 | МКОУ «Чолун-Хамурская СОШ» | ТарелкиДля 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 штСтулья – 8 штСтеллаж 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.) – 1Весы настольные для готовой продукции «Гарант» - 1 | Столы – 10 штСтулья – 32 штСтол для готовой продукции – 1 Стол для сырой продукции – 1 Сушилка для тарелок - 4 | Двухсекционная моечная ванна – 1Сместитель с гибким шлангом для ополаскивания посуды- 1 Стеллаж для сушки посуды - 1Раковина 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 штЭлектроплита - 2 шт.Газовая плита –2 шт.Духовой шкаф -1 Микроволновая печь – 1 кухонный комбайн – 1 электромясорубка – 1 весы настольные - 1  | Столы – 12 штСтулья – 50 шт Разделочные столы -3 Стеллаж для посуды -1  | Емкости для мытья продуктов - 4 шт.Рукомойник - 3 шт. | Повар -1профессионального образования нет. |
| 11 | МКОУ «Зундинская СОШ» | Мантоварка-1Сковорода -2Кастрюли -8Тарелки полупор.- 40Блюдца-40Кружки -40 | Холодильник бытовой -3 Электрическая плита -1Газовая плита-1Элект.мясорубка-1 | Обеденные столы 4-х местные - 4 Стулья - 16 Производственный стол -1, разделочный стол -1 | Для обработки сырья - тазы - 3Рукомойник - 4 шт. | Повар -1профессионального 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 -3газовая плита – 6бойлер для горячей воды – 4 шт.Микроволновая печь – 2 шт.Весы напольные - 1 Весы настольные – 2Электромясорубка - 2 | Обеденные столы, стулья, разделочные столы, стеллажи для посуды, сушки для посуды – 100% | Производится в соответствии с требованиями СанПинИмеются 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.