

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Верх-Катунская средняя общеобразовательная школа»
Алтайский край Бийский район

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ
«Верх-Катунская СОШ»



Н.А. Кудрявцева

Приказ № 33 от -II §1

От 12.02.2019г.

ПРОГРАММА

Организации и развития школьного питания

«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

(в новой редакции от 12.02.2019г.)

с. Верх-Катунское, 2019г

Содержание

| | |
|--|----|
| 1. Пояснительная записка..... | 3 |
| 2. Участники Программы..... | 5 |
| 3. Финансирование программы..... | 6 |
| 4. Кадровое обеспечение..... | 7 |
| 5. Материально-техническое обеспечение организации школьного питания...7 | |
| 6. Информационная поддержка..... | 8 |
| 7. Методическое обеспечение..... | 9 |
| 8. Система программных мероприятий..... | 10 |
| 9. Ожидаемые результаты..... | 12 |
| 10. Контроль над организацией питания в школе..... | 13 |
| 11. Ожидаемые результаты | 19 |
| 12. Мониторинг реализации программы..... | 20 |
| 13. План мероприятий по реализации Программы..... | 22 |

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. 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.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры питания 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.

Программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание» в МБОУ «Верх-Катунская СОШ» разработана на основе нормативно-правовых документов:

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Конституция РФ.
3. Закон РФ «Об образовании в РФ».
4. Устав школы.
5. Постановлением Администрации Алтайского края от 26.05.2014 № 249 «Об утверждении порядка предоставления компенсационных выплат на питание обучающимся в краевых, муниципальных образовательных организациях, в профессиональных образовательных организациях, нуждающимся в социальной поддержке»
6. СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» -
7. СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
8. СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».
9. Положение о питании учащихся МБОУ Верх-Катунская СОШ.
10. Основное направление в организации питания школьников – это 100% обеспечение их горячими обедами.

Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание в школе, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

Цель Программы: организация питания обучающихся школы 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.

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.
- 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.

Участники Программы

Для оптимальной реализации программы выделены следующие субъекты: семья, администрация школы, работники столовой, педагогический коллектив, медицинский работник, социальный педагог.

Семья:

- организация контроля над питанием школьников;
- Управляющий совет школы.

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 о рациональном питании;
- пропаганда здорового образа жизни.

Социальный педагог:

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

Работники столовой:

- производство блюд для школьного питания.

Программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание» предусматривает взаимодействие с окружающим социумом и деловыми партнёрами.

Финансирование программы

Финансирование затрат на реализацию мероприятий Программы планируется для:

- обеспечения дотаций на организацию питания обучающихся из краевого бюджета;
- обеспечения питания обучающихся из малообеспеченных семей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;
- обеспечения обучающихся 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 школьный пищеблок обслуживают: 1 заведующий столовой, 2 повара, 2 подсобный рабочий кухни. Повара имеют профессиональное образование. Они ежегодно проходят санитарно - гигиеническое обучение. По окончании обучения работники получают отметки в медицинской книжке.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой, это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

Материально-техническое обеспечение организации школьного питания

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

| № п/п | Название оборудования | Количество штук |
|--------------|--|------------------------|
| 1 | Ванна моечная | 17 |
| 2 | Весы механические | 1 |
| 3 | Весы электронные | 5 |
| 4 | Водонагреватель | 9 |
| 5 | Морозильная камера | 2 |
| 6 | Плита электрическая | 2 |
| 7 | Хлеборезка | 1 |
| 8 | Шкаф металлический с полками для хлеба | 1 |
| 9 | Стеллаж металлический с полками для посуды | 2 |
| 10 | Стол разделочно- производственный | 13 |
| 11 | Стол разделочный | 6 |
| 12 | Стол обеденный | 24 |
| 13 | Холодильник | 4 |
| 14 | Шкаф для одежды | 5 |
| 15 | Холодильник для проб | 1 |
| 16 | Мясорубка | 1 |
| 17 | Машина –универсал с разными насадками | 1 |
| 18 | Протирочные- овощерезка машина | 3 |
| 19 | Рыбочистка электрическая | 1 |
| 20 | Картофелечистка | 1 |
| 21 | Тестомес | 1 |
| 22 | Просеивать для муки | 1 |
| 23 | стулья | 144 |
| 24 | Нож | 16 |

| | | |
|----|--|-----|
| 25 | Бак | 6 |
| 26 | Половник | 5 |
| 27 | Тарелка I | 120 |
| 28 | Тарелка II | 120 |
| 29 | Ложка | 120 |
| 30 | Стаканы | 120 |
| 31 | Кастрюля | 3 |
| 32 | Вилки | 50 |
| 33 | Пароконвектомат | 1 |
| 34 | Шкаф растоячный | 1 |
| 35 | Котел пищеvarочный электрический | 1 |
| 36 | Мармит электрический | 1 |
| 37 | Прилавок холодильный высокотемпературный | 1 |
| 38 | Лопатка кулинарная | 2 |
| 39 | Термометр | 5 |

Информационная поддержка

Для родителей и обучающихся в обеденном зале столовой оформлен и постоянно обновляется информационный стенд, на котором представлены:

- график питания обучающихся,
- стоимость горячего питания,
- состав бракеражной комиссии,
- состав общественной комиссии по контролю над питанием.

Для обучающихся оформлен стенд «Секреты здорового питания». В библиотеке имеется подборка книг «Формула здорового питания», «Кухни разных народов».

Медицинский работник школы и классные руководители с 1 по 11 классов проводит с обучающимися беседы: «Как правильно есть», «Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты», «Что надо есть, если хочешь вырасти сильным и здоровым?», «Основные правила правильного питания» и другие.

На школьном сайте содержится информация об организации школьного питания: <http://zarechie2009.narod.ru/index/pitanie/0-21>

Методическое обеспечение

Содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы: окружающий мир, технология, химия, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы. Педагоги разработали такие занятия как:

| Предметная область | Тема урока (занятия) | Возраст обучающихся |
|---|---|----------------------------|
| ОБЖ | «Значение правильного питания для здоровья человека» | 8-11 класс |
| Технология | Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии | 5-9 класс |
| Интегрированный урок (окружающий мир, ИЗО и технология) | «О продуктах полезных и вредных для здоровья» | 1- 4 класс |
| Биология | «Значение витаминов в обмене веществ» | 8 класс |
| Химия | «Химический состав клетки, содержание белков, жиров, углеводов в продуктах» | 10 класс |
| Биология | «Основные правила рационального питания» | 11 класс |

Для формирования устойчивой потребности обучающихся в здоровом образе жизни, в том числе, и в вопросах питания педагогическим коллективом школы сформирован банк методических пособий и рекомендаций для проведения викторин, дней здоровья, а также в банке представлены сценарии и разработки различных внеклассных мероприятий:

- «Здоровый образ жизни»,
 - «Продукты разные нужны, блюда разные важны»,
 - «Режим питания»,
 - «Кухни разных народов»,
 - «Где и как мы едим» и др.
- Викторина «Что я знаю о продуктах питания».
- Буклеты «Здоровье - это здорово!».

Система программных мероприятий

В рамках Программы предусмотрены следующие направления:

1. Организация и регулирование школьного питания.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период роста и развития детей. Питание детей школьного возраста должно соответствовать принципам рационального питания, обеспечивающим соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи в соответствии с нормами СанПиН.

Школа должна обеспечивать не только горячее, но и безопасное питание. К контролю над организацией питания обучающихся привлекается родительская общественность.

Одним из решений проблемы здоровья детей и подростков, связанной с дефицитом витаминов и микронутриентов, является включение в рацион питания салатов из свежих овощей, продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, использование С-витаминизации третьих блюд.

2. Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.

В 2013 году в школьном пищеблоке был проведен капитальный ремонт, приобретены морозильные камеры, электрические плиты, водонагреватели. Проведена необходимая плановая работа перевода школы на современный уровень по организации питания обучающихся, обеспечения безопасного и здорового питания, на пищеблоке имеются все цеха в соответствии современных требований.

3. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.

Организация правильного питания обучающихся невозможно без целенаправленной работы по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни, в том числе здорового питания. Необходимо совершенствовать систему просветительской работы по обучению обучающихся основам здорового питания, использовать различные формы урочной и внеурочной деятельности

учащихся: защита проектов, проведение конкурсов по данной тематике. Необходимо активно просвещать родителей через родительский всеобуч.

4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.

Сохранение здоровья подрастающего поколения – задача государственной важности, так как современные школьники составляют основной трудовой потенциал страны. В школе ведётся большая работа по сохранению и укреплению физического и психического здоровья обучающихся. Такие навыки необходимо формировать и за её пределами. Здоровые привычки и потребность в здоровом образе жизни должны стать нормой для каждого ученика.

Ожидаемые результаты

Реализация Программы, позволит обеспечить охват обучающихся горячим питанием, безопасность и сбалансированность питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии; сформировать у участников образовательного процесса культуру школьного питания.

В результате реализации мероприятий программы планируется:

1. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.
2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.
3. Создание стабильной системы мониторинга состояния здоровья обучающихся.
4. Постоянное оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся.
5. Улучшение состояния здоровья обучающихся школы за счёт:
 - организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;
 - осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащенных микронутриентами.

6. Создание системы отлаженной просветительской работы по формированию культуры школьного питания за счёт:

- реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;
- привлечения к профилактической работе формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения.

Контроль над организацией питания в школе

Программа производственного контроля предполагает проведение мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды производства и работу с персоналом пищеблока. Основное предназначение Программы: обеспечить контроль за соблюдением санитарных норм и правил при организации школьного питания.

Из числа школьного персонала приказом директора назначена бракеражная комиссия, в состав которой входят медицинский работник, сотрудник пищеблока и заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе.

Задачи контроля:

1. Организация общественного питания в образовательном учреждении в соответствии с требованиями действующего законодательства.
2. Санитарно-техническое обеспечение организации общественного питания оборудованием, инвентарем, посудой.
3. Контроль над санитарным состоянием помещений и инвентаря.
4. Организация здорового питания в соответствии с требованиями к формированию примерного меню.
5. Соблюдение условий и технологии приготовления блюд и изготовления кулинарной продукции.
6. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.
7. Профилактика пищевых отравлений.

8. Создание для персонала школьной столовой необходимых условий труда.
9. Профилактика травматизма на производстве.

Программа контроля:

- санитарно-гигиеническое состояние столовой;
- соответствие завтраков, обедов меню;
- организация питания;
- организация дежурства в столовой;
- обеспечение обучающихся льготным питанием, питанием обучающихся за родительскую плату.

Система организации контроля за исполнением Программы.

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется администрацией школы, Управляющим советом школы, бракеражной комиссией.

Администрация школы проводят мероприятия, которые направлены на совершенствование системы школьного питания.

Циклограмма

контроля организации и качества питания обучающихся

| № | Мероприятия | Периодичность | Ответственный |
|----------|--|---------------------------|---|
| 1 | Создание комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся. | Сентябрь | Директор |
| 2 | Размещение на школьном сайте информации о создании комиссии и циклограммы её работы на учебный год | Сентябрь | Сетевой администратор |
| 3 | Заседания комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся с обязательным заслушиванием отчетов о расходовании родительских доплат на питание | Ежемесячно | Ответственный за организацию питания заместитель директора по ВР |
| 4 | Разъяснение основных принципов здорового питания (выступления с информацией и пропагандой здорового | Не реже 1 раза в месяц | Зам. директора по УВР |

| | | | |
|----|--|---------------------------|-----------------------------|
| | питания на родительских собраниях, классных часах; анкетирование) | | |
| 5 | Контроль качества продукции, взаимозаменяемость продуктов питания | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| 6 | Контроль санитарного состояния водопроводных и канализационных сетей в школьной столовой, исправной работы технологического и другого оборудования | Еженедельно | Зам. директора по АХЧ |
| 7 | Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся льготной категории | Постоянно | Заместитель директора по ВР |
| 8 | Оформление в обеденном зале столовой информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой», | Один раз в четверть | Заместитель директора по ВР |
| 9 | Контроль качества продукции и сырья, поступающих в школьную столовую | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| 10 | Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений школьной столовой | Плановые проверки | |
| 11 | Обобщение и анализ информации по контролю работы школьной столовой. | В конце отчётного периода | Заместитель директора по ВР |
| 12 | Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки | 1 раз в месяц | Заместитель директора по ВР |
| 13 | Проверка полноценности питания в циклических меню | Еженедельно | Директор школы |
| 14 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Ежедневно | |
| 15 | Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год | Июнь | Директор школы |
| 16 | Проверка табелей питания | 1 раз в месяц | Делопроизводитель |
| 17 | Подготовка и заслушивание отчета о работе общественной комиссии по питанию за учебный год | Июнь | Совет школы |
| 18 | Проверка готовности пищеблока к началу учебного года | Август | Зам. директора по АХЧ |
| 19 | Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима | | |
| 20 | Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой | Ежедневно | Дежурный администратор |
| 21 | Контроль определения контингента | 1 раз в месяц | Заместитель директора по ВР |

| | | | |
|----|--|-----------------|-----------------------------|
| | обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание | | |
| 22 | Контроль соответствия рациона питания меню | 1 раз в неделю | Заведующий столовой |
| 23 | Контроль соблюдения графика работы столовой | Ежедневно | Заместитель директора по ВР |
| 24 | Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся | Ежемесячно | Директор школы |
| 25 | Контроль соблюдения графика питания обучающихся | Ежедневно | классные руководители |
| 26 | Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ |
| 27 | Контроль организации питания детей из малообеспеченных, многодетных семей и питания по медицинским показаниям | Ежедневно | Заместитель директора по ВР |
| 28 | Контроль организации питания в группе продленного дня | 1 раз в неделю | Заместитель директора по ВР |
| 29 | Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | 1 раз в месяц | бракеражная комиссия |
| 30 | Контроль организации «витаминизированных напитков» | 1 раз в неделю | Бракеражная комиссия, |
| 31 | Контроль суточной пробы | Ежедневно | |
| 32 | Проверка наличия сборников технологических рецептур | Ежедневно | |
| 33 | Проверка соответствия ежедневного меню примерному | 1 раз в неделю | |
| 34 | Контроль закладки и выхода готовой продукции | Ежедневно | |
| 35 | Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер | Ежедневно | Зам. директора по АХЧ |
| 36 | Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой | 1 раз в месяц | |
| 37 | Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств | 1 раз в месяц | |
| 38 | Проверка освещенности, инструментальные замеры | 1 раз в год | |
| 39 | Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке | 1 раз в квартал | Зам. директора по АХЧ |
| 40 | Проверка условий и сроков хранения | 1 раз в месяц | |

| | | |
|----|--|--------|
| | продуктов, товарного соседства | |
| 41 | Проверка наличия санитарных книжек сотрудников | Август |

Особая роль при проведении контрольных мероприятий отводится медицинскому работнику школы.

За качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи следит медицинский работник школы: при приёме продуктов на пищеблок проверяет наличие соответствующих документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Для контроля качества поступающей продукции проводится бракераж и делается запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Чтобы проконтролировать условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов, медицинский работник проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Выдача готовой пищи работниками столовой осуществляются только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Бракеражная комиссия обращает внимание на вес порционных блюд, соответствующий выходу меню-раскладки. Также для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Её делает сотрудник пищеблока под контролем заведующей столовой .

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками и сохраняют не менее 48 ч (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 ... +6 °С.

Дополнительно к перечисленным функциям медицинский работник ведет специальную ведомость для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Также в задачу медицинского работника школы входит ежедневный контроль состояния здоровья работников пищеблока и присутствие при проведении витаминизации блюд.

План работы школьной комиссии по контролю над организацией и качеством питания лица.

| Мероприятия | Сроки | Ответственный |
|--|-------------------|-----------------------------|
| Проверка двухнедельного меню. | Сентябрь | Заместитель директора по ВР |
| Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Председатель комиссии |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню. | Ежедневно | Директор |
| Организация просветительской работы | Октябрь Апрель | Зам. директора по УВР |
| Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | май | Заместитель директора по ВР |
| Контроль над качеством питания. | Ежедневно | Председатель комиссии |

Критерии оценки достижения результатов приведённые в таблице анализируют программные компоненты, которые могут быть подвергнуты оценке количественных и качественных показателей для промежуточной и итоговой оценки.

| Направления реализации программы | Цель | Показатели | |
|---|---|--|---------------------------------|
| | | <i>количественные</i> | <i>качественные</i> |
| Организация и регулирование школьного питания | 1. Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи. | Подсчёт энергетической ценности рациона питания. | Справка Анкетирование |
| | 2. Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению | Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание | Протоколы родительских собраний |

| | | | |
|---|---|---|---|
| | родительских средств. | | |
| | 3. Реализация Программы производственного контроля | Доля выполнения Программы производственного контроля | Анализ |
| | 4. Организация льготного питания для обучающихся из социально незащищенных семей. | Доля обучающихся из социально незащищенных семей от общего числа обучающихся из социально незащищенных семей, получающих льготное питания | Информация |
| | 5. Организация 2-х разового питания | Доля обучающихся от общего числа учащихся, получающих 2-х разового питания | Анкетирование «Качество предоставляемых услуг по организации горячего питания» |
| Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой | 1. Сохранность помещения столовой, кухни. | Технический и технологический аудит средств производства и материально-технической базы школьной столовой и кухни. | Справка |
| | 2. Сохранность мебели и инвентаря. | | |
| | 3. Замена устаревшего оборудования на новое. | Наличие нового оборудования | Количество единиц |
| | 4. Выявление объема возможной экономии ресурсов | Процент износа оборудования | Экспертная оценка использования энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий |
| Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания. | 1. Привлечение средств массовой информации | Публикации | Количество публикаций на школьном сайте |
| | 2. Просвещение родителей через родительский всеобуч. | Количество проведенных мероприятий. | Наличие плана родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания. |
| Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе | Укрепление физического и психического здоровья обучающихся | Результаты диспансерного осмотра обучающихся | Положительная динамика Проведение сравнительного анализа состояния здоровья, |

| | | | |
|--------|--|--|----------------------|
| жизни. | | | заболеваемости детей |
|--------|--|--|----------------------|

Ожидаемые результаты реализации Программы.

Реализация мероприятий Программы позволит осуществить:

- Создание благоприятной образовательной среды, способствующей сохранению здоровья детей.
- Улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности.
- Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.
- Объединение всех участников образовательного процесса в их активной деятельности по формированию здорового питания, отношению к здоровью и здоровому образу жизни как ценности, формирование культуры здоровья и чувства ответственности за своё здоровье.
- 100 % охват горячим питанием всех учащихся школы.

Критерии оценки достижения результатов по каждому направлению: качественные, количественные.

Оценка результативности реализации Программы осуществляется на основе использования системы объективных критериев, которые выступают в качестве обобщенных оценочных показателей (индикаторов):

Количественные показатели:

- ✓ количество учеников, получающих горячее питание в школе;
- ✓ степень включенности всех субъектов образовательного процесса в реализацию программы;
- ✓ степень оснащения пищеблока технологическим оборудованием;
- ✓ показатели здоровья учащихся.

Качественные показатели:

- ✓ отсутствие замечаний со стороны Роспотребнадзора к качеству организации питания в школе;
- ✓ увеличение процента охвата питанием школьников;
- ✓ условия для предоставления качественного питания каждому участнику образовательного процесса;
- ✓ уровень культуры питания учащихся;
- ✓ степень удовлетворенности всех участников образовательного процесса организацией питания;

- ✓ педагогическое и управленческое творчество.

Мониторинг реализации программы.

| Направление мониторинга | Диагностика | Сроки | Ответственный |
|---|---|-----------|-----------------------------------|
| Охват учащихся горячим питанием | Анализ результатов посещаемости | ежедневно | Заместитель директора по ВР |
| Сохранение и укрепление здоровья учащихся | Анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров Анализ заболеваемости детей | ежегодно | Председатель бракеражной комиссии |
| Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе | Анкетирование | ежегодно | Заместитель директора по ВР |
| Материально-техническая база столовой | Смотр помещения (оборудование, оснащение) Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года Оснащение пищеблока необходимым оборудованием | ежегодно | директор школы |
| Формирование у школьников навыков здорового питания | Собеседование Наблюдение | ежегодно | Классные руководители |
| Качество организации питания | Наблюдение, Анкетирование, опросы, посещение столовой, Анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала | | Заместитель директора по ВР |
| Формирование нового имиджа школьной столовой | Опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения | ежегодно | заместитель директора по УВР |

План мероприятий программы.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|--------|----------------|
| Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания. | Август | Директор школы |

| | | |
|--|----------------|------------------------------|
| Заседание совета школы «Организация школьного питания» | август | Директор школы |
| Эстетическое оформление обеденного зала столовой | август | Старшая вожатая |
| Организация питания в школьной столовой на учебный год, формирование | сентябрь | Заместитель директора по ВР |
| Совещание классных руководителей: – о получении учащимися завтраков, обедов | сентябрь | Заместитель директора по УВР |
| Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители). | В течение года | Директор школы |
| Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок. | В течение года | Администрация школы |

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

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|--------------|---|
| Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение»; - «Культура приёма пищи»; | Сентябрь | Классные руководители, |
| Воспитательное мероприятие для учащихся начальной школы «Праздник осени» | Октябрь | Классные руководители, Заместитель директора по ВР |
| Конкурс рисунков в начальной школе «О вкусной и здоровой пище» | февраль | Учитель начальных классов |
| Классный час 1 класс «Азбука здорового питания» | Январь | Классный руководитель |
| Классный час 11 класс «Мы едим то, что мы едим» | март | Классный руководитель |
| Классный час 2 класс «Самые полезные продукты» | январь | Классный руководитель |

| | | |
|--|---------|-----------------------------|
| Конкурс рисунков 2 класс «Витамины и их польза для нашего организма» | февраль | Классный руководитель |
| Слет – агитбригат в рамках акции «Мы выбираем жизнь» | декабрь | Заместитель директора по ВР |
| Викторина «Азбука здоровья» | март | Классный руководитель |
| Игра – путешествия в начальной школе «Путешествие в страну здоровья» | апрель | Классный руководитель |
| Классный час 3 класс «Секреты здорового питания» | апрель | Классный руководитель |
| Классный час 3 класс «Как защитить себя то болезни» | май | Классный руководитель |
| Классный час 1 класс «Витамины в нашей жизни» | май | Классный руководитель |
| Конкурс среди учащихся 5 – 7-х классов «Хозяюшка» | Март | Старшая вожатая |
| Анкетирование учащихся: Школьное питание: качество и разнообразие обедов; за что скажем поварам спасибо? | Апрель | Классные руководители |
| Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» | Май | Классные руководители |

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

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|--------------|-----------------------|
| Проведение родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. | Сентябрь | Классные руководители |
| Родительское собрание 1 класс «Основные факторы, способствующие укреплению и сохранению здоровья первоклассников» | октябрь | Классный руководитель |

| | | |
|---|----------------|-----------------------|
| Встреча а с родителями «Личная гигиена ребёнка» | февраль | Медсестра ФАП |
| Родительское собрания в начальной школе «В здоровой семье – здоровые дети» | апрель | Руководитель ШМО |
| Изучение отношения родителей к организации горячего питания в лицее. | в течение года | Классные руководители |
| Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ, школьных конкурсов о правильном питании. | в течение год | Классные руководители |
| Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания» | Май | Классные руководители |

***План работы школьной комиссии
по контролю над организацией и качеством питания***

| Мероприятия | Сроки | Ответственный |
|--|-------------------|-----------------------|
| Проверка двухнедельного меню. | Сентябрь | Директор школы |
| Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Председатель комиссии |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню. | Ежедневно | Директор школы |
| Организация просветительской работы | Октябрь Апрель | Зам. директора по УВР |
| Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | май | Зам. директора по УВР |
| Контроль над качеством питания. | Ежедневно | Директор школы |

