

## Справка по итогам мониторинга общеобразовательных организаций по организации питания обучающихся 1-4 классов.

от 28.09.2020

**Цель:** мониторинг реализации мероприятий по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных организациях Чайковского городского округа, в соответствии СанПиН 2.4.5.2409-08 и выполнения обязательных санитарно-эпидемиологических требований СанПиН 2.4.2.2821-10 в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19) в соответствии СП 3.1/2.4.3598-20:

Муниципальной комиссией в составе Пичкалевой Е.Л., зам.начальника Управления образования, Шигиной В.Б., врача по гигиене детей и подростков ОМГН в ОО ГБУЗ ПК «Чайковская ДГБ» на основании приказа Управления образования администрации Чайковского городского округа от 14.09.2020 № 07-01-05-353 « О проведении мониторинга организации питания обучающихся 1-4 классов муниципальных образовательных организаций, подведомственных Управлению образования администрации Чайковского городского округа» в период с 17 по 28 сентября 2020 г. проведен мониторинг организации питания обучающихся 1-4 классов в соответствии с утвержденной приказом Министерства образования и науки Пермского края от 10.09.2020 № 26-01-06-317 программой мониторинга.

В ходе мониторинга выявлено:

1. Во всех ОО обеспечивается комплексное питание обучающихся согласно представленного недельного меню, утвержденных графиков питания. Питание обучающихся второй и третьей ступени общего образования через раздачу со свободным выбором блюд, напитков и за наличные денежные средства не допускается. Дополнительное питание обучающихся через буфеты ОО с 01.09.2020 г. не организовано.
2. Во всех школах разработаны локальные акты об организации питания (с включением информации о бесплатном горячем питании 1-4 классов): приказы, положения.
3. Примерное 10-дневное меню утверждено Роспотребнадзором, согласовано директором школы.
4. Фактическое меню согласуется директором школы, вывешивается в столовой. Фактическое меню составлено на неделю и еженедельно публикуется на сайте школы. В день мониторинга фактическое питание соответствует фактическому меню.
5. В каждой школе созданы бракеражные комиссии. Ведутся бракеражные журналы. В журнале бракеража готовой продукции указываются все блюда по меню.
6. Контроль за организацией питания обучающихся осуществляется руководителем ОО, ответственным лицом за организацией питания в соответствии с программой производственного контроля, а также

- общественными комиссиями, в соответствии с планом работы.
7. Мытье посуды и столовых приборов осуществляется в посудомоечных машинах на максимальном температурном режиме, все посудомоечные машины находятся в исправном состоянии. Ручной способ мытья посуды включает дополнительный этап обработки посуды средствами дезинфекции. Обучающиеся к раздаче готовой пищи и уборке обеденных столов не привлекаются.
  8. Обучающиеся и сотрудники при входе в ОО проходят обязательную термометрию с использованием бесконтактных термометров. Лица с температурой тела 37,1С и выше, с признаками инфекционных заболеваний отстраняются от посещения учебных занятий и незамедлительно изолируются.
  9. Находящийся на рабочем месте технический персонал школ и сотрудники пищеблока используют средства индивидуальной защиты органов дыхания и перчатки.
  10. Образовательные организации обеспечены месячным запасом моющих, дезинфицирующих средств и кожных антисептиков. Для гигиенической обработки рук с применением кожных антисептиков установлены санитайзеры при входе в ОО, при входе в столовую и на выходе из санузлов. Условия для соблюдения личной гигиены созданы перед входом в обеденный зал и при посещении санузлов: мыло, кожный антисептик, бумажные или электрополотенца.
  11. Уборку всех помещений ОО проводят по «вирусному режиму» с применением моющих и дезинфицирующих средств непосредственно перед началом учебного процесса и во время учебных занятий. Ежедневная влажная уборка включает в себя обязательную обработку всех горизонтальных и контактных поверхностей с применением дезинфицирующих средств. Уборка обеденного зала осуществляется после каждого приема пищи в соответствии с утвержденными директором ОО графиками уборки. Генеральная уборка проводится силами технического персонала школ 1 раз в неделю.
  12. Проветривание рекреаций и коридоров ОО проводится во время уроков, учебных кабинетов – во время перемен: одностороннее и сквозное, при отсутствии обучающихся.
  13. Контакты обучающихся из разных классов внутри ОО минимизированы в части наличия нескольких входов-выходов в здание и времени прихода в ОО, сокращения времени во время проведения термометрии и четкого регулирования времени приема пищи в столовой. Социальное дистанцирование обеспечивается ограничением перемещения обучающихся внутри ОО в рамках одного классного коллектива.
  14. Обеззараживание воздуха с применением бактерицидных облучателей закрытого типа (рециркуляторов) проводится в обеденном зале и части учебных кабинетов, где отмечаются не единичные случаи сезонных заболеваний ОРВИ. В целом, в каждой ОО имеются передвижные

рециркуляторы, но для имеющихся площадей их недостаточно.

Во всех ОО за каждым классом закреплен отдельный учебный кабинет, за исключением предметов, требующих специального оборудования. Расписание уроков, перемен, в том числе обеденных перемен, составлено с целью минимизации контактов обучающихся.

Анализ сайтов школ показал, что в ряде ОО не размещена исчерпывающая информация по организации питания:

- СОШ № 1: на главной странице сайта нет активной ссылки на вкладку «Организация питания», отсутствует номер телефона ответственного лица за организацию питания, не размещены локальные акты по организации питания школьников, нет сведений об общественной комиссии по контролю за организацией питания;

- СОШ № 2: на главной странице сайта нет активной ссылки на вкладку «Организация питания», отсутствует номер телефона ответственного лица за организацию питания, нет сведений об общественной комиссии по контролю за организацией питания;

- СОШ № 4: на главной странице сайта нет активной ссылки на вкладку «Организация питания», отсутствует фактическое меню на 21.09-

- Марковская СОШ: на главной странице сайта нет активной ссылки на вкладку «Организация питания», отсутствует номер телефона ответственного лица за организацию питания.

- СОШ п.Прикамский: не размещены локальные акты по организации питания школьников, нет сведений об общественной комиссии по контролю за организацией питания.

Выявлены следующие недостатки:

1. Фактическое меню по составу и выходу блюд не в полной мере соответствует примерному 10-дневному меню.
2. В ряде школ не проводится работа по организации и предоставлению специализированного питания детям, имеющим соответствующие заболевания.
3. Практическая невозможность в ряде обеденных залов ОО, таких как: МАОУ СОШ № 10, МБОУ СОШ № 11, МАОУ СОШ № 2, МБОУ СОШ № 8 (здание ООШ № 13), при приеме пищи минимизировать контакты обучающихся из разных классов по причине недостаточной площади обеденных залов и большого количества обслуживаемых обучающихся.
4. Не достаточно развита санитарная культура обучающихся: правильное мытье рук, соблюдение личной гигиены перед приемом пищи или после посещения санузла, пользование бесконтактными санитайзерами и дозаторами, установленными в общественных помещениях. Не достаточно внимания уделяется контролю и санитарно-просветительной работе со стороны медицинских и педагогических работников ОО.
5. Отсутствие в ОО требуемого, расчетного количества бактерицидных

облучателей закрытого типа (рециркуляторов) для проведения обеззараживания воздуха внутри всех учебных кабинетов и помещений общего назначения (рекреации, коридоры, обеденный зал, актовый зал, спортивный зал). Недостаточная бактерицидная эффективность рециркуляторов или их недостаточное количество в зависимости от объема обрабатываемого помещения и наличия (отсутствия) в этом помещении людей, в соответствии с требованиями руководства по эксплуатации облучателя рециркулятор бактерицидный ОРБ.

Так, при несовпадении объема помещения с указанным в руководстве по эксплуатации, время обеззараживания следует пропорционально увеличивать или уменьшать до достижения 99% бактерицидной эффективности. Рекомендуемая длительность работы облучателя в присутствии людей – это время, указанное в паспорте, увеличенное в 2-3 раза (руководство по эксплуатации облучателя рециркулятор бактерицидный ОРБ, г.Екатеринбург, ООО «Треамед»). Данные требования при эксплуатации рециркуляторов не всегда учитываются в ОО.

Заместитель начальника Управления образования

Е.Л.Пичкалева