

Принято
На заседании педсовета
МАОУ гимназии №40
Протокол №1 от 28.08.2022

Рассмотрено
на заседании Управл.совета
08.09.2022 протокол №1
председатель Моисеева И.В.

Утверждаю
Директор МАОУ гимназии № 40
Г.Н.Кузьмина

Программа

***«Совершенствование организации питания обучающихся
в МАОУ гимназии №40
на 2022 – 2023 учебный год»***

Наименование	Программа «Совершенствование организации питания обучающихся в
--------------	--

Программы	МАОУ Гимназии № 40 на 2022-2023 г.г.
Основание для разработки	программа «Школьное питание»
Руководитель Программы	Директор гимназии Кузьмина Г.Н.
Основные разработчики Программы	Заместитель директора А.И.Панара
Исполнители Программы	Коллектив гимназии
Цель и задачи Программы	<p>Цель Программы: Обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся гимназии; 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 – 2022-2023г.г.</p> <p>I этап – (сентябрь 2022 г) Реализация плана мероприятий по пропаганде здорового питания.</p> <p>II этап (2022-2023 год) – осуществление информационной поддержки здорового питания участников образовательного процесса, мониторинг состояния здоровья обучающихся.</p>
Ожидаемые конечные результаты реализации Программы	<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; ➤ 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); - 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 учащихся, является неотъемлемой частью учебного процесса.

В соответствии со ст. 37 Закона РФ от 29.12.2012 г. «Об образовании в РФ» организация питания в образовательных учреждениях возлагается на образовательные учреждения. Таким образом, современная и рациональная организация части учебного процесса, с питанием школьников, в соответствии с нормами СанПин и современными технологическими условиями рассматривается как одна из важнейших задач, поставленных перед муниципальными учреждениями города. Организация питания во многом оказывает влияние на состояния здоровья обучающихся, уровень заболеваемости которых сегодня достаточно высок.

Выявлены существенные проблемы системы питания школьников:

- недостаточный уровень охвата учащихся 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 гимназии. Главной целью Программы является обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся, 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

3.1. Работа с обучающимися

Основные мероприятия	Сроки	Ответственные
1. Проведение классных часов по теме: "Разговор о правильном питании"	ежемесячно	Кл. рук, медсестра
2. Оформление стенда «Наше здоровье и наше питание»	В теч. года	Кл. рук.,

Оформление классных уголков.		зам. дир.
3.Подготовка материалов по вопросам питания в школьную газету	В теч. года	Кл. рук., зам. дир.
4. Игра для обучающихся начальной школы «Правила ЗОЖ»	Октябрь	Кл. рук
5. Театрализованное внеклассное мероприятие для обучающихся начальной школы и родителей «Русская каша – сила наша»	декабрь	Кл. рук
6. Цикл занятий «Моё здоровье» в 1-х классах « Как мы едим в школе и дома».	В теч. года	Кл. руководители,
5. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Ноябрь – Декабрь	Кл. рук., медсестра
6. Работа над проектами по темам питания с выходом на конкурс «Я – исследователь», НПК	Декабрь – январь	Педагоги
7. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	зам. дир., зав. производством
8. Конкурс газет среди учащихся 5 – 9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Апрель – май	Кл. руковод.
9. Анкетирование учащихся: - 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 гимназии в 2022 - 2023уч. году. 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 ноябрь март	Медсестра, зам. дир., кл. руководители
2. Индивидуальные консультации медсестры «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медсестра
4. Оформление стендов в гимназии, в столовой «Горячее питание школьников»; «Здоровое питание школьников»; наглядность в классных уголках « О питании»	В теч.гГода	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 по развитию школьного питания»	Сентябрь, май	Классные руководители
7. Родительская конференция «Горячее питание – залог здоровья школьника»	декабрь	Зам .дир.

3.3. Работа с педагогическим коллективом

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

обучающихся».		
3. Вопросы питания на совещаниях педагогического коллектива	В теч. года	Директор гимназии, зам. дир.

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

В гимназии 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 гимназии на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

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

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации гимназии в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:
 1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 2. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 3. За качеством готовой продукции;
 4. За санитарным состоянием пищеблока;
 5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 6. За организацией приема пищи обучающихся;
 7. 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 гимназии.
- Вносит администрации гимназии предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации гимназии в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления гимназии к организации и контролю за питанием обучающихся.

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

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Отв. за питание, члены комиссии
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Отв. за питание
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор Отв. за питание

5. Организация просветительской работы.	В теч. года	Медсестра, Отв. за питание
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Сентябрь, май	Отв. за питание
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Зав. производством, медсестра
8. Родительский контроль за организацией питания	ежемесячно	Члены комиссии - родители

6. Программа производственного контроля организации питания обучающихся гимназии.

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 проверки к новому учебному году
2	Оформление столовой,	Обеденный зал	Ежемесячно	Председатель комиссии	Акт проверки
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно, ежемесячно	Зав. производством, Отв. по питанию	Акт проверки (раз в месяц)
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Зав. производством	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию,	Ежедневно	Зав. производством	Бракеражный журнал

		накладные, гигиенические заключения			
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	ежемесячно	Зав. производством, отв. за питание	Акт проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Зав. производством, директор	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Зав. производством, директор	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 10 дневному меню	Ежедневное меню, 2- х недельное меню	1 раз в месяц	отв. за питание	Акт проверки
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл в столовой	Ежедневно	Кл. рук.	
12	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Зав. производством	Акт списания
13	Соблюдение санитарных правил при мытьё посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Зав. производством	Акт проверки
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,	ежемесячно	Отв. за питание, Медсестра	Акты проверки

		обслуживание, самообслуживание			
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав. производством, завхоз	Журнал вывоза отходов

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;