

АДМИНИСТРАЦИЯ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА

ПОСТАНОВЛЕНИЕ

17.09.2021 с. Богучаны № 754 - п

Об утверждении Концепции «Развития системы питания в общеобразовательных учреждениях Богучанского района Красноярского края на 2021 – 2030 годы»

В целях создания условий для содержания детей в муниципальных образовательных учреждениях Богучанского района Красноярского края путем реализации комплекса мер по организации питания, в соответствии со ст.2 Федерального закона от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов", ст.37 Федерального закона от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», п.11 ст.15 Федерального закона от 06.10.2003 N 131-ФЗ (ред. от 01.07.2021) "Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации", п.5 ст. 7 Закона Красноярского края от 26.06.2014 N 6-2519 "Об образовании в Красноярском крае", Законом Красноярского края от 27.12.2005 №17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания платы», ст. 11, 14, 14.1 Закона Красноярского края от 02.11.2000 №12-961 «О защите прав ребенка», постановлением Правительства Красноярского края от 24.02.2015 №65-п «Об утверждении порядка учета и исчисления величины среднедушевого дохода семьи для определения права на получение мер социальной поддержки», Распоряжением администрации Богучанского района от 15.04.2021 №184-р «О создании комиссии по разработке концепции развития системы дошкольного и школьного питания в муниципальных образовательных учреждениях Богучанского района», руководствуясь ст. ст. 7, 40, 43, 47 Устава Богучанского района Красноярского края,

ПОСТАНОВЛЯЮ:

1.  Утвердить Концепцию «Развития системы питания в общеобразовательных учреждениях Богучанского района Красноярского края на 2021 – 2030 годы» согласно приложению 1.

2. Утвердить план мероприятий («дорожная карта») по реализации Концепции развития системы школьного питания Богучанского района на период до 2030 года согласно приложению 2.

3. Контроль за исполнением настоящего постановления возложить на заместителя Главы Богучанского района по социальным вопросам И.М. Брюханова.

 4. Постановление размещается на официальном сайте управления образования администрации Богучанского района в информационно-телекоммуникационной сети «Интернет».

5. Настоящее постановление вступает в силу со дня, следующего за днём опубликования в Официальном вестнике Богучанского района.

|  |  |
| --- | --- |
| Глава Богучанского районаКрасноярского края |  В. Р. Саар |
|  | Приложение 1 к постановлению администрации Богучанского района 17.09.2021 № 754 -п |

Концепция «Развития системы питания в общеобразовательных

учреждениях Богучанского района Красноярского края

на 2021 – 2030 годы»

1. ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Предмет Концепции - организация здорового питания обучающихся общеобразовательных учреждений Богучанского района.

Объект Концепции – обучающиеся общеобразовательных учреждений Богучанского района.

Проблема организации качественного и доступного горячего питания в образовательных учреждениях является сегодня одной из наиболее значимых как для государства, так и для общества в целом.

Полное, сбалансированное питание является важнейшим условием функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период, когда ребенок большую часть времени проводит в детском саду, в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Поэтому обеспечение подрастающего поколения полноценным сбалансированным питанием, отвечающим физиологическим потребностям, возрастным особенностям и современным требованиям качества и безопасности пищевых продуктов, тесно взаимосвязано с демографическими процессами, здоровьем нации, а следовательно, и с социально-экономическим развитием района.

1. АКТУАЛЬНОСТЬ ПРОБЛЕМЫ РАЗВИТИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания воспитанников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего обеспечить питание на уровне требований сегодняшнего дня. Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры питания в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, следовательно, здоровье, интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;

в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком а специально проецируемой деятельности.

Очень важно, чтобы общеобразовательное учреждение стало началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

1. ПРЕДПОСЫЛКИ СОЗДАНИЯ КОНЦЕПЦИИ

 Настоящая концепция является основой для разработки и реализации мероприятий по развитию питания в общеобразовательных учреждениях Богучанского района в целях внедрения современных подходов к организации питания. Действие концепции направлено на совершенствование организации питания, создание условий для полного охвата обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений горячим питанием, переоснащение технологическим оборудованием пищеблоков, формирование культуры питания у детей.

Правовые основы реализации Концепции:

* Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
* Федеральный закон от 06.10.2003 № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 18.07.2011 № 223-ФЗ «О закупках товаров, работ, услуг отдельными видами юридических лиц»;
* Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд»;
* Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Федеральный закон от 27.12.2002 № 184-ФЗ «О техническом регулировании»;
* Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»;
* ГОСТ Р 51705.1-2001 «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП. Общие требования»;
* ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции»;
* ТР ТС 022/2011 «Пищевая продукция в части ее маркировки»;
* ТР ТС 023/2011 «Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей»;
* ТР ТС 024/2011 «Технический регламент на масложировую продукцию»;
* ТР ТС 033/2013 «О безопасности молока и молочной продукции»;
* ТР ТС 034/2013 «О безопасности мяса и мясной продукции»;
* ТР УФЭС 040/2016 «О безопасности рыбы и рыбной продукции»;
* ТР ТС 027/2012 «О безопасности отдельных видов специализированной пищевой продукции, в том числе диетического лечебного и диетического профилактического питания»;
* ТР ТС 015/2011 «О безопасности зерна»;
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы...") (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833);
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573);
* Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22.05.2003 N 98 "О введении в действие Санитарно-эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.3.2.1324-03" (вместе с "СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы", утв. Главным государственным врачом РФ 21.05.2003) (Зарегистрировано в Минюсте РФ 06.06.2003 N 4654);
* СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»;
* СП 3.1.3108-13 «Профилактика острых кишечных инфекций»;
* Закон Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;
* Закон Красноярского края от 27.12.2005 № 17-4377 «О наделении органов местного самоуправления муниципальных районов и городских округов края государственными полномочиями по обеспечению питанием обучающихся в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам без взимания платы»;
* Закон Красноярского края от 26.06.2014 № 6-2519 «Об образовании в Красноярском крае».
* Постановление администрации Богучанского района от 30.10.2019 № 1060-п «Об утверждении Порядка организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, расположенных на территории муниципального образования Богучанский район, по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, без взимания платы, Порядка обращения за получением денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории муниципального образования Богучанский район, по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому, и Порядка выплаты денежной компенсации взамен горячего завтрака и горячего обеда обучающимся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории муниципального образования Богучанский район, по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому».
1. ОБЩИЕ СВЕДЕНИЯ О ДЕЙСТВУЮЩЕЙ СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА

 На территории Богучанского района по состоянию на 01.01.2021 года действует 24 муниципальных общеобразовательных учреждения с общей численностью учащихся 5501 человек.

Распределение учащихся по численности, категориям и сменам представлено в таблице 1.

Таблица 1

Распределение учащихся по численности, категориям и сменам

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Школа | Численность учащихся | % от общего числа по району | Численность учащихся |
| 1–4 классов | 5–11 классов | всего | в 1-ю смену | во 2-ю смену |
| 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| 1 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 |
| МКОУ Ангарская школа  | 120 | 162 | 282 | 5,13 | 282 |  |
| МКОУ Артюгинская школа | 24 | 38 | 62 | 1,13 | 62 |  |
| МКОУ Белякинская школа  | 2 | 11 | 13 | 0,23 | 13 |  |
| МКОУ Богучанская школа № 1 имени Клавдии Ильиничны Безруких | 195 | 271 | 466 | 8,47 | 334 | 132 |
| МКОУ Богучанская школа №2 | 221 | 364 | 585 | 10,63 | 436 | 149 |
| Муниципальное МКОУ Богучанская средняя школа № 3 | 117 | 161 | 278 | 5,05 | 278 |  |
| МКОУ «Богучанская средняя школа № 4» | 151 | 145 | 296 | 5,38 | 241 | 55 |
| МКОУ Говорковская школа  | 37 | 46 | 83 | 1,51 | 83 |  |
| МКОУ «Гремучинская школа №19» | 93 | 118 | 211 | 3,84 | 192 | 19 |
| МКОУ Кежекская школа  | 5 | 7 | 12 | 0,21 | 12 |  |
| МКОУ Красногорьевская школа  | 59 | 112 | 171 | 3,11 | 171 |  |
| МКОУ Манзенская школа  | 69 | 84 | 153 | 2,78 | 153 |  |
| МКОУ Невонская школа  | 66 | 119 | 185 | 3,36 | 185 |  |
| МКОУ Новохайская школа  | 55 | 68 | 123 | 2,24 | 123 |  |
| МКОУ Нижнетерянская школа  | 23 | 33 | 56 | 1,02 | 56 |  |
| МКОУ Октябрьская средняя школа № 9 | 173 | 297 | 470 | 8,54 | 470 |  |
| МКОУ Осиновская школа  | 62 | 99 | 161 | 2,93 | 89 | 72 |
| МКОУ Пинчугская школа  | 124 | 157 | 281 | 5,11 | 265 | 16 |
| МКОУ Таежнинская школа №7 | 226 | 336 | 562 | 10,22 | 464 | 98 |
| МКОУ Таежнинская школа №20 | 179 | 212 | 391 | 7,11 | 340 | 51 |
| МКОУ Такучетская школа  | 27 | 44 | 71 | 1,29 | 71 |  |
| МКОУ Хребтовская школа  | 54 | 63 | 117 | 2,13 | 117 |  |
| МКОУ Чуноярская средняя школа № 13 | 148 | 214 | 362 | 6,58 | 362 |  |
| МКОУ Шиверская школа | 44 | 66 | 110 | 2,00 | 110 |  |

По данным таблицы 41,49% школьников обучаются в младших классах и 58,51%– в старшей школе.

Основное количество школьников – 4903 человек (89,07%) обучаются в первую смену, 602 человека (10,93%) обучаются во вторую смену (табл. 1).

5. СТРУКТУРА УПРАВЛЕНИЯ И КОНТРОЛЯ В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА

В рамках полномочий органов местного самоуправления постановлением администрации Богучанского района от 30.10.2019 № 1060-п утверждено Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях, согласно которому осуществляется взаимодействие органов местного самоуправления и общеобразовательных учреждений:

* основными задачами организации питания детей в муниципальном общеобразовательном учреждении являются создание условий для его социальной и экономической эффективности, направленных на обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным питанием, гарантирование качества и безопасности питания, пищевых продуктов, используемых в приготовлении блюд, пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* координация работы по организации горячего питания в общеобразовательных учреждениях осуществляется управлением образования администрации Богучанского района;
* контроль за организацией горячего питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, соблюдением ежедневного меню питания осуществляет руководитель образовательной организации.

Руководитель общеобразовательного учреждения является ответственным лицом за организацию и полноту охвата детей горячим питанием согласно п.1 ст. 37 Федерального закона от 29.12.2012 N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изм. и доп., вступ. в силу с 13.07.2021)

В компетенцию руководителя муниципальной общеобразовательного учреждения по организации школьной столовой входит:

* заключения надзорных органов о соответствии помещений (пищеблока) санитарно-эпидемиологическим требованиям к организации питания в общеобразовательном учреждении;
* примерных цикличных двухнедельных меню и ассортимента дополнительного питания, согласованных руководителями общеобразовательного учреждения и территориального органа исполнительной власти, уполномоченного осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор;
* комплектование школьной столовой квалифицированными кадрами;
* контроль за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
* контроль за соблюдением действующих санитарно-эпидемиоло-гических требований;
* обеспечение прохождения медицинских профилактических осмотров работниками пищеблока и обучение персонала санитарному минимуму в соответствии с установленными сроками;
* обеспечение школьной столовой достаточным количеством посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, ветоши, кухонного, разделочного оборудования и уборочного инвентаря;
* заключение гражданско-правовых договоров на поставку продуктов питания в соответствии с действующим законодательством;
* ежемесячный анализ деятельности школьной столовой.

Руководитель общеобразовательного учреждения несет персональную ответственность за организацию питания детей, обучающихся в учреждении.

В целях контроля за организацией питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях Богучанского района в настоящее время применяются формы внутреннего контроля, осуществляемого управлением образования администрации Богучанского района и руководителями общеобразовательных учреждений.

На руководителей общеобразовательных учреждений возложены функции контроля:

* за посещением столовой обучающимися, в том числе получающими питание за счет бюджетных средств, учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов;
* за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала;
* за производственной базой пищеблока школьной столовой и своевременной организацией ремонта технологического и холодильного оборудования;
* за соблюдением действующих санитарно-эпидемиологических требований.

Проверку качества пищи, соблюдение рецептур и технологических режимов осуществляет работник государственной медицинской организации, закрепленный за общеобразовательным учреждением. Результаты проверки заносятся в утвержденную документацию, заполняемую ежедневно.

Руководитель общеобразовательного учреждения ежедневно утверждает меню.

В целях обеспечения контроля качества и безопасности системы питания в общеобразовательных учреждениях Богучанского района необходимо:

* создание в общеобразовательных учреждениях комиссий по контролю качества с учетом каждого производственного этапа, который подразделяется на три основных: приемочного, операционного и входного контроля (приемочная следит за бракеражем готовых блюд и сырой продукции; операционная проверяет соблюдение рецептуры согласно утвержденной технико-технологической карте, режима тепловой обработки, правил отпуска готовых блюд; входной контроль принимает продукты, проверяет сопроводительную документацию, условия доставки сырой продукции);
* проведение системного мониторинга состояния пищеблоков общеобразовательных учреждений;
* проведение системного мониторинга безопасности, качества продуктов питания и готовой продукции;
* обеспечение жесткого контроля за исполнением положений и требований контрактов.

В целях повышения эффективности внутреннего и внешнего контроля за учреждением и предоставлением питания в общеобразовательных учреждениях необходима разработка мер, направленных на создание единой взаимосвязанной системы применения механизмов внешнего и внутреннего контроля, включающей в себя Управление Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Красноярскому краю, администрация Богучанского района, управление образования администрации Богучанского района, руководителей муниципальных общеобразовательных учреждений и родительской общественности.

В целях контроля за качеством и безопасностью приготовленной пищевой продукции на пищеблоках отбирается суточная проба от каждой партии приготовленной пищевой продукции.

Отбор суточной пробы должен осуществляться назначенным ответственным работником пищеблока в специально выделенные обеззараженные и промаркированные емкости (плотно закрывающиеся) - отдельно каждое блюдо и (или) кулинарное изделие.

Холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) должны отбираться в количестве не менее 100 г.

Порционные блюда, биточки, котлеты, сырники, оладьи, колбаса, бутерброды должны оставляться поштучно, целиком (в объеме одной порции).

Суточные пробы должны храниться не менее 48 часов в специально отведенном в холодильнике месте/холодильнике при температуре от +2°С до +6°С.

6. МАТЕРИАЛЬНО\_ТЕХНИЧЕСКАЯ ОСНАЩЕННОСТЬ В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА

Согласно абз.5 п. 3.1.11 санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила..."), утвержденных Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28, допускается осуществление питания детей в одном помещении (кухне), предназначенном как для приготовления пищи, так и для ее приема.

 Площадь помещений для приема и (или) приготовления пищи должна составлять не менее 0,7 м на одно посадочное место. Количество посадочных мест должно обеспечивать одновременный прием пищи всеми детьми.

При отсутствии кухни организуются раздаточное помещение и место для мытья и хранения посуды, которое может быть оборудовано посудомоечной машиной.

Согласно п.3.4.3. СП 2.4.3648-20, для всех обучающихся должны быть созданы условия для организации питания.

Количество мест в обеденном зале должно обеспечивать организацию питания всех обучающихся в течение не более трех перемен, во вновь строящихся и реконструируемых - не более чем в две перемены. Число одновременно питающихся детей не должно превышать количество посадочных мест в обеденном зале по проекту.

При обеденном зале устанавливаются умывальники из расчета один кран на 20 посадочных мест.

Общественное питание обучающихся общеобразовательных учреждений может осуществляться в помещениях, находящихся в основном здании общеобразовательного учреждения, пристроенных к зданию, или в отдельно стоящем здании, соединенном с основным зданием общеобразовательного учреждения, отапливаемым переходом.

В настоящее время 24 школьных пищеблока работают на продовольственном сырье и полуфабрикатах из них:

 22 учреждения – школьно-базовый тип пищеблока, первичная подготовка и приготовление продуктов питания осуществляется в школьных пищеблоках;

2 учреждения – буфет-раздаточная (МКОУ Белякинская школа, МКОУ Кежекская школа), осуществляющие реализацию готовых блюд, кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

По состоянию на 01.01.2021 в проведении модернизации нуждается 8 пищеблоков общеобразовательных учреждений. Морально устарело и физически изношено: тепловое оборудование - 47%, механическое оборудования - 37%, холодильное оборудование – 23%. Требуется заменить в школьных столовых в целом по району 118 единиц технологического и 20 единиц холодильного оборудования.

В связи с устаревшей материально-технической базой и износом технологического оборудования школьных столовых отмечаются нарушения санитарно-гигиенических требований при приготовлении пищи.

За период 2018–2020 годов частично осуществлена замена устаревшего оборудования в 8 пищеблоках общеобразовательных учреждений Богучанского района на общую сумму 1,476 млн. рублей.

Данные по потребности в проведении модернизации пищеблоков в разрезе общеобразовательных учреждений представлены в приложении 1 к настоящей Концепции.

Приведение технологического оборудования школьных столовых в соответствие с современными требованиями:

обеспечит внедрение новых технологий в систему питания школьников, новых методов их обслуживания;

будет иметь особое значение для улучшения здоровья детей и подростков и внесет определенный вклад в сохранение здоровья всего населения Красноярского края.

7. ХАРАКТЕРИСТИКА КАТЕГОРИЙ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА, ПОЛУЧАЮЩИХ ПИТАНИЕ

Согласно источнику финансирования предоставления питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях района условно можно разделить на 4 основных категории:

получающие начальное общее образование, получающие питание за счет федерального бюджета – 2219 человек;

получающие питание за счет средств краевого бюджета - 1345 человек;

учащиеся на дому, получающие компенсацию за счет средств краевого бюджета – 39 человек;

получающие питание за счет внебюджетных средств (родительской платы) -1898 человек.

Количество учащихся общеобразовательных учреждений, получающих питание, по категориям в разрезе школ района представлено в таблице 2.

Таблица 2

Число учащихся общеобразовательных учреждений, получающих

питание, по категориям

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Школа | Всего обучающихся, чел. | Количествообучаю-щихся, получающих питаниеза счет средств краевого бюджета по состоянию на 01.09.2020,чел. | Количество учащихся, получающих за счет средств федерального бюджета по состоянию на 01.09.2020, чел.  | Количество учащихся, получающих компенсацию за счет средств краевого бюджета (на дому) по состоянию на 01.09.2020, чел. | Количество учащихся, получающих питание за счет внебюджетных средств (родительской платы) по состоянию на 01.09.2020, чел. |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 |
| ВСЕГО по району | 5501 | 1145 | 2219 | 39 | 1898 |
| МКОУ Ангарская школа | 282 | 66 | 117 | 2 | 97 |
| МКОУ Артюгинская школа | 62 | 25 | 24 |  | 13 |
| МКОУ Белякинская школа | 13 | 8 | 5 |  | 0 |
| МКОУ Богучанская школа № 1 им. К.И. Безруких | 466 | 74 | 180 | 12 | 200 |
| МКОУ Богучанская школа № 2 | 585 | 82 | 225 | 2 | 276 |
| МКОУ Богучанская средняя школа № 3 | 278 | 54 | 117 | 1 | 106 |
| МКОУ Богучанская средняя школа № 4 | 296 | 37 | 150 |  | 109 |
| МКОУ Говорковская школа | 83 | 24 | 36 |  | 23 |
| МКОУ Гремучинская школа № 19 | 211 | 59 | 90 | 1 | 61 |
| МКОУ Кежекская школа | 12 | 7 | 5 |  | 0 |
| МКОУ Красногорьевская школа | 171 | 68 | 59 |  | 44 |
| МКОУ Манзенская школа | 153 | 54 | 68 |  | 31 |
| МКОУ Невонская школа | 185 | 58 | 59 | 3 | 65 |
| МКОУ Новохайская школа | 123 | 21 | 51 |  | 51 |
| МКОУ Нижнетерянская школа | 56 | 20 | 23 |  | 13 |
| МКОУ Октябрьская средняя школа № 9 | 470 | 143 | 157 | 4 | 166 |
| МКОУ Осиновская школа | 161 | 69 | 61 |  | 31 |
| МКОУ Пинчугская школа | 281 | 72 | 1113 | 4 | 92 |
| МКОУ Таежнинская школа № 7 | 562 | 71 | 233 |  | 258 |
| МКОУ Таежнинская школа № 20 | 391 | 92 | 180 |  | 119 |
| МКОУ Такучетская школа | 71 | 37 | 27 |  | 7 |
| МКОУ Хребтовская школа | 117 | 29 | 54 | 2 | 32 |
| МКОУ Чуноярская средняя школа № 13 | 362 | 147 | 142 | 7 | 66 |
| МКОУ Шиверская школа | 110 | 28 | 43 | 1 | 38 |

Обучающиеся в общеобразовательных учреждениях Богучанского района имеют право выбора вида получаемого питания: скомплектованный рацион, двухразовое питание и свободный выбор. Количество учеников, распределенных по видам питания, в разрезе школ представлено в таблице приложения 2 к настоящей Концепции.

По данным комплектования учащихся общеобразовательных школ Богучанского района в 1–4 классах обучалось следующее количество учащихся:

* на 2017/18 учебный год – 2342 человек;
* на 2018/19 учебный год – 2318 человек;
* на 2019/20 учебный год – 2269 человек;
* на 2020/21 учебный год – 2274 человек.

Количество дней питания учащихся в течение учебного года составляет 165 дней (структура учащихся по характеристике получаемого питания представлена в приложении 2 к настоящей Концепции).

Для более полной характеристики охвата питанием учащихся района изучен состав получаемого в школах питания. Данные таблицы свидетельствуют о том, что 4,0% (236) учащихся получают двухразовое питание, 60,0% (3328) учащихся получают завтрак или обед, 35% (1898) учащихся питаются по свободному выбору (за счет средств родителей).

8. МЕХАНИЗМ БЮДЖЕТНОГО ФИНАНСИРОВАНИЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА

Согласно пункту 3 статьи 11 Закона Красноярского края от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка» за счет средств суб-сидии из краевого бюджета организовано горячее питания для обучающихся следующих категорий (за счет краевых средств):

* обучающиеся из семей со среднедушевым доходом ниже величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения (завтрак);
* обучающиеся из многодетных семей со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения (завтрак);
* обучающиеся, воспитывающиеся одинокими родителями со среднедушевым доходом семьи, не превышающим 1,25 величины прожиточного минимума, установленной в районах Красноярского края на душу населения (завтрак);
* обучающиеся из семей, находящихся в социально опасном положении, в которых родители или законные представители несовершеннолетних не исполняют своих обязанностей по их воспитанию, обучению и (или) содержанию и (или) отрицательно влияют на их поведение либо жестоко обращаются с ними (завтрак);
* обучающиеся с ограниченными возможностями здоровья в муниципальных и частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию основным общеобразовательным программам, не проживающие в интернатах указанных организаций (обед и завтрак).

С учетом ежегодной индексации (на основании статьи 9 Закона Красноярского края от 10.12.2020 № 10-4538 «О краевом бюджете на 2021 год и плановый период 2022–2023 годов») стоимость питания 1 ребенка в день для вышеуказанных категорий за счет средств краевого бюджета составляет:

1. горячие завтраки:

в возрасте от 6 до 10 лет включительно – 62,85 руб.;

в возрасте от 11 до 18 лет включительно – 73,06 руб.

1. горячие обеды:

в возрасте от 6 до 10 лет включительно – 94,26 руб.;

в возрасте от 11 до 18 лет включительно – 109,58 руб.

Стоимость компенсации детям с ограниченными возможностями здоровья, осваивающим основные общеобразовательные программы на дому из расчета стоимости в день (в соответствии с учебным планом):

1. горячий завтрак и горячий обед:

157,11 руб. – дети с 6 до 10 лет включительно;

182,64 руб. – дети с 11 лет до завершения обучения.

В соответствии с Законом Красноярского от 02.11.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка» стоимость питания одного ребенка в день для вышеуказанных категорий за счет средств краевого бюджета составляет с 01.01.2021:

для приготовления горячего завтрака:

на одного обучающегося в возрасте от 6 до 10 лет включительно на сумму в день – 62,85 руб.;

на одного обучающегося в возрасте от 11 до 18 лет включительно на сумму в день – 73,06 руб.;

для приготовления горячего обеда:

на одного обучающегося в возрасте от 6 до 10 лет включительно на сумму в день –94,26 руб.;

на одного обучающегося в возрасте от 11 до 18 лет включительно на сумму в день – 109,59 руб.

Размер денежной компенсации взамен обеспечения бесплатным горячим завтраком и горячим обедом рассчитывается исходя из количества дней обучения на дому согласно индивидуальным учебным планам в течение учебного года, за исключением каникулярного времени, и стоимости продуктов питания из расчета на сумму в день:

горячий завтрак и горячий обед:

157,11 руб. – дети с 6 до 10 лет включительно;

182,64 руб. – дети с 11 лет до завершения обучения.

9. ХАРАКТЕРИСТИКА МЕНЮ

Организация качественного и доступного горячего питания в школах Богучанского района осуществляется в соответствии с действующим законодательством, на основании методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников общеобразовательных учреждений, утвержденных Министерством здравоохранения и социального развития Российской Федерации № 213-н и Министерством образования и науки Российской Федерации №178 от 11.03.2013.

Кроме того, учреждениями используются методические рекомендации «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников», разработанные Институтом возрастной физиологии РАО в рамках реализации мероприятия «Организационно-аналитическое сопровождение мероприятий приоритетного национального проекта «Образование» (письмо департамента воспитания и социализации детей МинобрнаукиРоссии от 12.04.2012 № 06-731).

Согласно требованиям утвержденным Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", школьное меню в общеобразовательных учреждениях должно быть составлено на основании следующих принципов рационального питания:

* соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам;
* соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;
* сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
* включение витаминизированных и обогащенных микронутриентами, в том числе йодом, пищевых продуктов в пищевой рацион;
* обязательная искусственная С-витаминизация 3 блюд, изготавливаемых на пищеблоке общеобразовательной организации;
* контроль за соблюдением фактического рациона питания утвержденному примерному цикличному меню;
* контроль за недопустимостью необоснованной замены блюд в меню;
* организация дополнительного питания учащихся в соответствии с требованиями санитарного законодательства;
* использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод и разнообразной зелени;
* правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ;
* строгое соблюдение режима питания.

Предлагаемые в меню рационы должны удовлетворять ежедневную энергетическую потребность детей за счет школьных завтраков на 25%, а за счет обедов – на 35% и отражать сбалансированность по пищевой энергетической ценности (белкам, жирам и углеводам), витаминам (А, В, С, Е), микроэлементам (кальцию, фосфору, магнию, железу). Учет возрастных особенностей детей и экологических факторов региона при условии соблюдения режима питания позволит наиболее полно обеспечить физиологические потребности и восполнить энергетические затраты детского организма.

При формировании рациона здорового питания и меню при организации общественного питания детей в организациях, осуществляющих образовательную деятельность, оказание услуг по воспитанию и обучению, уходу и присмотру за детьми, отдыху и оздоровлению, предоставлению мест временного проживания, питание детей осуществляться посредством реализации основного (организованного) меню, включающего горячее питании, дополнительного питания, а также индивидуальных меню для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, учитываются требования, содержащихся в [приложениях N 6](https://docs.cntd.ru/document/566276706#8PE0LT)-[13 СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"](https://docs.cntd.ru/document/566276706#8PQ0LU) (далее – Правила).

 Меню разрабатываться на период не менее двух недель ( учетом режима образовательного учреждения для каждой возрастной группы детей.

Питание детей должно осуществляться в соответствии с утвержденным меню.

Допускается замена одного вида пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий на иные виды пищевой продукции, блюд и кулинарных изделий в соответствии с таблицей замены пищевой продукции с учетом ее пищевой ценности ([приложение N 11 к настоящим Правилам](https://docs.cntd.ru/document/566276706#8PI0LS)).

Для детей, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, должно быть организовано лечебное и диетическое питание в соответствии с представленными родителями (законными представителями ребенка) назначениями лечащего врача.

Индивидуальное меню должно быть разработано специалистом-диетологом с учетом заболевания ребенка (по назначениям лечащего врача).

Выдача детям рационов питания должна осуществляться в соответствии с утвержденными индивидуальными меню, под контролем ответственных лиц, назначенных в организации.

В образовательных учреждениях , детям, нуждающихся в лечебном и диетическом питании, допускается употребление готовых домашних блюд, предоставленных родителями детей, в обеденном зале или специально отведенных помещениях (местах), оборудованных столами и стульями, холодильником (в зависимости от количества питающихся в данной форме детей) для временного хранения готовых блюд и пищевой продукции, микроволновыми печами для разогрева блюд, условиями для мытья рук.

Для организации дополнительного питания детей в образовательных учреждениях допускается реализация пищевой продукции через аппараты для автоматической выдачи пищевой продукции.

В образовательных учреждениях исключение горячего питания из меню, а также замена его буфетной продукцией, не допускаются.

Образовательные организации должны размещать в доступных для родителей и детей местах (в обеденном зале, холле, групповой ячейке) следующую информацию:

* ежедневное меню основного (организованного) питания на сутки для всех возрастных групп детей с указанием наименования приема пищи, наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
* меню дополнительного питания (для обучающихся общеобразовательных организаций и организации профессионального образования) с указанием наименования блюда, массы порции, калорийности порции;
* рекомендации по организации здорового питания детей.

10. АНАЛИЗ ПРОБЛЕМ В СИСТЕМЕ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЯХ БОГУЧАНСКОГО РАЙОНА

Сегодня в системе питания общеобразовательных учреждений Богучанского района существуют значительные проблемы, которые необходимо решать комплексно, в том числе:

1. Устаревшее материально-техническое оснащение в системе школьного питания.

2. Низкий уровень квалификации персонала, занятого в сфере школьного питания.

3. Отсутствие единых стандартов в сфере обеспечения и контроля качества, безопасности питания, единого для всех общеобразовательных учреждений цикличного меню.

4. Система учета средств, выделяемых родителями на оплату питания в общеобразовательных учреждениях, не отвечает современным требованиям.

5. Недостаточная практика формирования культуры здорового питания.

Выявленные проблемы в системе школьного питания затрагивают основополагающие моменты организации системы питания в общеобразовательных учреждениях.

11. ЦЕЛЬ, ЗАДАЧИ КОНЦЕПЦИИ

Цель Концепции: создание эффективной комплексной системы организации качественного, полноценного и безопасного горячего питания в общеобразовательных учреждениях Богучанского района.

Задачи Концепции:

1. Обеспечение качества и безопасности системы питания в общеобразовательных учреждениях района.

2. Совершенствование материально-технической базы системы питания в общеобразовательных учреждениях Богучанского района.

12. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ КОНЦЕПЦИИ

Для решения поставленных задач определены следующие приоритетные направления реализации Концепции:

1. Вовлечение родителей и общественности в осуществление контроля и совершенствование рациона питания детей; пропаганда здорового питания.

2. Модернизация технологического оснащения пищеблоков общеобразовательных учреждений.

13. ВОВЛЕЧЕНИЕ РОДИТЕЛЕЙ И ОБЩЕСТВЕННОСТИ В ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ И СОВЕРШЕНСТВОВАНИЕ РАЦИОНА ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ, ПРОПАГАНДА ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

Для контроля школьного питания предполагается реализовать комплекс мероприятий по привлечению родителей и общественности к участию в оценке качества питания.

Деятельность по осуществлению систематического и планомерного контроля за качеством питания со стороны родителей и общественности включает:

* привлечение представителей родительского комитета к участию в проверках питания в общеобразовательных учреждениях района;
* организацию и проведение ежегодного анкетирования, опроса детей и родителей по оценке качества питания в целях корректировки рациона питания детей;

В целях повышения эффективности оказания услуг по организации горячего питания также необходимо формирование культуры здорового питания школьников.

Решение данной задачи предусматривает проведение в общеобразовательных учреждениях просветительской и пропагандистской работы, направленной на привлечение обучающихся к системе полноценного комплексного питания и ведению здорового образа жизни.

Значительную роль в пропаганде здорового питания играет наглядная агитация. Выпуск и размещение в общеобразовательных учреждениях информации на тему пропаганды здорового питания является одной из форм визуального воздействия, направленного на формирование правильного пищевого поведения обучающегося.

Очень важным направлением деятельности общеобразовательного учреждения является просвещение родителей в вопросах питания. С этой целью необходимо рассматривать вопросы питания школьников на родительских собраниях с приглашением специалистов, проводить анкетирование обучающихся и родителей по вопросам рационов и режимов питания. Организовывать консультационную помощь родителям врача-диетолога, инициировать регулярные обследования здоровья обучающихся с последующим получением родителями рекомендаций по формированию сбалансированных рационов питания.

В формировании навыков здорового питания, возможно, задействовать уроки домоводства, клубы здоровья и другие виды внеклассной работы.

Практическая реализация принципов культуры здорового питания предусматривает мероприятия по:

внедрению образовательных программ, направленных на пропаганду здорового режима и рациона питания, повышение уровня культуры в вопросах питания обучающихся;

проведению разъяснительной и информационно-методической работы с родителями о необходимости и значении здорового питания для детей и подростков;

проведению внеклассных мероприятий (конкурсов, выставок, семинаров, «круглых столов» и др. форматов) по вопросам обеспечения качества и безопасности питания и пищевых продуктов с привлечением специалистов в области здорового питания;

обеспечению социальной рекламы в общеобразовательных учреждениях, пропагандирующей здоровое питание;

организации работы по заключению соглашений об организации питания в общеобразовательном учреждении с родителями.

14. МОДЕРНИЗАЦИЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОСНАЩЕНИЯ ПИЩЕБЛОКОВ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ УЧРЕЖДЕНИЙ

Приоритетным направлением реализации Концепции является ежегодное формирование потребности на переоснащение пищеблоков и залов приема пищи общеобразовательных учреждений.

Проведение комплекса работ по модернизации и оснащению технологическим оборудованием пищеблоков общеобразовательных учреждений планируется осуществлять поэтапно.

Комплекс мероприятий по модернизации технологического оснащения пищеблоков общеобразовательных учреждений включает в себя:

* ремонт и реконструкцию пищеблоков;
* приобретение и установку высокотехнологичного оборудования;
* приобретение и установку мебели обеденных залов;
* приобретение оборотных средств кухонной посуды, инвентаря, сервировочной посуды и столовых приборов.

Финансирование работ по модернизации и оснащению технологическим оборудованием пищеблоков общеобразовательных учреждений осуществляется за счет средств бюджета Богучанского района.

Вместе с тем, целесообразно рассмотреть возможность внедрения механизмов, позволяющих привлекать на данные цели средства вышестоящих бюджетов, а также внебюджетные источники финансирования (в рамках муниципально-частного партнерства).

Реализация мероприятия позволит:

* обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания, в том числе соблюдение всех требований к оборудованию пищеблока, процессу приготовления и хранения пищи;
* обеспечить поточность производственных процессов.

Оснащение общеобразовательных учреждений современным технологическим и холодильным оборудованием позволит положительно отразиться на качестве питания детей, так как обеспечит возможность выполнения технологии приготовления блюд, максимально сохраняющих ценность продуктов.

15. МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ КОНЦЕПЦИИ

В целях реализации Концепции необходимо:

1. Администрации Богучанского района совместно с управлением образования администрации Богучанского района утвердить график технологической модернизации системы питания общеобразовательных учреждениях на период до 2030 года в срок до 01.09.2021.

2. Администрации Богучанского района осуществлять ежегодное планирование расходов на модернизацию технологического оснащения пищеблоков в рамках муниципальной программы «Развитие образования Богучанского района» в соответствии с графиком;

организовать взаимодействие с общественностью по осуществлению контроля за качеством питания в соответствии с Концепцией.

3. Управлению образования администрации Богучанского района:

обеспечить распространение социальной рекламы в общеобразовательных учреждениях, пропагандирующей здоровое питание в общеобразовательных учреждениях района;

* организовать работу по реализации мероприятий, направленных на формирование культуры здорового питания;
* организовать работу по разработке единого меню для всех образовательных учреждений.

8. Руководителям общеобразовательных учреждений сформировать план мероприятий по пропаганде принципов здорового питания в общеобразовательных учреждениях.

16. ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ КОНЦЕПЦИИ

Решение поставленных задач будет характеризоваться следующими целевыми показателями:

охват школьников горячим питанием к 2023 году составит 100%;

обновление материально-технической базы пищеблоков общеобразовательных учреждений района за счет средств бюджета района и иных источников финансирования к 2030 году составит не менее 80%.

Приложение 1

к Концепции развития системы

школьного питания Богучанского

района на период до 2030 года

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименованиеобщеобразовательного учреждения | Проектная мощность | Тип пище-блока | Наличие оборудования, ед. | Год проведения модернизации пищеблока | Текущая потребностьв модернизациипищеблоков |
| всего | в том числе: |
| тепловое | механическое | холодильное | прочее |

| 1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | МКОУ Ангарская школа | 375 | столовая на продовольственном сырье | 24 | 6 | 12 | 6 |   | 2013 (частично) | Частичный ремонт обеденного залав 2021 г., замена технологического оборудования  |
| 2 | МКОУ Артюгинская школа | 275 | столовая на продовольственном сырье | 12 | 4 | 5 | 3 |   | 2005-2006 | Требуется частичная замена технологического оборудования |
| 3 | МКОУ Белякинская школа | 230 | столовая на полуфабрикатах | 4 | 2 | 0 | 2 |   |  |  |
| 4 | МКОУ Богучанская школа № 1 им. К.И. Безруких | 292 | столовая на продовольственном сырье | 14 | 7 | 3 | 4 |   | 2020 (частично) | Необходима замена элетропроводки, обновить технологическое оборудование |
| 5 | МКОУ Богучанская школа № 2 | 500 | столовая на продовольственном сырье | 19 | 11 | 6 | 2 |   | 2012–2013 | Требуется частичная замена оборудования |
| 6 | МКОУ Богучанская средняя школа № 3 | 450 | столовая на продовольственном сырье | 17 | 9 | 3 | 5 |   | 2008–2009 | Ремонт столовой и частичная замена оборудования 2021 год |
| 7 | МКОУ Богучанская школа № 4 | 362 | столовая на продовольственном сырье | 19 | 8 | 5 | 6 |   | 2020 (частично)  | ремонт пищеблока, замена устаревшего оборудования |
| 8 | МКОУ Говорковская школа | 175 | столовая на продовольственном сырье | 4 | 2 | 0 | 2 |   | 2008–2009 | Замена оборудования в столовой |
| 9 | МКОУ Гремучинская школа № 19 | 270 | столовая на продовольственном сырье | 11 | 5 | 2 | 4 |   | 2007–2008 | Требуется частичная замена технологического оборудования |
| 10 | МКОУ Кежекская школа | 192 | столовая на полуфабрикатах | 3 | 1 | 1 | 1 |   |   | Требуется замена оборудования |
| 11 | МКОУ Красногорьевская школа | 250 | столовая на продовольственном сырье | 10 | 3 | 4 | 3 |   | 2008–2009 | шкаф для выпечки, мясорубка, овощерезка, пароконвектомат, посудомоечная машина, электромясорубка, холодильный шкаф |
| 12 | МКОУ Манзенская школа | 250 | столовая на продовольственном сырье | 14 | 3 | 2 | 9 |   | 2008–2009 | Реконструкция расширение помещений пищеблока – 2021 годТребуется замена оборудования для столовой |
| 13 | МКОУ Невонская школа | 366 | столовая на продовольственном сырье | 10 | 4 | 2 | 4 |   | 2012  | обновить оборудование: жарочный шкаф, столы производственные, стеллажи производственные |
| 14 | МКОУ Новохайская школа | 280 | столовая на продовольственном сырье | 8 | 3 | 2 | 3 |   | 2011 | Требуется обновить оборудование. |
| 15 | МКОУ Нижнетерянская школа | 100 | столовая на продовольственном сырье | 12 | 4 | 1 | 7 |   | 2006-2007  | ремонт пищеблока |
| 16 | МКОУ Октябрьская средняя школа № 9 | 500 | столовая на продовольственном сырье | 23 | 7 | 6 | 10 |   |   | требуется холодильное оборудование, шкаф жарочный, посуда |
| 17 | МКОУ Осиновская школа | 190 | столовая на продовольственном сырье | 10 | 5 | 1 | 4 |   | 2013  | Замена холодильного оборудования, жарочный шкаф, плита электрическая пароконвектомат |
| 18 | МКОУ Пинчугская школа | 275 | столовая на продовольственном сырье | 57 | 18 | 13 | 20 | 6 | 2015 | Необходима частичная замена технологического оборудования |
| 19 | МКОУ Таежнинская школа № 7 | 500 | столовая на продовольственном сырье | 22 | 7 | 6 | 9 |   |   | требуется: духовой жарочный шкаф, электрокотлы, холодильник, охлаждающие секции для салатов и напитков, холодильный шкаф |
| 20 | МКОУ Таежнинская школа № 20 | 430 | столовая на продовольственном сырье | 17 | 5 | 4 | 8 |   | 2007 | необходимо обновление технологического оборудования |
| 21 | МКОУ Такучетская школа | 504 | столовая на продовольственном сырье | 25 | 12 | 5 | 8 |   | 2001 | Замена технологического оборудования  |
| 22 | МКОУ Хребтовская школа | 250 | столовая на продовольственном сырье | 9 | 2 | 2 | 5 |   | 2009 (частично) | Приобретение посуды – 2021 годТребуется замена технологического оборудования |
| 23 | МКОУ Чуноярская школа № 13 | 511 | столовая на продовольственном сырье | 18 | 8 | 4 | 6 |   |   | замена электроплиты, замена холодильного оборудования, кондиционер в склад овощей для поддержания температурного режима хранения, модернизация линии раздачи горячего питания |
| 24 | МКОУ Шиверская школа | 110 | столовая на продовольственном сырье | 10 | 3 | 3 | 4 |  | 2007 (частично) | Требуется шкаф жарочный |

Приложение 2

к Концепции развития системы

школьного питания Богучанского

района на период до 2025года

Структура учащихся по характеристике получаемого питания

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование обще-образовательного учреждения | Число учащихся  | Завтрак или обед | Двухразовое питание  | Свободный выбор (родительская плата) |
| 1–4 классов | 5–11 классов | итого | чел. | доля, в % к числу учащихся | чел. | доля, в % к числу учащихся | чел. | доля, в % к числу учащихся |

| 1 | 2 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | МКОУ Ангарская школа | 120 | 162 | 282 | 182 | 65 | 1 |  | 97 | 34 |
| 2 | МКОУ Артюгинская школа | 24 | 38 | 62 | 35 | 56 | 14 | 23 | 13 | 21 |
| 3 | МКОУ Белякинская школа | 5 | 8 | 13 | 13 | 100 | 0 |  |  |  |
| 4 | МКОУ Богучанская школа № 1 им. К.И. Безруких | 195 | 271 | 466 | 224 | 48 | 30 | 6 | 200 | 43 |
| 5 | МКОУ Богучанская школа № 2 | 221 | 361 | 585 | 301 | 51 | 6 | 1 | 276 | 47 |
| 6 | МКОУ Богучанская средняя школа № 3 | 117 | 161 | 278 | 171 | 62 | 0 |  | 106 | 38 |
| 7 | МКОУ Богучанская средняя школа № 4 | 151 | 145 | 296 | 174 | 59 | 13 | 4 | 109 | 37 |
| 8 | МКОУ Говорковская школа | 37 | 46 | 83 | 56 | 67 | 4 | 5 | 23 | 28 |
| 9 | МКОУ Гремучинская школа № 19 | 93 | 118 | 211 | 140 | 66 | 9 | 4 | 61 | 29 |
| 10 | МКОУ Кежекская школа | 5 | 7 | 12 | 12 | 100 | 0 |  |  |  |
| 11 | МКОУ Красногорьевская школа | 59 | 112 | 171 | 113 | 66 | 14 | 8 | 44 | 26 |
| 12 | МКОУ Манзенская школа | 69 | 84 | 153 | 119 | 78 | 3 | 2 | 31 | 20 |
| 13 | МКОУ Невонская школа | 66 | 119 | 185 | 110 | 59 | 7 | 4 | 65 | 35 |
| 14 | МКОУ Новохайская школа | 55 | 68 | 123 | 69 | 56 | 3 | 2 | 51 | 42 |
| 15 | МКОУ Нижнетерянская школа | 23 | 33 | 56 | 43 | 77 | 0 |  | 13 | 23 |
| 16 | МКОУ Октябрьская средняя школа № 9 | 173 | 297 | 470 | 240 | 51 | 60 | 13 | 166 | 35 |
| 17 | МКОУ Осиновская школа | 62 | 99 | 161 | 124 | 77 | 6 | 4 | 31 | 19 |
| 18 | МКОУ Пинчугская школа | 124 | 157 | 281 | 163 | 58 | 22 | 8 | 92 | 33 |
| 19 | МКОУ Таежнинская школа № 7 | 226 | 336 | 562 | 302 | 54 | 2 | 1 | 258 | 45 |
| 20 | МКОУ Таежнинская школа № 20 | 179 | 212 | 391 | 253 | 65 | 19 | 5 | 119 | 30 |
| 21 | МКОУ Такучетская школа | 27 | 44 | 71 | 60 | 85 | 4 | 5 | 7 | 10 |
| 22 | МКОУ Хребтовская школа | 54 | 63 | 117 | 83 | 71 | 0 |  | 32 | 27 |
| 23 | МКОУ Чуноярская средняя школа № 13 | 148 | 214 | 362 | 275 | 76 | 14 | 4 | 66 | 18 |
| 24 | МКОУ Шиверская школа | 44 | 66 | 110 | 66 | 60 | 5 | 5 | 38 | 35 |
|  | ИТОГО: | 2274 | 3227 | 5501 | 3328 | 60 | 236 | 4 | 1898 | 35 |

Приложение 3

к Концепции развития системы

школьного питания Богучанского

района на период до 2025 года

Информация о дополнительной потребности на приобретение и ремонт технологического оборудования пищеблоков в общеобразовательных учреждениях

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование общеобразовательного учреждения  | Наименование технологического оборудования, виды работ по текущему ремонту | Стоимость, руб. |
| итого | стоимость замены данного оборудования  | стоимость текущего ремонта данного оборудования | стоимость ремонта  |

| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | МКОУ Ангарская школа | 1) стеллаж решетчатый для сушки посуды – 2 ед.; | 35000,00 | 35000,00 |   |   |
| 2 | МКОУ Артюгинская школа | 1) стол производственный – 4 ед.; 2 холодильник СМ-107S – 1 ед. | 107900,00 | 107900,00 |   |   |
| 3 | МКОУ Белякинская школа |  | 0,00 | 0,00 |   |   |
| 4 | МКОУ Богучанская школа № 1 им. К.И. Безруких | 1) машина протирочная для овощей вареных МПО-1-01 – 1ед; 2) зонт проточно-вытяжной;; 3) стол холодильный – 1ед; 4) охлаждающая витрина – 1ед; 5) ларь морозильный – 1ед;6) жарочный шкаф ШЗЭ-3 -1ед;7) водонагреватель проточный – 1ед;8) машина протирочная МПО-1-01 – 1ед;9) стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 2 ед.;10) ванна моечная – 2ед;11) стеллаж решетчатый для сушки посуды – 1 ед. | 478 500,00 | 478 500,00 |   |   |
| 5 | МКОУ Богучанская школа № 2 | 1)холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S – 1ед;2) ) холодильник среднетемпературный СМ-107S -1ед; 3) овощерезка -1ед;4) хлеборезка – 1ед;5) ванна 3-секционная ВМП-6-2-5 РЧ 1ед;6) стеллаж решетчатый для сушки посуды – 7 ед;7) стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 3ед.; 8)  | 400000,00 | 400000,00 |   |   |
| 6 | МКОУ Богучанская средняя школа № 3 | 1) электросковорода – 1 ед).;2) стеллаж решетчатый для сушки посуды – 1 ед.; | 117000,00 | 117000,00 |   |   |
| 7 | МКОУ Богучанская средняя школа № 4 | 1) сковорода электрическая СЭЧ-0,25– 1ед;2) мармит вторых блюд ЭМК-70КМ-01 – 1ед; 3) водонагреватель – 1ед;4) овощерезка-1ед;  | 170000,00 | 170000,00 |   |   |
| 8 | МКОУ Говорковская школа | 1) охлаждающая витрина – 1ед; 2) ванна 3х-секционная ВМП-6-2-5 РЧ-1ед;3) ванна 2х-секционная ВМП-6-2-5 РЧ -1ед;  | 95000,00 | 95000,00 |   |   |
| 9 | МКОУ Гремучинская школа № 19 | 1) стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 3ед.;  | 57000,00 | 57000,00 |   |   |
| 10 | МКОУ Кежекская школа | 1) термочайник 5 л – 1 ед.; 2профессиональный смеситель для кухни (с душевой лейкой – распылителем) – 1ед;  | 21000,00 | 21000,00 |   |   |
| 11 | МКОУ Красногорьевская школа | 1) холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S -1ед; 2) электромясорубка – 1ед; 3) стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 3ед.; 4) ванна 2х-секционная ВМП-6-2-5 РЧ;5) шкаф для хлеба – 1ед | 35000,00 | 35000,00 |   |   |
| 12 | МКОУ Манзенская школа | 1) электромясорубка -1ед; 2) стол производственный со сплошной полкой СПРП-6-3 – 3ед.; 3) ванна 2х-секционная ВМП-6-2-5 РЧ – 1ед;4) шкаф для хлеба – 1ед;5) котел варочный – 1 ед;6) электроплита электрическая 4х конфорочная с жарочным шкафом ПЭП-0,48-ДШ-01 380 В – 1ед | 496 570,00 | 496 570,00 |   |   |
| 13 | МКОУ Невонская школа | 1) стол разделочный производственный СПРП-6-1 – 1 ед.; 2) жарочный шкаф ШЗЭ-3 Abat-1ед; 4) стеллаж производственный СК-4-5 – 2 ед. | 105000,00 | 105000,00 |   |   |
| 14 | МКОУ Новохайская школа | 1)холодильный ларь -1ед; 2) электромясорубка- 1ед; 3) овощерезка-1ед; 4) кухонный комбайн – 1ед.  | 107000,00 | 107000,00 |   |   |
| 15 | МКОУ Нижнетерянская школа | 1)холодильный шкаф -1ед   | 38000,00 | 38000,00 |   |   |
| 16 | МКОУ Октябрьская средняя школа № 9 | 1) охлаждающая витрина – 1ед; 2) жарочный шкаф – 1ед; 3) холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S – 1ед; 4) весы товарные напольные – 1ед; 5) стол-колода для рубки мяса – 1ед;6) сушилка для рук- 2ед;7) кастрюля из нержавеющей стали – 3ед. | 281000,00 | 281000,00 |   |   |
| 17 | МКОУ Осиновская школа | 1) охлаждающая витрина – 1ед;2) ) электроплита электрическая 4х конфорочная с жарочным шкафом ПЭП-0,48-ДШ-01 380 В -1ед;3) пароконвектомат -1ед; 4) электромясорубка- 1ед; 5) овощерезка-1ед; 6) раковина -2ед  | 125000,00 | 125000,00 |   |   |
| 18 | МКОУ Пинчугская школа | 1)пароконвектомат -1ед; 2)картофелечистка -1ед; | 27090,00 | 27090,00 |  |  |
| 19 | МКОУ Таежнинская школа № 7 | 1)холодильник – 1ед;2) морозильный ларь -1ед | 82000,00 | 82000,00 |  |  |
| 20 | МКОУ Таежнинская школа № 20 | 1)сковорода электрическая СЭЧ-0,25 - 1ед; 2)холодильник – 1ед;3) плита электрическая- – 1ед;4) жарочный шкаф ШЗЭ-3– 1ед; 5) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01-1ед; 6) электромясорубка- 1ед;7) котел варочный -1ед. | 620770,00 | 620770,00 |  |  |
| 21 | МКОУ Такучетская школа | 1)плита электрическая – 1ед.2) мармит для первых блюд и горячих напитков ПМЭС-70КМ-01-1ед; 3) мармит для вторых блюд ЭМК-70КМ-01-1ед;4) электромясорубка- 1ед; 5) машина протирочная МПО-1-01 – 1ед;6) стеллаж решетчатый для сушки посуды-5ед;7) стол производственный разделочный-4ед | 610000,00 | 610000,00 |  |  |
| 22 | МКОУ Хребтовская школа | 1)холодильник – 1ед;2) плита электрическая 4х конфорочная- 1ед;3) мясорубка промышленная электрическая- 1ед;4)Шкаф для хлеба – 1ед;5) стол производственный разделочный- 1ед | 156000,00 | 156000,00 |  |  |
| 23 | МКОУ Чуноярская средняя школа № 13 | 1)холодильник – 1ед;2) морозильный ларь -1ед;3) плита электрическая 4х конфорочная- 1ед;4) холодильный шкаф среднетемпературный СМ-107S -1ед; 5) сковорода электрическая СЭЧ-0,25- 1ед;6) мясорубка промышленная электрическая- 1ед;7)машина протирочная для овощей вареных МПО-1-01- 1ед;8)стеллаж производственный СК-4-5-10ед  | 505380,00 | 505380,00 |  |  |
| 24 | МКОУ Шиверская школа | 1)шкаф жарочный ШЖЭ-3 – 1ед; | 80000,00 | 80000,00 |  |  |