



МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ

«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 150 ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА В.С.МОЛОКОВА»

660077, г. Красноярск, ул. Алексева, 95

тел.8(391)206-18-31, E-mail: sch150@mailkrsk.ru

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ СШ № 150

 Л.В.Коматкова

Приказ № 398/п

30.08.2023 г.



КОМПЛЕКСНАЯ ЦЕЛЕВАЯ ПРОГРАММА

ОРГАНИЗАЦИИ И РАЗВИТИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ

В МАОУ СШ № 150

г.Красноярск, 2023

Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания

Раздел I. Содержание и характеристика Программы.

Пояснительная записка

Рациональное питание обучающихся – это одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому педагогический коллектив МАОУ СШ № 150 уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков.

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

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые 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 в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Поэтому, особое внимание уделяется вопросу организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Раздел II. Концептуальные основы Программы.

I. Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, 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.

II. Цели, задачи реализации Программы.

Цель Программы: организация питания обучающихся школе в соответствии с современными требованиями санитарных правил и норм через:

- обеспечение качественным питанием обучающихся в школе при сохранении его доступности;
- создание условий, способствующих укреплению здоровья;
- формирование навыков правильного здорового питания;
- увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

- Сформировать навыки здорового питания.
- Создать благотворные условия для учебной деятельности.
- Внедрить современные методы мониторинга состояния питания.
- Обеспечить качественное, сбалансированное питание детей.
- Разработать и внедрить новые формы организации горячего питания.
- Укрепить и обновить материально-технологическое оборудование столовой.
- Пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, конференций, циклов бесед).
- Сформировать у детей и родителей потребность правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
- Повысить общий культурный уровень участников образовательного процесса школы.

III. Сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2023-2028 г.г.

Сентябрь – декабрь 2023 года – подготовительный этап.

На этом этапе проводится:

- анализ школьного питания;
- выявление проблем в ходе анализа;
- определение путей решения выявленных проблем;
- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;
- разработка Комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2023-2028 г.г.;
- установка механизма реализации программы.

Второй этап – с январь 2024 по декабрь 2028 года – основной.

На данном этапе предполагается реализация программы через использование механизма реализации программы по основным направлениям:

1. Организация и регулирование школьного питания.
2. Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.

3. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.
4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.

IV. Участники Программы.

Участниками Программы «Здоровое питание» являются непосредственно обучающиеся школы. Для оптимальной реализации программы выделены следующие субъекты.

Семья:

- организация контроля над питанием школьников;
- родительский комитет школы;
- родительский контроль в организации горячего питания школьников.

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни.

Медицинский работник:

- уроки здоровья;
- индивидуальные беседы;
- контроль за здоровьем обучающихся;
- контроль за состоянием столовой и пищеблока.

Педагогический коллектив:

- совещания, педагогические советы;
- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;
- пропаганда здорового образа жизни.

Инспектор по охране прав детства:

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому;
- санитарно-гигиеническое просвещение.

Работники столовой

- производство блюд школьного питания;
- санитарно-гигиеническое состояние столовой.

V. Ресурсное обеспечение Программы

Финансирование программы.

- Финансирование затрат на реализацию мероприятий Программы планируется для:
- обеспечения дотаций на организацию питания учащихся из регионального и муниципального бюджета;
 - обеспечения питания учащихся из малообеспеченных семей;
 - обеспечения горячего питания школьников из семей СВО
 - обеспечения учащихся качественным, здоровым горячим питанием;
 - обновления материально-технической базы школьных столовых с учетом современных требований;
 - сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

Кадровое обеспечение.

В соответствии со штатным расписанием на 2023-2028 годы школьный пищеблок обслуживают пять работников: 13 сотрудников
Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

VI. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПРОГРАММЫ

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
2. Организационное совещание – порядок приёма учащимися завтрака, обеда; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанностей дежурного учителя в столовой	Сентябрь	Школьная комиссия по питанию, родительский комитет
3. Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Ответственный за организацию питания, директор школы
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по улучшению питания (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Директор школы, ответственный за организацию питания, классные руководители
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Школьная комиссия по питанию, повар
3. Приобретение столового оборудования.		

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	классные руководители, медицинский работник
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	классные руководители, педагог-организатор
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	организатор внеклассной работы
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Январь	классные руководители, педагог-организатор
5. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	классные руководители, педагог-организатор
6. Конкурс среди учащихся 4 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель обслуживающего труда
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	классные руководители, педагог-организатор
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Май Ноябрь	Директор, зам. директора, классные руководители, педагог-организатор, медицинский работник
2. Индивидуальные консультации «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медицинский работник
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	классные руководители
4. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Медсестра, классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2018/2019 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. Родительский контроль

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует несколько лет. 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.

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.
- 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.

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

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Ответственный за организацию питания
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Дежурный учитель
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы, бухгалтер
5 Организация просветительской работы. Работа с родителями по улучшению	В теч.года	Ответственный за организацию питания

организации питания (на общих родительских собраниях).		
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители, организатор внеклассной работы
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Повар, дежурный учитель, медицинский работник
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Бухгалтер

8. 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	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель	Книга протоколов

	столовой, буфета			комиссии	заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Ответственный за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Ответственный за организацию питания, повар	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, повар, медицинский работник	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, повар, медицинский работник	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки

0...-
готовой продукции
утвержденному
меню

Ежедневное меню 1 раз в месяц Отв. за питание Протокол заседания

	обучающихся примерному 2-х недельному меню	меню			комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Ответственный за организацию питания	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Столовая	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медицинский работник, классный руководитель	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание,	Акты проверки

18	Контроль отходами	за	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заместитель директора АХР, повар, по	Акт проверки
----	----------------------	----	--	----------------	---	--------------