

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ШКОЛА
№55 «ДОЛИНА ЗНАНИЙ»
СОВЕТСКОГО РАЙОНА
ВОЛГОГРАДА»
(МОУ СШ №55 «ДОЛИНА ЗНАНИЙ»)**

400138, Волгоград,
ул. им. гвардии полковника Добрушина, 1.
E-mail: School55@volgadmin.ru
ОКПО 28369942, ОГРН 1183443007153,
ИНН/КПП 3460073116/346001001

от 09.11.2023 № 416 .
на № _____ от _____ .

О рассмотрении обращения

Уважаемые родители (законные представители)!

В ответ на Ваше обращение, поступившее в МОУ СШ № 55 «Долина знаний» (вх. №144 от 12.10.2023), по вопросу соблюдения санитарных требований при организации питания обучающихся, сообщаем следующее: Ваше обращение внимательно рассмотрено администрацией школы.

По существу, обращения поясняем, что исполнителем контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся МОУ СШ № 55 является ООО «Венера» (Контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся на базе муниципальных образовательных учреждений Советского района Волгограда № 55/23 от 21.08.2023 г. – далее контракт на оказание услуг по организации питания обучающихся)

Исполнитель в соответствии с контрактом обязан:

- ✓ Пункт 4.2.3. Оказывать услуги в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами, с соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания населения, в том числе направленных на предотвращение вредного воздействия факторов среды обитания, биологических факторов, химических факторов, физических факторов:
 - СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее – СанПиН 2.3/2.4.3590-20);
 - СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;
 - СанПиН 2.3.2.2401-08 «Дополнения и изменения № 10 к санитарно-эпидемиологическим правилам и нормативам СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»;

- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- ✓ Пункт 4.2.8. Обеспечивать технологию приготовления пищи в соответствии с санитарными нормами и правилами, а в случае нарушения такой технологии, санитарных норм и правил или в случае неготовности пищи, блюдо допускать к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков.
- ✓ Пункт 4.2.10. Изготавливать продукцию общественного питания согласно технологическим документам, разработанным и утвержденным руководителем (уполномоченным им лицом) организации общественного питания и/или согласно карточек-раскладок, предоставленных Заказчиком, и/или согласно сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, сборников мучных, кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания.
- ✓ Пункт 4.2.16. Обеспечивать качество продуктов питания, используемых для оказания услуг, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, гарантировать качество и безопасность поставляемых продуктов питания.
- ✓ Пункт 4.2.17. Обеспечивать соответствие готовых блюд, напитков, кулинарных, мучных, кондитерских, хлебобулочных изделий (далее – пищевая продукция) требованиям, установленным техническими регламентами Таможенного союза, Евразийского экономического союза, указанным в санитарно-эпидемиологических требованиях к организации общественного питания населения, и Единым санитарно-эпидемиологическим и гигиеническим требованиям к продукции (товарам), подлежащей санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю). В случае необходимости, по требованию Заказчика предоставить в течение 5 рабочих дней все необходимые документы согласно действующему законодательству Российской Федерации.
- ✓ Пункт 4.2.18. Не допускать использование на пищеблоке продуктов с истекшими сроками годности и сроками хранения пищевых продуктов, а также продуктов с ненадлежащей маркировкой и (или) без маркировки.
- ✓ Пункт 4.2.20. Осуществлять контроль качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.
- ✓ Пункт 4.2.23. Проводить систематический производственный контроль, включая лабораторно-инструментальный, проводимый в аккредитованных испытательных лабораториях, в том числе:
 - за качеством и безопасностью услуг;
 - за соответствием услуг требованиям нормативной и технической документации по организации питания.
- ✓ И т.д.

В связи с вышеуказанными обязанностями исполнителя контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся, руководство ООО «Венера» было ознакомлено с результатами проверки родителями качества

питания от 22.09.2023 года, от них нами получена информация о принятии мер к исправлению выявленных замечаний.

После ознакомления ООО «Венера» с замечаниями, изложенными в вашем обращении (входящий №144 от 12.10.2023) нами был получен официальный ответ ООО «Венера» (исходящий № 269 от «02» ноября 2023 г) в котором указывается:

«В ответ на замечания, изложенные в письме родителей учащихся начальных классов Вашего учреждения сообщаем, что при приготовлении горячего питания и буфетной продукции в целях недопущения нарушений требований законодательства нашим предприятием предпринимаются следующие меры по обеспечению соблюдения обязательных требований:

1. Осуществляется контроль за соблюдением и выполнением работниками ООО «Венера» требований санитарного законодательства Российской Федерации, а также постановлений, предписаний осуществляющих федеральный государственный санитарно-эпидемиологический надзор должностных лиц.
2. Со всеми работниками, имеющими непосредственное отношение к организации питания, регулярно проводятся инструктажи и разъясняются требования законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения.
3. Осуществляется контроль за качеством и безопасностью поставляемых продуктов питания, используемых для оказания услуги по питанию общающихся, в соответствии с нормами и требованиями системы сертификации ГОСТ, ТУ, СТО, а также за осуществлением входного контроля качества пищевых продуктов и продовольственного сырья в соответствии с требованиями СанПиН.

Кроме того, мучные и кондитерские изделия, реализуемые через буфет имеют индивидуальную упаковку, доставляются в пищевой одноразовой таре, на которую ежедневно наклеивается маркировка с информацией о наименовании, производителе, ингредиентах, входящих в состав пищевого продукта и датой выработки.

Следовательно, пункты 2.3 и 2.4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 не нарушаются, так как прием пищевой продукции был осуществлен при наличии маркировки и товаросопроводительной документации и соответствовали требованиям технических регламентов и единым санитарным требованиям.

У всей продукции буфета имеется соответствующий ценник с наименованием продукции, выходом, ценой и производителем. На доске информации расположен прейскурант цен, в котором указаны все наименования буфетной продукции со стоимостью, соответствующей товару.

При безналичном расчете выбивается чек с ценой определенного товара. Однако, многие дети просто не берут чек, за что ООО «Венера» ответственность не несёт.

На доске информации в столовой было вывешено меню на 22.09.2023, которое соответствовало меню 11 дня и было оформлено в соответствии с требованиями СанПиН, т.е. с указанием выхода, норм БЖУ и калорийностью на одну порцию. Завтрак - свежий помидор, котлета рыбная, макаронные изделия отварные, чай с сахаром и лимоном, хлеб.

В представленном меню на завтрак также имеются все перечисленные блюда, но был включен свежий огурец, что по таблице калорийности овощей и БЖУ идентичен помидору.

Макаронные отварные изделия, поданные детям на завтрак, поступили на производство со всей сопроводительной документацией: ярлык на мешке с наименованием, производителем, датой изготовления; сертификатом соответствия качества.»

По инциденту в школьной столовой МОУ «Средняя школа № 55 «Долина знаний» Советского района Волгограда» 26 сентября 2023 г. сообщаем следующее.

26.09.2023 заведующий пищеблоком МОУ СШ № 55 «Долина знаний» принял некачественную буфетную продукцию с отсутствием маркировки о дате изготовления. После обнаружения данного факта и.о. директора МОУ СШ № 55 «Долина знаний» потребовала прекратить реализацию данной продукции, что и было незамедлительно сделано.

В адрес ООО «Венера» и.о. директора МОУ СШ № 55 «Долина знаний» в соответствии с пунктом 4.3.3. контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся была направлена претензия по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения контракта. О произошедшем инциденте были незамедлительно информированы вышестоящие органы управления образованием (Советское территориальное управление департамента образования администрации Волгограда).

В этот же день оператором питания ООО «Венера» проведена оперативная проверка, после которой в адрес администрации МОУ СШ № 55 «Долина знаний» и представителей родительской общественности представлена письменная информация о том, что некачественная продукция изъята с пищеблока и утилизирована. Данное нарушение было допущено по вине работника ООО «Венера», заведующего производством. Вследствие ненадлежащего исполнения должностных обязанностей заведующий производством отстранена от работы, привлечена к дисциплинарной и материальной ответственности. Администрация ООО «Венера» приносит глубокие извинения и заверяет, что подобные инциденты не повторятся.

На данный момент ООО «Венера» сменила заведующего производством на базе нашей школы, также частично сменился состав работников кухни.

По вопросу, касающемуся размещения ежедневного меню на школьном сайте, поясняем, что меню размещается в соответствии с существующими требованиями региональных и федеральных контролирующих органов.

В разделе «Организация питания в образовательной организации» в первой колонке, указанной в обращении таблицы, для удобства пользователей сайта отображалась текущая дата – это было неверно воспринято, как дата размещения. Сейчас, чтобы подобных недоразумений не возникало, в данную таблицу внесены изменения, колонка с датой убрана из таблицы с размещёнными меню.

Также хотим пояснить, что контроль за размещением меню на сайте школы и его соответствием требованиям СанПиН и законодательства Российской Федерации в сфере санитарно-эпидемиологического благополучия населения контролируется на региональном и федеральном уровне, в том числе проводится автоматизированный мониторинг организации горячего питания обучающихся.

Автоматизированный мониторинг организации горячего питания обучающихся включает:

- ✓ средства наблюдения за меню фактического питания, опубликованных на официальных сайтах образовательных организаций;
- ✓ анализ меню с выявлением отклонений данных о потреблении (выход блюд, калорийность и основные пищевые вещества по приемам пищи) от нормативов потребления;
- ✓ мониторинг стоимости комплексов блюд по приемам пищи;
- ✓ состава меню фактического питания;
- ✓ исполнительской дисциплиной по публикации меню на официальных сайтах.

Вышеперечисленные параметры контролируются с использованием централизованной базы данных, аналитических отчетов для специалистов ФЦМПО (Федеральный центр мониторинга питания обучающихся) и региональных органов управления образованием, а также публичного интерфейса анализа меню на специализированном интернет-сайте мониторингпитание.рф. Данные работы выполняются в центральной информационной базе ФЦМПО (на платформе «1С:Предприятие»), в автоматическом режиме, один раз в сутки. Доступ к сайту мониторингпитание.рф. для получения информации открыт всем желающим.

Также администрация школы сообщает, что в образовательном учреждении принимаются меры по созданию необходимых условий для организации питания обучающихся, проводится работа по пропаганде гигиенических основ питания обучающихся, в соответствии с пунктом 4.3.4. контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся, проводится проверка качества оказываемых услуг.

В образовательном учреждении принято «Положение об организации питания обучающихся в МОУ СШ № 55 «Долина знаний»». Данное положение

устанавливает порядок организации рационального питания обучающихся в общеобразовательной организации, определяет основные организационные принципы, правила и требования к организации питания детей, регулирует отношения между администрацией школы, родителями (законными представителями) и организацией общественного питания при заключении контракта.

В целях осуществления контроля питания детей и соблюдения санитарно-гигиенических требований при приготовлении и раздаче пищи в школе на постоянной основе в соответствии с «Положением о создании бракеражной комиссии» действует комиссия, назначаемая приказом директора школы. Контроль осуществляется в виде выполнения ежедневных функциональных обязанностей комиссии, а также плановых или оперативных проверок. Члены комиссии ежедневно проводят органолептическую оценку готовой пищи, т.е. определение её цвета, запаха, вкуса, консистенции, жесткости, сочности и т.д. Органолептическая оценка пищи проводится в соответствии с методикой проведения данного анализа, являющегося приложением к данному положению. Результаты проверки заносятся в бракеражный журнал, установленного образца.

В целях создания оптимальной системы питания в образовательном учреждении и усиления мер по организации качественного питания в соответствии с «Положением об общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в МОУ СШ № 55 «Долина знаний»» в школе создана и утверждена приказом постоянно действующая общественная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

В соответствии с Методическими рекомендациями МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательная организация», в целях решения вопросов качественного и здорового питания обучающихся, пропаганды основ здорового питания, в школе утверждено «Положение о родительском контроле МОУ СШ № 55 «Долина знаний»».

Доводим до Вас итоги проведенной администрацией школы работы по вашему обращению.

Административные проверки проведены с участием представителя Общественной палаты Волгоградской области, представителя регионального исполкома Народного Фронта Волгоградской области, представителей Ассоциации «Профессионалы социального питания и оздоровления населения», департамента по образованию администрации Волгограда, Советского территориального управления ДОАВ.

Администрацией МОУ СШ № 55 «Долина знаний» в плановом и внеплановом порядке, в рамках родительского контроля, после инцидента с некачественными сосисками, проведено 9 проверок качества школьного питания (26.09.2023, 27.09.2023, 28.09.2023, 29.09.2023, 05.10.2023, 09.10.2023, 11.10.2023, 13.10.2023, 24.10.2023), в которых участвовали 20 родителей (законных представителей) обучающихся. Все замечания и рекомендации,

выявленные при проверках своевременно направлены оператору питания ООО «Венера».

Также разъясняем, что беспрепятственный доступ всем желающим, школа предоставить не может в целях обеспечения безопасности обучающихся. Вход в школу осуществляется в соответствии с действующими нормативно-правовыми актами.

Тем не менее, всем родителям (законным представителям) обучающихся предоставляется возможность принять участие в родительском контроле организации питания. Для участия в родительском контроле за организацией питания обучающихся, родителям (законным представителям), необходимо подать в администрацию общеобразовательного учреждения соответствующую заявку по форме, установленной образовательным учреждением. Участвовать в проверках можно многократно. Проверки можно проводить, при наличии желающих ежедневно.

В адрес ООО «Венера» и.о. директора МОУ СШ № 55 «Долина знаний» в соответствии с пунктом 4.3.3. контракта на оказание услуг по организации питания обучающихся была направлена Претензия по качеству услуг, оказываемых в рамках исполнения контракта.

06.10.2023 проведен День открытых дверей «Разговор о правильном школьном питании», в ходе которого велась разъяснительная работа с учащимися начальных классов и их родителями (законными представителями) о правильном горячем бесплатном питании и его съедобности, нецелесообразности приобретения детьми буфетной продукции взамен горячего бесплатного питания (вреде фаст-фуда). А также проводилась дегустация готовой продукции и встреча с представителями общественности:

- Никитиной Е. В., членом Общественной палаты Волгоградской области.
- Беляевой Т. С., заместителем руководителя по социальному питанию Ассоциации «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»
- Порхун А. В., заместителем руководителя по работе с общественностью Ассоциации «Профессионалы социального питания и оздоровления населения».

20.10.2023 проведен мониторинг в рамках совместного общественного контроля с представителями регионального исполкома ОНФ Волгоградской области. Участниками стали координатор по экспертно-проектной работе регионального исполкома Народного Фронта Волгоградской области-Губин С.В., заместитель начальника Советского территориального управления ДООАВ-Никулина И.Ш., заместителем руководителя по работе с общественностью Ассоциации «Профессионалы социального питания и оздоровления населения»- Порхун А.В., территориальный управляющий оператора питания ООО «Венера».

Участниками общественного контроля оценивалась безопасность организации процесса питания, его соответствие нормам и требованиям СанПиН. Также проверялось меню текущего дня, выходы порций, контрольное блюдо, бракеражный журнал, суточные пробы, ассортиментный перечень, ценники, выкладка, состав, сроки и условия хранения буфетной продукции.

Все блюда были проверены участниками мониторинга на соответствие технологии приготовления, органолептические показатели, описание блюд и напитков в технологических картах. Все блюда были допущены к выдаче. Участники контроля отметили, что все требования СанПиН выполняются, документация ведется своевременно и грамотно, сроки реализации готовой и буфетной продукции соблюдаются.

Мучные и кондитерские изделия, реализуемые через буфет, имеют индивидуальную упаковку, доставляются в пищевой одноразовой таре, на которую ежедневно наклеивается маркировка с информацией о наименовании, производителе, ингредиентах, входящих в состав пищевого продукта и датой выработки. (Приложение 1)

У всей продукции буфета имеется соответствующий ценник с наименованием продукции, выходом, ценой и производителем. (Приложение 2)

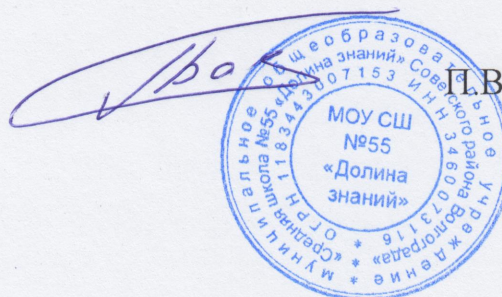
На доске информации расположен прейскурант цен, в котором указаны все наименования буфетной продукции со стоимостью, соответствующей товару. (Приложение 3)

При безналичном расчете выбивается чек с ценой определенного товара.

Ответ доведён до сведения родителей, запрошенным способом, путем размещения на вкладке «Организация питания в образовательной организации». (<http://school55dolinaznanyi.ru/pitanie/>).

Директор МОУ СШ № 55
«Долина знаний»

Замдиректора по ВР
Е.И.Клюшина +79197995660



П.В. Байкалов

