

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
УЧРЕЖДЕНИЕ «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 54 С
УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ»
ГОРОДА ЧЕБОКСАРЫ ЧУВАШСКОЙ РЕСПУБЛИКИ**

Утверждена
директором МБОУ «СОШ № 54».
Приказ от 30.07.2018 № О-142

Программа

**Совершенствования организации
питания обучающихся
в МБОУ «СОШ №54»**

**г. Чебоксары
2018 год**

Наименование Программы	Программа «Совершенствование организации питания обучающихся в МБОУ «СОШ № 54» на 2018 – 2019 уч.г.
Основание для разработки	Городская целевая программа «Школьное питание»;
Руководитель Программы	Директор школы Григорьева Н.А.
Основные разработчики Программы	Заместитель директора Куприянова Т.Н.
Исполнители Программы	Коллектив школы
Цель и задачи Программы	<p>Цель Программы: Обеспечение высокого качества и безопасности питания обучающихся школы; Укрепление здоровья детей школьного возраста путем обеспечения качественного и сбалансированного питания школьников.</p> <p>Задачи Программы:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Создание рациональной, экономически эффективной системы питания обучающихся, основанной на принципах централизации и индустриализации; 2. Приведение материально-технической базы школьных пищеблоков в соответствие с современными требованиями; 3. Пропаганда принципов здорового питания среди школьников и их родителей на основе современных требований медицины; 4. Повышение квалификации кадров системы школьного питания; 5. Совершенствование системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, качественного и количественного состава рациона питания, качества и безопасности пищевых продуктов.
Основные направления	<ul style="list-style-type: none"> • совершенствование нормативно-правовой базы • пропаганда здорового питания • осуществление контроля качества школьного питания • осуществление мониторинга здоровья школьников
Сроки реализации Программы	<p>Срок реализации Программы – 2018- 2019 г.г.</p> <p>I этап - реализация плана мероприятий по пропаганде здорового питания.</p> <p>II этап –осуществление информационной поддержки здорового питания участников образовательного процесса, мониторинг состояния здоровья обучающихся.</p>
Ожидаемые конечные результаты реализации	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Улучшение качество питания обучающихся и обеспечение его безопасности; ➤ Улучшение здоровья детей, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления;

Программы	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Соответствие рациона питания гигиеническим требованиям; ➤ Увеличение ассортимента предлагаемой школьными столовыми продукции; ➤ Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 100% охвата школьников всеми видами питания; ➤ Применение высокотехнологического оборудования, снижение потерь на всех этапах производства и реализации продукции.
Основные целевые индикаторы	<ul style="list-style-type: none"> - охват школьников 1-11 классов всеми видами питания (горячие завтраки, обеды, полдники, буфетное); - снижение уровня заболеваемости органов пищеварения школьников;

1. Содержание проблемы и обоснование необходимости ее решения программными методами

Охране и укреплению здоровья детей является приоритетным направлением государственной политики в Российской Федерации.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков. Важную роль в общей структуре питания занимает питание в школе. Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Организация школьного питания, обеспечивающая охрану здоровья обучающихся, является неотъемлемой частью учебного процесса.

Выявлены существенные проблемы системы питания школьников:

- недостаточный уровень охвата обучающихся горячим питанием;
- снижение уровня культуры питания;
- недостаточный уровень понимания здорового питания среди родителей

В сложившейся ситуации становится очевидной необходимость реализации комплекса программных мероприятий, направленных на модернизацию системы питания школьников.

Программно-целевой метод управления позволит обеспечить скоординированное решение проблемы школьного питания и осуществить эффективное соединение программных целей с путями их достижения.

2. Цели и задачи Программы.

Система организации правильного и рационального питания подлежит внедрению в школе. Главной целью Программы является обеспечение высокого качества и безопасности питания обучающихся, а также укрепление здоровья детей школьного возраста путем обеспечения качественного и сбалансированного питания обучающихся.

За период действия Программы планируется **решение** следующих задач:

1. Реализация мероприятий по пропаганде здорового питания среди школьников и их родителей на основе современных требований медицины;
2. Совершенствование нормативно-правовой базы;
3. Осуществление контроля качества школьного питания;
4. Совершенствование системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, качественного и количественного состава рациона питания, качества и безопасности пищевых продуктов.

3. Циклограмма деятельности по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся, родителей в МБОУ «СОШ № 54»

3.1.Работа с обучающимися

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Секреты здоровья - Горячее питание школьника. Иммуитет и питание - Острые кишечные заболевания и их профилактика - Завтрак для чемпиона - Кулинария для стройной фигуры - Питание и здоровый образ жизни - Витамины в лесу и в саду	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь Январь Февраль Март Апрель Май	Кл. рук/воспитатели ГПД, медсестра
2. Оформление стенда «Наше здоровье и наше питание» Оформление классных уголков.	В теч. года	Кл. рук., зам.дир.
3.Подготовка материалов по вопросам питания в школьную газету ОТ 7 и ВЫШЕ	В теч. года	Кл. рук., зам.дир.
4. Игра для обучающихся начальной школы «Как я соблюдаю режим дня»	Октябрь	Кл. рук/воспитатель ГПД
5. Театрализованное внеклассное мероприятие для обучающихся начальной школы и родителей «Русская каша-сила наша»	декабрь	Кл. рук/воспитатель ГПД
6. Реализация программы «Здоровый ребёнок – успешный ребёнок» в части здорового питания.	В теч. года	Воспитатели ГПД
7. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Ноябрь - Декабрь	Кл. рук., медсестра
8. Работа над проектами по темам питания с выходом на конкурс «Я-исследователь»	Декбрь - январь	Педагоги, зам. дир.
9. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Кл. рук., зам.дир.
10. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	зам. дир.
11. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Кл. руковод., учителя технологии

12. Конкурс газет среди обучающихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Апрель - май	Ст. вожатая
13. Анкетирование обучающихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Май	зам. дир. Кл. рук.

3.2. Работа среди родителей обучающихся

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение родительских собраний по темам: - Организация питания в школе в 2018-19 уч.году. Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров обучающихся	Сентябрь ноябрь май	Медсестра, зам. дир., кл. руководители
2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медсестра
3. Оформление стендов в школе, в столовой «Горячее питание школьников»; «Здоровое питание школьников»; наглядность в классных уголках «О питании»	В теч. года	Классные руководители
4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-психолог
5. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Медсестра, классные руководители
6. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2015/2016 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

3.3. Работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Совещания классных руководителей и воспитателей ГПД по вопросам организации питания.	В теч. года	Зам. дир., кл. руководители
2. Консультации для классных руководителей и воспитателей «Питание в школьной столовой: роль классного педагога в рациональном питании обучающихся».	В теч. года	Медсестра

3. Вопросы питания на совещаниях педагогического коллектива	В теч. года	Директор школы
---	-------------	----------------

4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

В школе работает комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

4. За качеством готовой продукции;

5. За санитарным состоянием пищеблока;

6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

7. За организацией приема пищи обучающихся;

8. За соблюдением графика работы столовой и буфета.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по

вопросам рационального питания.

- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

5. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Медсестра
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	медсестра
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Отв. за питание медсестра
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы. Отв. за питание
5. Организация просветительской работы.	В теч. года	Медсестра, Отв. за питание
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	май	Отв. за питание
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Шеф-повар, медсестра
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Отв. за питание

6. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;

- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, Медсестра, Отв. за питание	Протокол проверки

	продукции				
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Медсестра	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Шеф-повар, Медсестра, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Кл. рук./воспитатель ГПД	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Шеф-повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки

	посуды				
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Медсестра	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Шеф-повар, завхоз	Акт проверки

7. Результаты реализации Программы

- Улучшение качество питания обучающихся и обеспечение его безопасности;
- Улучшение здоровья детей, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления;
- Соответствие рациона питания гигиеническим требованиям;
- Увеличение ассортимента предлагаемой школьными столовыми продукции;
- Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 100% охвата школьников всеми видами питания;