

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «Кривлякская СОШ № 3»

А.В.Почтарь

«28» августа 2020 г.



## **ПРОГРАММА**

**«Организация и развитие системы горячего питания учащихся**

**МБОУ «Кривлякская СОШ № 3»**

**на 2017-2022 гг.»**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ
2. ОБОСНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ
3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ
4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ ПРОГРАММЫ
5. ПРИЛОЖЕНИЕ № 1 (АНКЕТЫ)

## 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование программы: Программа «Организация и развитие системы горячего питания учащихся МБОУ "Кривлякская СОШ № 3" на 2017-2022 гг.»

Цель программы: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся МБОУ "Кривлякская СОШ № 3"

Задачи программы: МБОУ "Кривлякская СОШ № 3" по организации питания учащихся:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием;
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
- Повышение культуры питания;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Проведение социометрических исследований отношения учащихся к организации и качеству питания;
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Приоритетные направления:

- обеспечение льготным питанием определенных категорий учащихся 1-11 классов;
- укрепление и модернизация материально-технической базы школьной столовой;
- повышение культуры питания;
- обеспечение санитарно-технической безопасности питания.

Ожидаемые результаты реализации программы: Улучшение качества и безопасности питания, расширение охвата питанием учащихся, не входящих в категорию льготно питающихся, за счет родительских средств.

Финансовое обеспечение программы: Финансирование из краевого, местного бюджетов, внебюджетные источники финансирования (родительская плата).

Нормативная база: в МБОУ "Кривлякская СОШ № 3" используется *традиционная форма* организации питания: сотрудничество школы и предприятия (единственный поставщик), обеспечивающего продуктами питания структурное подразделение «Школьная столовая», которое в свою очередь организует полноценное горячее питание учащихся. При организации питания администрация школы руководствуется:

- Законом РФ "Об образовании".
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях (СанПиН 2.4.5.2409-08) от 23 июля 2008 г. № 45.
- Примерным циклическим 12-дневным меню рационов питания для обучающихся в общеобразовательных учреждениях Енисейского района, согласованным с Роспотребнадзором.

- Постановлением главного государственного врача РФ от 19.01.2005 г. № 3 «О введении в действие СанПиН 2.3.2.1940-05.
- Федеральным законом от 02.02.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов».
- Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды, расфасованной в емкости. СанПиН 2.1.4.1116-02 (с изменениями от 25.02.2010 г., 28.06.2010 г.).
- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р.

Управление программой. Управление реализацией программы осуществляет администрация школы.



## 2. ОБОСНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ

**Забота о здоровье – это  
важнейший труд воспитателя.  
От жизнерадостности, бодрости детей  
зависит их духовная жизнь,  
мировоззрение,  
умственное развитие,  
прочность знаний и вера в свои силы.  
В.А. Сухомлинский**

Чтобы вырастить здорового ребенка, необходимо создать все условия для его воспитания и развития. Поэтому одним из основных направлений, которое определяет здоровье ребенка, его физическое и умственное развитие, является организация качественного питания подрастающего поколения. Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья. Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин возникновения заболеваний (заболевания крови, желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, болезни глаза), распространенность которых значительно увеличилась за последние годы. Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране.

Здоровье детей - это важнейший вопрос обеспечения будущего нации. Здоровое питание в детском и подростковом возрасте способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде и оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

Повышение качества и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием 100% числа учащихся является главным направлением программы.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро- и микроэлементов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний. Снижает сопротивляемость различным заболеваниям, повышает чувствительность организма к воздействию радиации, усиливает отрицательное воздействие на организм нервно-эмоционального напряжения и стресса, неблагоприятных экологических факторов, вредных факторов, действующих на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности, и, в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

Практика организации питания убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания



(охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия в таких столовых необходимого штата персонала, имеющих специальное образование, а столовые должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется два холодильника, морозильная камера и морозильный ларь, предназначенные для хранения разного вида продуктов. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

В столовой работает 3 человека (повар, кухонный работник и кладовщик). Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и всех детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Ответственное лицо ведёт табели учета питания учащихся, классные руководители проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяют ответственные за это лица.

В образовательном учреждении выполнен ряд мероприятий, способствующих совершенствованию организации питания:

- Имеется 12-дневное меню для учащихся образовательного учреждения по двум возрастным категориям: учащихся в возрасте от 6 до 11 лет, учащихся в возрасте с 12 до 18 лет, согласованное с Роспотребнадзором.
- Производится регулярная поставка продуктов.
- Ежемесячно заключаются договоры с единственным поставщиком по обеспечению продуктами питания.

В школе ведется следующая документация:

- Бракеражный журнал пищевых продуктов и пищевого сырья
- Бракеражный журнал скоропортящихся продуктов
- Бракеражный журнал готовой продукции
- Журнал учета температурного режима холодильного оборудования
- Журнал проведения С-витаминизации
- Журнал здоровья работников кухни

### 3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

#### *Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение*

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное совещание - оформление бесплатного питания; - график дежурств в столовой; - порядок приема учащимися завтраков.	сентябрь, январь	Соц.педагог, заместитель директора по УВР, классные руководители
2. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	Директор школы
4. Обсуждение на педагогическом совете вопросов: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, январь	Соц.педагог, заместитель директора по УВР, мед.сестра, ответственный по питанию.
5. Осуществление контроля за работой столовой, буфета администрацией школы, проведение целевых тематических проверок, ведение бракеража готовых блюд.	В течение года	Администрация, соц.педагог

#### *Методическое обеспечение*

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Оформление стенда в школьной столовой с информацией о: - культуре поведения учащихся во время приема пищи, соблюдении санитарно-гигиенических требований; - организации горячего питания как залого сохранения здоровья; - график приема пищи.	сентябрь	Соц.педагог, заместитель директора по УВР, ответственный по питанию.
2. Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья;	в течение года	Заместитель директора по УВР, ответственный по питанию.

#### *Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся*



Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - острые кишечные заболевания и их профилактика.	сентябрь	Классные руководители, мед. работник.
2. Беседа с учащимися 11 класса «Берегите свою жизнь»	декабрь	Классный руководитель.
3. Анкетирование учащихся «Питание глазами учащихся»	январь	Кл. руководители, администрация.
4. Анкетирование родителей «Питание глазами родителей»	январь	Кл. руководители, администрация.

***Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой***

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Ремонт и эстетическое оформление зала столовой	август	Технический персонал, работники столовой, администрация
2. Приобретение необходимого инвентаря, оборудования и посуды	в течение года	Администрация

***Основные приказы и положения по организации питания в школе:***

- Приказ об организации питания в школе (минимум 2 раза в год);
- Приказ о назначении ответственных за организацию питания в школе;
- Положение о порядке обеспечения ежедневным бесплатным двухразовым горячим питанием обучающихся с ОВЗ в МБОУ «Кривлякская СОШ № 3».

***График работы столовой:***

Завтрак: 1-5 классы – 10.10-10.30

6-11 классы – 11.15-11.35

Обед (для детей, посещающих группу продленного дня, подвозных детей и учащихся с ОВЗ): 13.15-13.30

***Контроль за организацией питания:***

- ежедневный: организация дежурства учеников, бракераж готовых блюд;
- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием, составление табелей учета питания учащихся всех категорий, контроль сроков реализации продуктов;
- ежеквартальный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.



#### **4. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ РЕЗУЛЬТАТИВНОСТИ ПРОГРАММЫ**

1. Анкетирования, опросы учащихся и родителей по удовлетворенности и качеству питания в школе (см. приложение № 1).
2. Отзывы всех участников образовательного процесса об организации школьного питания.
3. Ежеквартальный мониторинг охвата учащихся бесплатным питанием.

**Примерная анкета «Питание глазами учащихся»**

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да	Нет
1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню?		
3	Удовлетворен(-а) ли ты качеством приготовления пищи?		
4	Удовлетворен(-а) ли ты работой обслуживающего персонала?		
5	Удовлетворен(-а) ли ты графиком питания?		
6	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
7	Считаешь ли ты необходимым организацию горячего питания в школе?		
8	Удовлетворен(-а) ли ты санитарным состоянием столовой, его обстановкой и атмосферой?		
9	Удовлетворен(-а) ли ты работой буфета в целом?		

**Примерная анкета «Питание глазами родителей»**

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да	Нет
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
5	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		