

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа с. Окунёво»



Утверждаю
Директор школы
Н.П. Кукушкина
Приказ № 28 29.08.2017 г.

Программа
по совершенствованию организации
питания учащихся
МАОУ СОШ с. Окунёво
«Школа здорового питания»

на 2017-2020

1. Обоснование необходимости реализации 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

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проецируемой деятельности;
- Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. 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.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МАОУ СОШ с. Окунёво сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

Цель программы:

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся школьным питанием.
- Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.

- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.
- Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета, фито-стола и др. форм организации здорового питания.

Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. 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 значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьные столовые укомплектованы работниками.

МАОУ СОШ с. Окунёво -3 чел.

Филиал Уктузская СОШ 3 чел;

Филиал Зарословская СОШ – 3 чел;

Филиал Старорямовская СОШ – 3 чел;

Филиал Мелёхинская СОШ – 2 чел;

Филиал Пегановская СОШ – 3 чел.

Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование. Сотрудники проходят медицинский осмотр, гигиеническое обучение – один раз в два года.

В столовой МАОУ СОШ с. Окунёво выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

8.	Соответствие требованиям к помещению для питания — обеденный зал — ... м ² ,посадочных мест, пищеблок с подсобными помещениями (...помещений) — м ² , охват горячим питанием —	75.1м ² 60 мест 6 помещений 77.5 м ² 100%
	Филиал Зарословская СОШ Соответствие требованиям к помещению для питания — обеденный зал — ... м ² ,посадочных мест, пищеблок с подсобными помещениями (...помещений) — м ² , охват горячим питанием —	46,4 м ² 48 мест 11 помещений –144,6 м ² 100%.
	Филиал старорямовская СОШ Соответствие требованиям к помещению для питания — обеденный зал — ... м ² ,посадочных мест, пищеблок с подсобными помещениями (...помещений) — м ² , охват горячим питанием —	48,4 м ² 45 мест 7 помещения – 59,2 м ² 100%.
	Филиал Уктузская СОШ Соответствие требованиям к помещению для питания — обеденный зал — ... м ² ,посадочных мест, пищеблок с подсобными помещениями (...помещений) — м ² , охват горячим питанием —	71,7 м ² 60 мест 9 помещений – 94,2 м ² 100%.
	Филиал Пегановская СОШ Соответствие требованиям к помещению для питания — обеденный зал — ... м ² ,посадочных мест, пищеблок с подсобными помещениями (...помещений) — м ² , охват горячим питанием —	100 м ² 60 мест 4 помещения – 57,6 м ² 100%.
	Филиал Мелёхинская СОШ Соответствие требованиям к помещению для питания — обеденный зал — ... м ² ,посадочных мест, пищеблок с подсобными помещениями (...помещений) — м ² , охват горячим питанием —	30 м ² 42 места 5 помещений – 60 м ² 100%.

Школьные столовые полностью укомплектованы необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в каждое помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

Во всех школах оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни.

Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2017 – 2020 г. г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

График питания

п/п	Перемена	Время	Классы
2	3	11.15 – 11.35	3 – 6
3	4	12.10 – 12.30	7 – 11

Организовано ежедневное дежурство учащихся 6 – 11 классов согласно графику. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты «Мое настроение после обеда», проведенное в 2017 году 85% старшеклассников и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, ответственные за питание учащихся информируют родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 85% родителей дали положительный ответ. А на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 80% родителей ответили «Да».

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;

- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволит достичь следующих основных целей:
- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

Система организации контроля за исполнением Программы.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал контроля за рационом питания;
- журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе члены Управляющего совета. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет

контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется десятидневное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Ежегодный план мероприятий по организации школьного питания

Цель:

- 1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией района;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление льготного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя.	Сентябрь	Председатель школьной комиссии по питанию, директор школы
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися завтраков.	Октябрь	Администрация
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	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	Администрация
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (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	Медсестра школы
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация

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. Приобретение необходимого оборудования,	В течение года	Администрация
3. Осуществление диетического питания учащихся.		повар

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	Классные руководители, медсестра

	Декабрь	
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Кл. рук, вожатая
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Вожатая
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук., медсестра
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Кл. рук., зам.дир. по УВР
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	зам. дир. по УВР
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учителя обслуживающего труда
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	зам. дир. по УВР Кл. рук.
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 Октябрь май	Медсестра, зам. дир. по УВР, кл. руководители
2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медсестра
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-психолог
4. Встреча с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Медсестра, классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2019_/2020 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2004 года. 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.

7. 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	медсестра
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы Соц. педагог
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Медсестра, Соц. педагог
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Соц. педагог
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	повар, медсестра
8. Составление табелей питания.	Ежемесячно	Отв. по питанию