



«Утверждаю»
Директор МАОУ СОШ № 93
О.Н. Дегтярева
«30» августа 2019г.

Программа

«Организация школьного питания обучающихся МАОУ СОШ № 93»

**Здоровое и правильное питание
школьника - залог здоровья на
весь учебный год.**

Жир, масло, соль,
сахар, сладости

Мясо, рыба,
молоко, яйца

Овощи,
фрукты

Хлеб,
каши

г. Краснодар

2019-2020 учебный год



Наименование программы:

Программа "Организация школьного питания обучающихся"

Цель программы:

Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся.

Основными задачами по организации питания учащихся являются:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
- Обеспечение бесплатным питанием определенных категорий учащихся;
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
- Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

Ожидаемые результаты реализации программы:

Улучшение качества и безопасность питания, расширение охвата питанием учащихся, за счёт проведения мероприятий по модернизации и укреплению материально-технической базы в структурном подразделении «Школьная столовая».

Пояснительная записка:

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности

и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

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

1. В образовательном учреждении выполнен ряд мероприятий, способствующих совершенствованию организации питания (оборудовано специальное место для хранения портфелей, сумок и ранцев учащихся).
2. В целях поддержания должного порядка безопасности, высокой культуры и соблюдения санитарных правил и норм находящимся в столовой надлежит руководствоваться следующими правилами:
 - - запрещается посещение столовой в верхней одежде и головных уборах, грязной обуви;
 - - учащиеся проходят в зал организованно вместе с классным руководителем, или учителем, который следит за порядком и поведением школьников в столовой;
 - - при посадке за столы учащимся следует снять с себя портфель, сумку, ранец и оставить в ячейках перед входом в столовую;
 - - во время перемены в обеденном зале и перед входом в столовую находится дежурный учитель и учащиеся, которые следят за порядком;
 - - всем посещающим столовую надлежит выполнять требования дежурного учителя и дежурного администратора.
 - - посещение столовой разрешается во время определенное графиком её работы;
3. Разработаны примерные варианты 10-ти дневного меню для учащихся образовательных учреждений по двум возрастным категориям: учащихся в возрасте от 7 до 10 лет, учащихся в возрасте с 11 до 18 лет, ассортимент буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, графики доставки продуктов и вывоза отходов, договоры с предприятиями по обеспечению продуктами питания.

В школе ведутся следующие рабочие журналы: журнал бракеража сырой и готовой продукции, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов и служб.

В рационе питания школьников широко используются продукты повышенной пищевой и биологической ценности (обогащенных микронутриентами).

Микронутриенты (витамины, макро- и микроэлементы) – это незаменимые компоненты питания человека, поскольку необходимы для протекания многочисленных биохимических реакций в организме. Микронутриенты являются химически и физиологически активными веществами, которые способны взаимодействовать с другими веществами, а также друг с другом. Таким образом, совместимость микронутриентов необходимо учитывать при проведении витаминной профилактики. Кроме того, эти факты

должны учитываться при разработке и производстве комплексных препаратов, преодоление дефицита микронутриентов осуществляется путем обязательного систематического использования в питании продуктов, обогащенных в процессе их промышленного производства витаминно-минеральными смесями и витаминизации готовой кулинарной продукции непосредственно в школьной столовой.



Основные мероприятия, обеспечивающие достижение программных целей

1. Совершенствование нормативно-правовой базы организации питания.

- Участие всех заинтересованных лиц в разработке проектов нормативно-правовых актов в части организации питания школьников.
- Формирования требований к качеству питания.
- Издание локальных актов об организации питания обучающихся, которым определяется порядок получения питания учащимися школы, в течение учебного года издаются приказы на получение бесплатного питания учащимися льготных категорий.

2. Формирование унифицированных подходов к применяемым схемам организации питания и требований к качеству и безопасности продукции.

- Создание Совета по питанию, как контролирующего органа за организацией и качеством питания учащихся (в состав комиссии входят представители администрации школы, медицинская сестра, ответственный за питание, заведующая производством).
- Разработка и утверждение единых требований к режиму питания.
- Разработка и утверждение типового циклического меню с учетом возрастных особенностей детей и экологических факторов.



При разработке меню важно учитывать:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;
- сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
- использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод и разнообразной зелени;
- правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ;
- строгое соблюдение режима питания.

3. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой.

- Проведение инвентаризации материально-технической базы школьной столовой и пищеблока;
- Разработка унифицированных требований к оснащению столовой технологическим оборудованием с учетом количества учащихся в школе, точности и применяемой модели организации питания;
- Замена посуды;
- Замена технологического оборудования;
- Приобретение нового технологического оборудования;
- Создание безопасных условий работы работников школьной столовой;
- Ремонт обеденного зала школьной столовой;
- Оформление обеденного зала школьной столовой.

4. Кадровое обеспечение организации школьного питания.

- Повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой, медицинских работников в части соответствия организации школьного питания предъявляемым требованиям (в том числе на базе краевых учреждений профессионального образования соответствующего профиля).

5. Осуществление мониторинга качества школьного питания.

6. Контроль за субвенцией.

- Создание и развитие на объектах школьного питания системы эффективного производственного контроля.
- Необходимо совершенствовать не только формы обслуживания учащихся, но и методы управления питанием школьников. Условно эти методы можно поделить на три группы.

I группа.

Методы непосредственного воздействия на формирование рационов питания школьников

- проведение мероприятий по контролю организации питания в школе;
- согласование рационов питания детей в школе.

II группа.

Методы опосредованного воздействия на организацию школьного питания:

- конкурсный отбор предприятий – поставщиков продуктов;
- методическое обеспечение производственного контроля;

III группа.

Разъяснительная работа:

С должностными лицами, педагогами и родителями учащихся (обсуждение проблем на совещаниях, родительских собраниях и т. п.);

Важна просветительская работа в области здорового питания, как среди педагогического персонала школы и работников школьной столовой, так и среди учащихся, начиная с самых первых классов, а также их родителей. Необходимо сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания. Поэтому разъяснительная работа с родителями и педагогами должна быть направлена на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение педагогов и родителей исчерпывающей информацией об организации школьного питания.

На собрания в школу можно приглашать медицинских работников и работников пищевой промышленности, для того чтобы донести до родителей информацию о правильном питании детей и взрослых.

Обучение детей основам здорового питания.

Разъяснительная работа с детьми должна быть направлена на формирование у детей рационального пищевого поведения, формирование позитивных стереотипов пищевого поведения, соответствующих гигиеническим принципам здорового питания, профилактику поведенческих рисков здоровью, связанных с нерациональным питанием.

Одна из главных задач школы сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого учащиеся должны узнать и, главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьезной кропотливой совместной работы педагогов, родителей и самого ребенка. Поэтому на помощь ему с детских лет должны прийти разъяснительные беседы со стороны взрослых – педагогических коллективов и средств массовой информации – и полноценное школьное питание-эталон. Взрослые должны формировать модель здорового питания у детей.



Механизм расчёта за питание

Заключен трёхсторонний договор между коммерческим банком «КУБАНЬ КРЕДИТ», МАОУ СОШ № 93 и МУП «Комбинат школьного питания №1» на приём платежей (оплаты за питание).

1. Банком разработана форма квитанции об оплате с указанием реквизитов поставщика услуг (КШП № 1).
2. Классным руководителям вменено в обязанность ежемесячно готовить квитанции на каждого учащегося с указанием в платёжном документе фамилии и имени учащегося, класса, периода оплаты (месяц и год) и суммы платежа, согласно ведомости по питанию в классе.
3. Классный руководитель обязан выдать, оформленные надлежащим образом квитанции плательщикам денежных средств (ученикам, либо их родителям) до 5 числа текущего месяца.
4. Плательщик денежных средств заполняет недостающие реквизиты в квитанции (Ф.И.О. плательщика, адрес, подпись, дата платежа) и осуществляет оплату через кассы КБ «КУБАНЬ КРЕДИТ» до 10 числа текущего месяца.
5. После произведённой оплаты, плательщик (ученик, либо его родители) предоставляет классному руководителю ксерокопию оплаченной квитанции.
6. На основании собранных квитанций, классный руководитель составляет и сдаёт отчёт ответственному по питанию до 20 числа текущего месяца.
7. Если произошла переплата, то сумма переплаты автоматически переходит в счёт следующего учебного месяца.
8. Квитанции и отчёты по произведённой оплате хранятся в течении 1 года, после чего подлежат уничтожению.



Организация деятельности Совета по питанию

1. Общие положения

1.1. Положение о Совете по питанию МАОУ СОШ № 93 разработано на основе Закона Российской Федерации «Об образовании», Типового положения об общеобразовательном учреждении, Устава общеобразовательного учреждения.

1.2. Деятельность Совета по питанию осуществляется в строгом соответствии с действующим законодательством и нормативно-правовыми актами, регламентирующими организацию питания школьников.

1.3. Совет по питанию является общественным органом, который создан с целью оказания практической помощи МАОУ СОШ № 93 в организации и осуществлении административно-общественного контроля за организацией и качеством питания детей в школе.

1.4. Совет по питанию работает совместно с администрацией образовательного учреждения, органами самоуправления образовательного учреждения, педагогическими работниками и родителями (законными представителями) обучающихся.

1.5. Положение о Совете по питанию принимается на неопределенный срок. Изменения и дополнения к Положению принимаются в составе новой редакции Положения Педагогическим советом и утверждаются директором. После принятия новой редакции Положения предыдущая редакция утрачивает силу.

2. Структура Совета по питанию

2.1. Совет по питанию включает в себя постоянно действующую группу из числа сотрудников школы и представителей общественности. Общее количество членов Совета по питанию – 13 человек.

2.2. Председателем Совета по питанию является Выборнова О.А.. Из числа членов Совета по питанию назначается заместитель председателя Совета по питанию.

2.3. В состав Совета по питанию входят:

- заместитель директора, курирующий питание учащихся в школе;
- медицинская сестра;
- заведующий столовой;
- председатель наблюдательного Совета школы;
 - представитель педагогической общественности;
 - представители родительской общественности.

2.4. Для ведения протокола заседаний Совета по питанию из его членов избирается секретарь.

2.5. Совет по питанию собирается не реже 1 раза в месяц.

2.6. Решения на заседании Совета по питанию принимаются большинством голосов от присутствующих членов Совета.

2.7. Состав Совета по питанию утверждается приказом директора школы сроком на 1 год.

3. Основные задачи работы Совета по питанию

3.1. Реализация государственно-общественного руководства обеспечением обучающихся питанием, соответствующего возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;

3.2. Осуществление постоянного анализа состояния организации питания в школе.

3.3. Разработка и интеграция нового передового опыта, инновационных форм организации питания детей в школе.

3.4. Координация деятельности школы и поставщиков продуктов (по вопросам питания).

3.5. Реализация социальных гарантий обучающимся, относящихся к категориям, имеющих право на получение льготного питания;

3.6. Содействие предупреждению (профилактике) среди обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

3.7. Организация пропаганды принципов здорового и полноценного питания.

4. Компетенция Совета по питанию

4.1. Общественный совет по питанию осуществляет руководство организацией питания обучающихся в школе на платной и льготной основах.

4.2. К компетенции Совета по питанию относятся:

- изучение состояния организации питания в общеобразовательном учреждении;
- разработка предложений по улучшению системы организации питания на платной и бесплатной основе.

План работы Совета по питанию

№	Наименование мероприятия	Сроки проведения	Ответственные
1	Оформить информационный стенд для учащихся и родителей «Организация питания»	ежемесячно	Зам. директора по УВР Выборнова О.А.
2	Разместить информацию о создании Совета по питанию в школе, план мероприятий Совета на 2019-2020 учебный год на сайте школы	постоянно	Зам. директора по УВР Выборнова О.А.
3	Систематически проводить заседания Совета по питанию	1 раз в месяц	Зам. директора по УВР Выборнова О.А.
4	Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей	сентябрь, далее по мере поступления документов	соц. педагог, кл. руководители отв. за питание
5	Проводить контроль организации питания обучающихся. Обобщать данные по контролю на заседаниях Совета по питанию и Совета школы.	1 раз в месяц	Зам. директора по УВР Выборнова О.А. Председатель комиссии по питанию Совета школы. Школьные медработники
6	Контроль за соблюдением десятидневного меню.	еженедельно	Врач (медсестра) школы
7	Изучить опыт других школ района по организации питания школьников	В течение года	Зам. директора по УВР Выборнова О.А.
8	Проводить рейды по проверке санитарного	ежемесячно	Зам. директора по УВР Выборнова О.А.

	состояния обеденного зала, кухни, мойки		Медработники школы
9	Проводить проверку качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой	постоянно	Фельдшер (медсестра) школы Зам. директора по УВР Выборнова О.А. Зам. директора по УВР Бакадорова Л.В.
10	Провести анкетирование участников образовательного процесса об удовлетворенности организацией питания учащихся в школе.	Учащиеся (март) Родители (апрель) Учителя (апрель)	Зам. директора по УВР Выборнова О.А. Члены Совета по питанию
11.	Организовать лекторий для родителей о полноценном питании детей и подростков	В течение года	Фельдшер школы Классные руководители

Производственный контроль организации питания

Задачи производственного контроля

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по ХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Ответственный за организацию питания, зав.столовой	Актом и приказом к новому учебному году
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, ответственный за организацию питания	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра, Зав.складом	

5	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Зав.складом, зав. столовой, ответственный за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиН, номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус. <i>(анализ пищи и воды, микробиологические исследования готовых блюд)</i>	2 раза в год	Зав.столовой, медсестра	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Медсестра зав.столовой	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус,	Ежедневно	Медсестра зав.столовой отв. за питание	Бракеражный журнал
9	Витаминизация, выход блюд	Соответствие рецептуре	Ежедневно	Зав. производством, медсестра, отв. за организацию питания	Бракеражный журнал
10	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за организацию питания	Акт проверки
11	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	Ежедневное меню, 10-ти дневного меню	1 раз в год	Отв. за организацию питания	Протокол заседания комиссии
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель, дежурный класс, учителя-предметники	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за организацию питания, зав. производством	Акт списания

14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в месяц	Медсестра, отв. за организацию питания	
15	Организация и проверка эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования	Пиццблок	1 раза в год <i>(в тёплое и холодное время года)</i>	Зам. дир. по ХЧ	Акт приемки школы к новому учебному году
16	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	Ежедневно	Отв. за организацию питания медсестра, соц.педагог	
17	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав. производством, зам. дир. по ХЧ,	
18	Аттестация рабочих мест пиццблока	Пиццблок	1 раза в год	Зав. производством, инженер охраны труда	Свид-во о повышении квалификации

