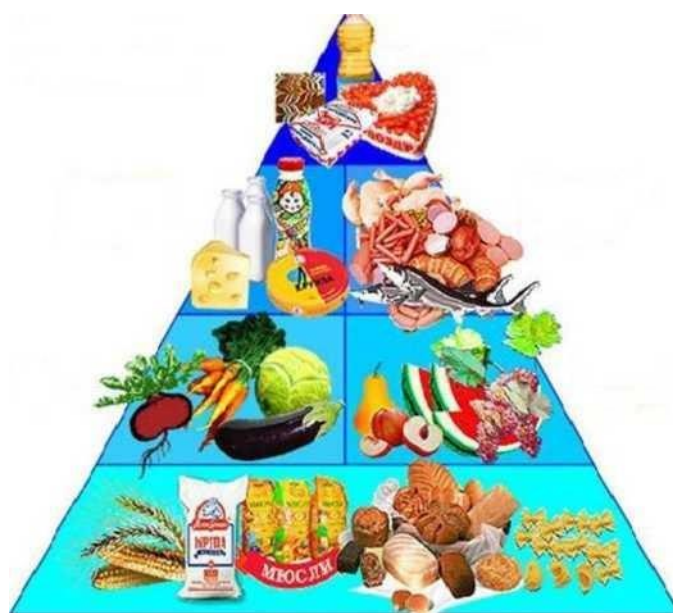


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
МБОУ Сортовская Основная общеобразовательная школа

**ПРОГРАММА**  
**по совершенствованию организации**  
**горячего питания обучающихся**  
**«Школьное питание — здоровое питание»**



## Содержание

Паспорт программы «Школьное питание - здоровое питание!»	3
Введение .....	6
Цели и задачи .....	10
Ресурсное обеспечение .....	11
Нормативно-правовое обеспечение .....	11
Кадровое обеспечение.....	12
Материально-техническое обеспечение организации питания .....	12
Оборудование школьной столовой.....	13
Методическое обеспечение .....	13
Информационное обеспечение.....	14
Этапы и сроки реализации программы .....	16
Участники программы .....	17
Основные направления реализации программы .....	18
Перечень и описание программных мероприятий.....	19
Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания .....	22
План работы школьной комиссии по контролю над организацией и качеством питания школы .....	22
Работа с родителями.....	22
Ожидаемые результаты.....	25
Контроль за исполнением программы.....	26
Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов .....	27

## Паспорт программы «Школьное питание – здоровое питание!»

<b>Наименование Программы</b>	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школьное питание —здоровое питание»
<b>Цель программы</b>	Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.
<b>Основные задачи программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ формировать навыков здорового питания;</li> <li>✓ создать благотворные условия для учебной деятельности;</li> <li>✓ внедрять современные методы мониторинга состояния питания;</li> <li>✓ обеспечить качественное, сбалансированное питания детей;</li> <li>✓ укреплять и обновлять материально- технологическое оборудование столовой;</li> <li>✓ пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, циклов бесед, классных часов, родительских собраний и т.д.);</li> <li>✓ обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания;</li> <li>✓ повышать уровень знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризации и повышении привлекательности здорового школьного питания;</li> <li>✓ формировать у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.</li> </ul>
<b>Срок реализации программы</b>	2023-2028 годы
<b>Нормативно-правовое обеспечение программы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конвенция о правах ребенка.</li> <li>2. Конституция РФ.</li> <li>3. ФЗ №273 «Об образовании в РФ».</li> <li>4. Федеральные программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ национальный проект «Школьное питание»;</li> <li>✓ национальный проект «Образование».</li> </ul> </li> <li>5. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 годы».</li> <li>6. Типовое положение об общеобразовательном учреждении (ПП РФ от 19.03.2001. №196) п.24. Организация питания</li> <li>7. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв.</li> </ol>

	<p>постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 25.03.2019 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>8. Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях</li> <li>9. Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения"</li> <li>10. Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».</li> <li>11. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».</li> <li>12. Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».</li> <li>13. Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».</li> <li>14. Устав школы.</li> <li>15. Программа развития школы.</li> <li>16. Локальные акты и приказы МБОУ Сортовской ООШ.</li> </ol>
<b>Основной разработчик Программы</b>	Администрация школы
<b>Исполнители основных мероприятий Программы</b>	Педагогический коллектив, обучающиеся школы, родительская общественность, работники столовой, медицинский работник, социальные партнеры
<b>Приоритетные направления Программы</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОУ.</li> <li>2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;</li> <li>3. Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами.</li> </ol>

<p><b>Ожидаемые результаты</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Повышение эффективности системы организации школьного питания.</li> <li>2. Безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии.</li> <li>3. Формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания.</li> <li>4. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.</li> <li>5. Положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).</li> </ol>
<p><b>Система организации контроля исполнения Программы</b></p>	<p>Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется органами государственного управления, администрацией школы. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Управляющего совета школы.</p>

## Введение

На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела. Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма.

Очевидно, что процесс обучения в школе не должен строиться за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС).

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребёнка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- ✓ рациональная организация питания в образовательном учреждении;
- ✓ включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- ✓ просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать в лицее и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

## Актуальность

Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

- ✓ фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются 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 наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося школы в условиях лично-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы - помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы

«Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся».

Коллектив школы всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы должен стать 100%-й охват горячим питанием учащихся 1-9 классов. Однако проведенный анализ организации питания учащихся выявил ряд проблем.

По результатам анкетирования, тестирования родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. Большинство учащихся проживают в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все учащиеся, и, к сожалению, не все родители обладают

необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества. Проводимое анкетирование родителей показало, что родители не всегда в должной мере осознают важность своевременной санации полости рта ребенка для осуществления нормального приема пищи, работы желудочно-кишечного тракта. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, своевременная санация полости рта учащегося и др.) не теряет своей актуальности.

Наблюдение за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – отсутствие или недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с учащимися, но и с родителями.

Принципиально важно использовать в рационах питания школьников самые

разнообразные продукты, обогащая их витаминами, от кондитерских изделий до мясных полуфабрикатов, молочных продуктов. Только таким образом может быть достигнуто реальное обогащение всего рациона обучающихся с учетом их суточной потребности и потерь при кулинарной обработке.

Для решения данной проблемы необходимо организовать питание, используя при этом продукцию с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Количество практически здоровых детей имеет тенденцию к снижению. Анализ здоровья обучающихся позволяет выявить при стабильном числе инфекционных заболеваний, нарушений речи, рост таких видов заболеваний, как хронические, заболевания желудочно-кишечного тракта, что свидетельствует о недостаточном внимании к здоровью школьников.

Программа по совершенствованию организации питания учащихся является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

Стратегическая цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

### **Кадровое обеспечение**

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживает повар. Повар имеют среднее профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник пищеблока обеспечен спецодеждой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися школы.

Контроль организации питания учащихся в школе осуществляют директор, заместитель директора по ВР и ответственный за питание, назначенный приказом директора школы.

### **Материально-техническое обеспечение организации питания**

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на полуфабрикатах, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню.

Столовая расположена на первом этаже здания школы. Столовая состоит из обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденный зал оснащен мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование пищеблока:

Набор помещений пищеблока: горячий цех, холодный цех, мясной, овощной участки, помещения для хранения пищевых продуктов и сырья.

Обеденный зал, условия для соблюдения правил личной гигиены: Обеденный зал рассчитан на 32 посадочных мест. Условия для соблюдения личной гигиены созданы.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: Помещения пищеблока содержатся в удовлетворительном состоянии, отделка поверхностей интерьера помещений выполнена влагостойкими материалами, что позволяет выполнять уборку влажным способом: стены



окрашены краской, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы – линолеум.

Кухонная, столовая посуда в достаточном количестве. Кухонная посуда из нержавеющей стали, промаркирована; столовая посуда керамическая, без сколов и трещин, в количестве двух комплектов на одно посадочное место.

Имеется отдельная моечная ванна с тремя секциями и отдельная моечная ванна с двумя секциями, обеспеченными подводом проточной холодной и горячей воды. Ванны имеют маркировку объемной вместимости.

Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены: имеется отдельная раковина с подводом проточной горячей и холодной воды. Мыло, эл.сушилка для рук.

Имеется примерное меню, согласованное с территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Иркутской области в Заларинском, Балаганском и Нукутском районах.

Документация по контролю за питанием: бракеражный журнал, журнал бракеража продовольственного сырья, журнал «Здоровье».

Поставщики пищевой продукции ИП «Диканов В.Ю.», ССПК «Татьяна».

Водоснабжение, в т.ч. горячее: автономное, от водонагревательного устройства.

Для питьевых целей установлены два питьевых фантанчика

Канализование за счет водонепроницаемого выгребка (Соглашение навывоз ЖБО от 13.01.2023. с МАУ «Культура-Сервис»).

Договор № 1194922-2023/ТКО на оказание услуг по обращению с твердыми коммунальными отходами с ООО «РТ-НЭО Иркутск».

Муниципальный контракт № 54 от 09 января 2023 года (дератизация помещений) с автономной некоммерческой организацией «Энталь».

Муниципальный контракт № 55а от 09 января 2023 года (дезинсекция территории) с автономной некоммерческой организацией «Энталь».

Отопление: автономное, санитарное состояние отопительных приборов удовлетворительное. Вентиляция: естественная, через открывающиеся окна и искусственная (вытяжка), установленная над плитой. Освещение:

совмещенное. Естественное освещение левостороннее, боковое, обеспечено световыми проемами, которые имеют достаточные размеры и заполнение обычным оконным стеклом. Искусственное освещение представлено люминесцентными лампами в защитной арматуре, защитная арматура содержится в удовлетворительном состоянии.

Столовая школы обеспечена столовой посудой и приборами. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, кружки и стаканы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки и вилки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией к применению не допускаются. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

В школе установлены раковины для мытья рук и электрополотенца. Пищеблок включает в себя складское помещение для продуктов.

### Оборудование школьной столовой

Помещения	Стены	Полы	Потолок
- Обеденный зал	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	Линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
Пищеблок:			

- Гардеробная для кух. Работников	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	Линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Туалетная комната для кух.работников	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	Линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Пункт приема продуктов	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Помещение для холодильного оборудования	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Кладовая для хранения круп/макаронных изделий	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Цех для первичной обработки овощей и фруктов	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Цех для вторичной обработки и нарезки овощей и фруктов	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Дозаготовочный цех	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Горячий цех	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Цех Готовой продукции	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Цех Выдачи готовых обедов	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Мойка для столовой посуды	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска
- Мойка для кухонной посуды	покрашены влагостойкой водоэмульсионной краской	линолеум	влагостойкая водоэмульсионная краска

<b>Пищеблок:</b>	
- Гардеробная для кух.работников	Шкаф для верхней одежды и спец. одежды – 1 шт. Шкаф с замком для хранения инвентаря и моющих/ дезинфицирующих средств – 1 шт.
- Туалетная комната для кух.работников	Унитаз – 1шт., раковина для мытья рук – 1шт, электросушилка для рук – 1 шт., полочка с жидким мылом с дозатором и антисептиком с дозатором , педальное ведро.
- Пункт приема продуктов	Стол цельнометаллический с подставкой – 1 шт. для приема продуктов от поставщиков
- Помещение для холодильного оборудования	Стол цельнометаллический- 1 шт., стул – 1 шт., холодильник для хранения продуктов для хранения молочной продукции – 1 шт., холодильник для свежих и замороженных овощей и фруктов – 1 шт., морозильная камера для хранения полуфабрикатов– 1 шт., в каждом холодильном оборудовании находится термометр
- Помещение для хранения уборочного инвентаря и приготовления дезинфицирующих растворов	Шкаф с замком для хранения инвентаря и моющих/ дезинфицирующих средств – 1 шт., промаркированные ведра и тряпки для мытья полов в каждом цехе, металлическая сушилка для ветоши – 1 шт., поддон с душевым смесителем – 1 шт., раковина для мытья рук – 1 шт
- Кладовая для хранения круп/макаронных изделий	Шкафы для хранения круп/ мак.изделий - 4 шт, гигрометр – 2 шт.
- Цех для первичной обработки овощей и фруктов	Раковина для мытья рук со смесителем и хоз. мылом в мьльнице – 1шт., раковина для мытья картофеля и овощей, стол цельнометаллический для механической обработки картофеля и овощей с раковиной с гибким шлангом с душевой насадкой и смесителем – 1 шт., тазы для овощей и картофеля – 3 шт.,

	бактерицидное оборудование
- Цех для вторичной обработки и нарезки овощей и фруктов	Раковина для мытья рук со смесителем и хоз. мылом в мьльнице – 1шт., раковина для мытья овощей и зелени, фруктов – 2 шт., Стол цельнометаллический разделочный для овощей и зелени– 1 шт., стол цельнометаллический разделочный для фруктов – 1 шт., машина для переработки овощей (протирочно-резательная) – 1 шт., промаркированные разделочные доски на кассетных держателях – 4 шт., промаркированные ножи на магнитных держателях – 4шт., тазы для овощей ,зелени и фруктов – 4 шт., бактерицидное оборудование
- Дозаготовочный цех	<p>Оборудование в помещении для приготовления пищи размещено так чтобы обеспечить последовательность(поточность) технологических процессов и исключить встречные потоки сырья, готовой продукции, использованной и чистой посуды, а так же встречного движения посетителей и персонала.</p> <p>Стол цельнометаллический для обработки яйца – 1шт., раковина с сеткой для мытья яиц -1шт., таз для обработки яйца ½ % кальцинированной соды – 1 шт., таз для обработки яйца 0.5 % раствора хлорамина– 1 шт., таз для обработанных яиц – 1шт.</p> <p>Стол цельнометаллический для кур сырых– 1шт., доска разделочная промаркированная на подставке 1 –шт.и промаркированный нож на магнитном держателе – 1 шт. для разделки кур.</p> <p>Раковина для мытья сырого мяса и сырой рыбы – 1шт., стол цельнометаллический для разделки мясо сырое/рыба сырая– 1шт., доска разделочная промаркированная на подставке 1 –шт.и промаркированный нож на магнитном держателе – 1 шт. для нарезки сырого мяса, доска разделочная промаркированная на подставке 1 – шт.и промаркированный нож на магнитном держателе – 1 шт. для нарезки рыбы,</p> <p>Раковина для мытья рук – 1шт.</p> <p>Стол цельнометаллический «гастрономия» «сельдь» – 1шт., доска разделочная промаркированная на подставке 1 –шт.и промаркированный нож на магнитном держателе – 1 шт. для «гастрономии», доска разделочная промаркированная на подставке 1 –шт.и промаркированный нож на магнитном держателе – 1 шт. для «сельди», раковина для мытья круп – 1 шт.</p> <p>Стол цельнометаллический для разделки мясо вареное, куры вареные – 1шт., доска промаркированная на подставке – 1 шт., промаркированный нож на магнитном держателе – 1 шт. для нарезки вареного мяса, доска разделочная промаркированная на подставке 1 – шт.и промаркированный нож на магнитном держателе – 1 шт. для нарезки вареной курицы.</p> <p>Контрольные весы – 1шт.</p> <p>Раковина для мытья рук -1шт.</p> <p>Холодильник для хранения яйцо/рыба – 1 шт., холодильник для хранения охлаждённых и замороженных кур – 1шт., в каждом холодильном оборудовании находится термометр, бактерицидное оборудование.</p>
- Горячий цех	Электрическая печь 6-ти конфорочная со встроенным жарочным шкафом – 1 шт., вытяжной зонт – 1 шт., стол цельнометаллический для кухонной посуды – 1шт., контрольные весы – 1шт., раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды через смеситель – 1 шт.
- Цех Готовой продукции	Раковина для мытья рук с подводом горячей и холодной воды через смеситель – 1 шт. стол цельнометаллический для готовой продукции – 1 шт., стол цельнометаллический для нарезания хлеба - 1 шт., промаркированная доска на подставке и промаркированный нож на магнитном держателе, шкаф перфорированный для хранения хлеба – 1

	шт., набор для обработки шкафа для хранения хлеба – 1 шт., (емкость и щетка для смета крошек – 1 шт. раствор уксусной кислоты 1%), холодильник для хранения суточных проб – 1 шт., бытовой термометр – 1 шт., бактерицидное оборудование.
- Цех Выдачи готовых обедов (раздаточная)	Мармит – 1 шт., холодильная витрина для салатов– 1 шт., термометр бытовой -1 шт., термометр (щуп) – 1 шт..
- Мойка для столовой посуды	Водонагреватель – 1 шт. объемом 100 л, моечная машина – 1 шт., ванна 3-х секционная с гибким шлангом с душевой насадкой и смесителем – 1 шт., металлический стеллаж с перфорацией для сушки столовой посуды – 1 шт., металлическая сетка для столовой посуды, шкаф для хранения столовой посуды – 1 шт., стол цельнометаллический для приема использованной посуды – 1 шт.
- Мойка для кухонной посуды	Водонагреватель объемом 100 л – 1 шт., стол цельнометаллический – 1 шт., металлический стеллаж с перфорацией для сушки кухонной посуды – 1 шт., 2-х секционная ванна с гибким шлангом с душевой насадкой – 1 шт.

### Методическое обеспечение

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом школы банк методических материалов:

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, окружающий мир, технология, и др.) учителями- предметниками разработаны уроки:

Предмет	Тема урока (занятия)
ОБЖ	Витами. Их роль в нашем организме
Окружающий мир	Моем руки перед едой
Технология	О вкусной и здоровой пище
Биология	Кишечные заболевания и их профилактика

## **Срок реализации программы - 2023-2028 годы**

Программа реализуется в два этапа.

Первый этап (сентябрь 2023 года - август 2024 года) – подготовительный. На этом этапе проводится:

1. Изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников.
2. Определение путей решения выявленных проблем.
3. Разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся.

Второй этап (сентябрь 2024 года - декабрь 2028 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

1. Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм.
2. Совершенствование системы управления организацией питания в ОУ.
3. Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

### **Управляющий совет**

Участниками Программы являются Управляющий совет, педагогический коллектив, обучающиеся, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники (фельдшер).

- ✓ контроль санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания учащихся.

### **Администрация**

- ✓ координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- ✓ контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
- ✓ совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- ✓ пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- ✓ работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобща);
- ✓ работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);
- ✓ индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

### **Родители**

- ✓ организация контроля питания учащихся;
- ✓ участие в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы;
- ✓ долевое участие в организации оплаты горячего питания учащихся.

#### **Медицинские работники (фельдшер)**

- ✓ беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках;
- ✓ лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;
- ✓ контроль здоровья обучающихся.

#### **Работники столовой**

- ✓ производство блюд школьного питания;
- ✓ соблюдение норм и требований СанПиНа при производстве горячего питания.

#### **Основные направления реализации Программы**

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся и родителей.
4. Обеспечение бесплатным и льготным питанием.
5. Повышение культуры питания.
6. Обеспечение санитарно-технической безопасности процесса организации питания.

### План мероприятий программы

№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
<b>Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>			
1	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	Директор
2	Организационное совещание – порядок приёма учащимися завтраков; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь	Председатель школьной комиссии по питанию, директор
3	Совещание классных руководителей об организации двухразового питания для учащихся	октябрь	Заместитель директора по ВР
4	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ охват учащихся горячим питанием;</li> <li>✓ соблюдение санитарно-гигиенических требований;</li> <li>✓ профилактика инфекционных заболеваний</li> </ul>	ноябрь февраль	Заместитель директора по ВР
5	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	в течение года	Директор
6	Осуществление еженедельного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	в течение года	Школьная комиссия по питанию
7	Размещение информации на сайте школы по вопросам организации здорового питания учащихся, итогов проведения мероприятий данного направления.	весь период	Заместитель директора по ВР
8	Организация работы стенда «Приятного аппетита»	весь период	Старшая вожатая
9	Ежедневное ознакомление родителей и учащихся со школьным меню	весь период	Повар
10	Создание и размещение визитной карточки столовой	ежегодно	Завхоз, заместитель директора по ВР
11	Организация работы комиссии по	август	Директор

	контролю организации и качества питания обучающихся		
<b>Методическое обеспечение</b>			
12	Организация консультаций для классных руководителей 1-4-х, 5-9-х, классов: «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Правильное питание – залог сохранения здоровья».	в течение года	Заместитель директора по ВР, фельдшер
13	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	в течение года	Администрация, комиссия по контролю организации и качества питания обучающихся
<b>Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся</b>			
14	Проведение классных часов	по плану	Классные руководители, фельдшер
15	Игра для учащихся начальной школы «Осень золотая»	октябрь	Классные руководители, вожатая
16	Веселый урок здоровья	октябрь	Заместитель директора по ВР
17	Выступление волонтеров «Витамины – это сила!»	ноябрь	Заместитель директора по ВР
18	Конкурс газет среди учащихся 5-9 классов «О правильном питании»	ноябрь	Заместитель директора по ВР
19	Беседы с учащимися 9-х классов «Береги здоровье смолоду!»	декабрь	Классные руководители, фельдшер
20	Конкурс среди учащихся 5-9-х классов «Хозяюшка»	март	Учитель технологии
21	Анкетирование учащихся: ✓ школьное питание: качество и разнообразие обедов; ✓ за что скажем поварам «спасибо».	октябрь февраль	Заместитель директора по ВР, классный руководители
22	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежегодно	Заместитель директора по ВР
<b>Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся</b>			
23	Проведение родительских собраний по темам: ✓ «Совместная работа семьи и школы по формированию	Сентябрь	Заместитель директора по ВР, классные руководители



	здорового образа жизни дома. Питание учащихся); ✓ «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»; ✓ «Итоги медицинских осмотров учащихся»	Январь  Май	
24	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	педагог-психолог
25	Встреча фельдшера с родителями «Личная гигиена ребёнка»	апрель	Медицинская сестра, классные руководители
26	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май	классные руководители

### **Организация деятельности комиссии по контролю организации качества питания обучающихся**

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы.

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 членов Совета учреждения.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации.

#### ***Основные направления деятельности комиссии:***

1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
2. Осуществляет контроль:
  - ✓ за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
  - ✓ за соответствием рационов питания согласно утверждённому меню;
  - ✓ за качеством готовой продукции;
  - ✓ за санитарным состоянием пищеблока;
  - ✓ за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

- ✓ за организацией приёма пищи учащимися;
  - ✓ за соблюдением графика работы столовой .
3. 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.
  4. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
  5. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
  6. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
  7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

***План работы комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся***

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
1	Проверка реализации десятидневного меню	еженедельно	комиссия по проверке питания
2	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежемесячно	Председатель комиссии
4	Организация просветительской работы	октябрь апрель	Заместитель директора по ВР
5	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	ноябрь	Социальный педагог
6	Контроль над качеством питания	еженедельно	комиссия по проверке питания

***Работа с родителями***

<b>№</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
1	Педагогический всеобуч	сентябрь	Администрация
2	Классные родительские собрания «Здоровое питание в вашей семье»	сентябрь - октябрь	Классные руководители
3	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях	в течение года	Классные руководители
4	Изучение отношения родителей к организации горячего питания	в течение года	Классные руководители

	в школе		
5	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ, школьных конкурсов о правильном питании	в течение год	Классные руководители

Для эффективного решения поставленных задач деятельность Программы предусматривает комплекс мер, который включает в себя:

1. Рациональную организацию питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил.
2. Совершенствование системы управления организацией питания, предусматривающую создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся:
  - ✓ нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся школы в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.2.2821-10;
  - ✓ совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее эстетического оформления;
  - ✓ постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;
  - ✓ контроль за соблюдением норм и требований СанПиН 2.4.2.2821-10 при организации питания учащихся;
  - ✓ контроль охвата учащихся горячим питанием;
  - ✓ совершенствование механизма государственно-общественного управления школы по вопросам реализации Программы;
  - ✓ осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях контроля организации питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;
  - ✓ проведение мониторинга состояния здоровья учащихся школы;
  - ✓ проведение мониторинга организации питания учащихся школы;
  - ✓ создание и ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте школы;
  - ✓ обеспечение информационной поддержки реализации «Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся», привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;
  - ✓ изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов о качестве, организации горячего питания в школе.

### **Ожидаемые результаты**

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

- ✓ повышение эффективности системы организации школьного питания;
- ✓ безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
- ✓ формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
- ✓ укрепление материально-технической базы школьной столовой;
- ✓ положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Управляющего совета.

## Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим питанием учащихся	Мониторинг охвата горячим питанием учащихся	100 % от общего количества учащихся
Качество организации питания в школе глазами учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов	Положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
Знание и соблюдение учащимися основ этикета при приеме пищи	Анкетирование учащихся, наблюдение за поведением учащихся в столовой	% учащихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
Сформированность основ знаний о здоровом питании	Анкетирование, тестирование	% учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании(положительная динамика)
Соответствие питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях»	Анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	Акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи	Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам
	Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся	Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся
	Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	Отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора
Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	Анализ воспитательной работы классных руководителей 1 - 9 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам	100% от общего количества учащихся школы