

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
КАРАЧАЕВСКОГО ГОРОДСКОГО ОКРУГА
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА КУОРТНОГО ПОСЕЛКА ДОМБАЙ»
(МКОУ КГО «СШ кп. Домбай»)



УТВЕРЖДАЮ

Директор
МКОУ «СШ кп. Домбай»

31.08.2020

Блиимготов А.И.

ПРОГРАММА
организации и развития системы
горячего питания школьников,
воспитанников
«ШКОЛЬНОЕ ПИТАНИЕ»

Пояснительная записка.

Настоящая программа составлена во исполнение Закона РФ от 10.07.1992г №3266-1 «Об образовании», Указа Президента РФ от 02.10.1992г №1157 « О дополнительных мерах государственной поддержки детей-инвалидов», постановления Правительства РФ от 12.03.1997г №288 «Об утверждении типового положения о школьном питании в образовательном учреждении для обучающихся, воспитанников». В соответствии с положением о школьном питании МКОУ КГО «СШ кп Домбай» и в целях сохранения и укрепления здоровья детей, предоставления сбалансированного качественного питания - одного из основных факторов сохранения здоровья и успешного обучения. Программа рассчитана на пять лет (2020-2025).

Главными направлениями Программы по развитию системы питания школьников являются:

- обеспечение бесплатным горячим питанием обучающихся начальной школы;
- построение эффективного управления и контроля системы школьного питания;
- пропаганда здорового питания.

Информационная справка.

Организация питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовой, работающей непосредственно на сырье. 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.

Приготовление пищи не требует наличия значительного штата персонала исходя из малочисленности обучающихся, оснащённость столовой позволяет приготовить пищу, её раздачу, сбор и мытьё посуды.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется бракеражной комиссией школы ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

Работники столовой имеют профессиональное образование. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытьё и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В школе отсутствует посудомоечная машина, обеспечивающая мытьё и ошпаривание посуды. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется десятидневное меню, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. Классными руководителями ведутся ведомости питания.

За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации, педагогического коллектива, которая также проверяет качество получаемой

сырой и готовой продукции. К работе бракеражной комиссии привлекается родительская общественность, члены Управляющего совета. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом каждодневных изменений.

Описание проблемы.

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно – сосудистой систем, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Поэтому сохранение здоровья ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности. Для решения этой задачи и была разработана Программа организации и развития горячего питания в школе, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Актуальность программы.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья 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 восприимчив в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена программа «Школьное питание». Основу предполагаемых подходов составляют: пропаганда здорового питания, внедрение альтернативных форм обслуживания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня, построение эффективного управления и контроля системы школьного питания. Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. 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.

ЦЕЛЬ программы организации и развития системы школьного питания:

улучшение качества горячего питания через создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и внедрение новых форм организационных форм.

ЗАДАЧИ программы организации и развития системы школьного питания:

1. Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.

2. Внедрить новые формы организации питания.
3. Обеспечить качественное питание учащихся в школе.

УЧАСТНИКИ ПРОГРАММЫ:

Учащиеся:

- участие в организации внеклассных мероприятий, деятельности агитбригады по пропаганде принципов рационального питания и здорового образа жизни;
- дежурство в столовой.

Родительская общественность:

- участие в общественной экспертизе школьного питания, осуществлении контроля качества питания через Управляющий совет школы, родительские комитеты классов.

Администрация:

- обеспечение условий организации полноценного качественного горячего питания;
- обеспечение бесплатным питанием детей начальной школы;
- организация работы бракеражной комиссии и иных форм контроля качества горячего питания и санитарно-гигиенических условий;
- изучение степени удовлетворенности школьным питанием, включая опрос ученической и родительской общественности через сайт школы;
- организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса.

Педагогический коллектив:

- проведение разъяснительной работы, пропаганда здорового образа жизни среди учащихся и их родителей о важности соблюдения принципов здорового питания в целях укрепления здоровья и увеличения охвата учащихся горячим питанием;
- реализация внеклассных мероприятий по теме «Здоровое питание»;
- дежурство учителей на переменах в столовой с целью обеспечения порядка;
- ежедневный учет охвата горячим питанием учащихся;
- обеспечение охвата горячим питанием 100% учащихся в классных коллективах.

Организатор питания:

- своевременная корректировка базы данных учащихся;
- ежедневный контроль обеспечения качественным горячим питанием учащихся;
- ведение отчетной документации.

Медицинский работник:

- мониторинговые исследования состояния здоровья учащихся и выявление учащихся, нуждающихся в диетическом питании;
- проведение разъяснительной работы, «уроков здоровья» среди учащихся и их родителей о важности соблюдения принципов здорового питания;
- осуществление ежедневного контроля качества используемых продуктов питания, приготовления готовых блюд, состояния столовой и пищеблока.

Социальный педагог:

- выявление детей из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, и своевременное оказание им социальной помощи;
- санитарно-гигиеническое просвещение учащихся и родителей, пропаганда принципов рационального питания и здорового образа жизни.

Частный предприниматель, организующий питание в школе:

- создание необходимых условий для получения учащимися качественного горячего питания на бесплатной основе и за наличный расчет, в том числе диетического;
- неукоснительное соблюдение норм СанПиН;
- обеспечение рационального, сбалансированного питания, разработка циклического меню, осуществление С-витаминизации готовых блюд;
- организация питьевого режима учащихся качественной водой;
- представление ежемесячных отчетов по меню с указанием стоимости набора продуктов.

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Организационное совещание – график работы столовой и буфета приема учащимися завтраков и обедов; - обеспечение бесплатным питанием учащихся начальной школы; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Август, декабрь	Администрация, бракеражная комиссия.
2. Совещание классных руководителей по вопросам организации горячего питания	Сентябрь, Январь	педагог - организатор
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь, май	директор школы
4. Заседание Управляющего совета по организации питания с приглашением частного предпринимателя, организующего питание в школе, по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно- гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний; - качество предоставляемого питания.	Октябрь, февраль	Администрация, Управляющий совет
5. Организация работы школьной бракеражной комиссии	В течение года	Администрация
6. Осуществление ежедневного контроля работы столовой, буфета, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия.
7. Осуществление ежедневного учета питания учащихся	Ежедневно	Классные руководители
8. Оформление информационных стендов	Сентябрь	Администрация школы

2-е направление:

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	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	Крючкова Л.В. педагог-организатор
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация

3-е направление:

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1.Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - острые кишечные заболевания и их профилактика; - «Правильное питание- залог здоровья».	Октябрь Ноябрь Январь	Крючкова Л.В. педагог-организатор, медработник Классные руководители 1-11 классов
2. Конкурс мультимедийных презентаций «Здоровое питание»	Ноябрь	Крючкова Л.В. педагог-организатор, Классные руководители 1-11 классов
3. «День национальной кухни»	Декабрь	Классные руководители 1-11 классов
4. Деятельность агитбригады по пропаганде принципов рационального питания и здорового образа жизни	В течение года	Крючкова Л.В. педагог-организатор, Классные руководители 1-11 классов
5. Анкетирование учащихся: - Школьное питание - По вопросам питания	Октябрь, февраль, апрель	Администрация, Классные руководители 1-11 классов
6. Конкурс стенгазет, плакатов «Азбука здорового питания»	Ноябрь	Классные руководители 1-11 классов
7. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь	Крючкова Л.В. педагог-организатор, Классные руководители 1-11 классов

4-е направление –

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по	сентябрь октябрь декабрь	Администрация

формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся		
2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как организовать правильное диетическое питание»	В течение года	медработник
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	В течение года	Педагог-психолог Хапаева А.А., медработник
4. Участие родителей в общественной экспертизе школьного питания	В течение года	Администрация, Управляющий совет
5. Анкетирование родителей «Предложения по развитию школьного питания»	Октябрь	Администрация

5-е направление:

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Продолжение эстетического оформления зала столовой	Август, сентябрь	Администрация

ОРГАНИЗАЦИЯ ПИТАНИЯ

ОСНОВНЫЕ ПРИКАЗЫ И ИНЫЕ ЛОКАЛЬНЫЕ АКТЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ:

Приказ об организации горячего питания школьников.

Приказ о создании бракеражной комиссии.

План работы бракеражной комиссии.

Должностная инструкция классного руководителя.

План работы по питанию.

План производственного контроля питания.

ПРИМЕРНЫЙ ГРАФИК РАБОТЫ СТОЛОВОЙ:

День недели	Время
Понедельник	7.30-17.00
Вторник	7.30-17.00
Среда	7.30-17.00
Четверг	7.30-17.00
Пятница	7.30-17.00

ПРИМЕРНЫЙ РЕЖИМ ПИТАНИЯ:

	Время
Завтрак	8.30-11.30
Обед	12.00-13.45
Полдник	15.10-16.35

ГРАФИКИ ДЕЖУРСТВА В СТОЛОВОЙ

- график дежурства учителей,
- график дежурства администрации,
- график дежурства обучающихся (5-11 классы)

КОНТРОЛЬ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

- ежедневный: заполнение ведомости питания, бракеражного журнала и иной отчетной документации, организация работы дежурных в столовой, контроль составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд, контроль санитарно-гигиенического состояния столовой и пищеблока.
- еженедельный: контроль технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд.
- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием, составление табеля учета питания учащихся, контроль сроков реализации продуктов.

Виды анкет:

Анкета "Питание глазами родителей"

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

Анкета "Питание глазами обучающихся"

1. Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?
2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета для ученика "Завтракал ли ты?"

1. Что ты ел на завтрак?
2. Считаешь ли ты завтрак необходимым?
3. Какие твои любимые овощи?
4. Какие овощи ты не ешь?
5. Сколько раз в день ты ешь овощи?
6. Любишь ли ты фрукты?
7. Какие фрукты твои любимые?
8. Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
9. Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
10. Какой напиток ты пьешь чаще всего?
11. Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
12. Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный?

УЧЕТ ПИТАЮЩИХСЯ

1. Табель учета питающихся (по каждому классу отдельно, составляет классный руководитель)

№ п/п	Фамилия имя обучающегося	дата							
		1	2	3	4	5	...	...	30
1	Иванов Иван			н					н
2	Васильев Иван					н			
	...								
25	Сидорова Наталья					н			
	итого								

Классный руководитель _____ (подпись) _____ (дата)

2. Итоговый табель питающихся (ежемесячно, составляется педагогом-организатором, ответственным за организацию питания)

№ п/п	Классы	Всего учащихся	Из них питаются	Доля охваченных горячим питанием (%)
1.	1			

2.	2			
	...			
	Итого:			

ГРАФИКИ

График дежурства обучающихся и учителей (составляется еженедельно)

Дата	Дежурный класс	Классный руководитель
15.09		
16.09		
17.09		
....		