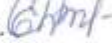


Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Шабурновская основная общеобразовательная школа»

Утверждаю:

Директор школы: Данилова Е.В. 

Приказ № 134 от « 31 »августа 2018 г.



ПРОГРАММА
развития системы школьного питания
«Школа здорового питания»

на 2018-2023 год

Пояснительная записка

«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 проектируемой 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 МБОУ «Шабурновская основная общеобразовательная школа» 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, 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.

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 «Школа здорового питания» предусматривает взаимодействие с окружающим социумом и деловыми партнёрами.

Финансирование программы

Финансирование затрат на реализацию мероприятий Программы планируется для:

- частичной компенсации стоимости питания для учащихся школы;
- частичной компенсации стоимости обучающихся из малообеспеченных семей, детей-инвалидов, детей, оставшихся без попечения родителей, детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации;
- обеспечения обучающихся качественным, здоровым горячим питанием;
- обновления материально-технической базы школьных столовых с учетом современных требований;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

Стоимость питания обучающихся в школьной столовой МБОУ «Шабурновская ООШ» в 2018-2019 уч. году

Горячий завтрак		Горячий обед	
7 - 10 лет	11- 16 лет	7 -10 лет	11- 16 лет
норма 53,9 руб.	норма 79,10 руб.	норма 63,50 руб.	норма 89,50 руб.

Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают: 1 повар, 1 посудомойка. Все работники 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	Наименование	Ед. изм.	Количество	Состояние
1	Холодильник «Мир»	Шт.	1	Исправное
2	Электро-мясорубка	Шт.	1	Исправное
3	Плита электрическая	Шт.	1	Исправное
4	Жарочный шкаф	Шт.	1	Исправное
5	Картофелечистка	Шт.	1	Исправное
6	Овощерезка	Шт.	1	Исправное
7	Бойлер	Шт.	1	Исправное
8	Титан	Шт.	1	Исправное
9	Холодильник «ВЕКО»	Шт.	1	Исправное
10	Шкаф холодильный	Шт.	1	Исправное
11	Емкость для вилок, ложек	Шт.	2	Исправное
12	Ножи	Шт.	10	Исправное
13	Вилки	Шт.	80	Исправное
14	Бак	Шт.	10	Исправное
15	Кастрюля эмалированная	Шт.	2	Исправное
16	Доска разделочная	Шт.	12	Исправное
17	Чайник эмалированный	Шт.	1	Исправное
18	Халат белый	Шт.	1	Исправное
19	Ложка гарнирная	Шт.	3	Исправное
20	Лопатка кулинарная	Шт.	3	Исправное
21	Сковородка	Шт.	4	Исправное
22	Наплитный котел	Шт.	2	Исправное

Школьная столовая полностью укомплектована 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 помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

В школе 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 2018 – 2023 г. г.

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 2018 году в школьном пищеблоке был проведен капитальный ремонт, приобретена морозильная камера, водонагреватель. 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 микроэлементами.
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 за 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	Сентябрь	Председатель Управляющего совета школы

	питания обучающихся.		
2	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года	Директор школы Данилова Е.В.
3	Размещение на школьном сайте информации о создании комиссии и циклограммы её работы на учебный год	Сентябрь	Куратор школьного сайта Литвиненко Н.В.
4	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 Волакова И.Н.
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	Завхоз Дубинина Е.И.
7	Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся льготной категории	Постоянно	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
8	Оформление в информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой»	Один раз в четверть	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
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	Ежедневно	Медсестра Голубева М.В.
11	Обобщение и анализ информации по контролю работы школьной столовой.	В конце отчетного периода	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
12	Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки	1 раз в месяц	Председатель Управляющего совета школы
13	Проверка полноценности питания в циклических меню	Еженедельно	Медсестра Голубева М.В.
14	Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд	Ежедневно	
15	Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	Июнь	Директор школы Данилова Е.В. Гл.бухгалтер Богданова Г.В.
16	Проверка табелей питания	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.

17	Подготовка и заслушивание отчета о работе общественной комиссии по питанию за учебный год	Июнь	Управляющий совет
18	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Август	Директор школы Данилова Е.В. Ответственный за организацию питания Волакова И.Н. Завхоз Дубинина Е.И.
19	Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима		
20	Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
21	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
22	Контроль соответствия рациона питания меню	1 раз в неделю	Медсестра Голубева М.В.
23	Контроль соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	Медсестра Голубева М.В.
24	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Медсестра Голубева М.В.
25	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н. классные руководители
26	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	Классные руководители
27	Контроль организации питания детей из малообеспеченных, многодетных семей и питания по медицинским показаниям	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
28	Контроль организации питания в группе продленного дня	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
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»	ежедневно	Бракеражная комиссия, Медсестра Голубева М.В.
31	Контроль суточной пробы	Ежедневно	
32	Проверка наличия сборников технологических рецептов	Ежедневно	
33	Проверка соответствия ежедневного меню примерному	Ежедневно	
34	Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно	
35	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Ответственный за организацию питания Волакова И.Н.
36	Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой	1 раз в месяц	Завхоз Дубинина Е.И.

37	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Медсестра Голубева М.В.
38	Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в год	
39	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	
40	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	
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 медицинским работником и другими членами бракеражной комиссии. Медицинский работник 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 медицинского работника.

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.

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

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, соц. педагог
2	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
3	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 9 классы	Ответственные за организацию школьного питания, классные руководители
4	Классный час «Разговор о правильном питании»	Сентябрь	1 – 9 классы	Классные руководители
5	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,	Октябрь	1 – 9 классы	Мед. работник, классные руководители
6	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 9 классы	Классные руководители
7	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов «Питание – для здоровья!»	1 – 9 классы 1-4 классы	ноябрь	Классные руководители, педагоги-организаторы.
8	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	ноябрь	5 – 9 классы	Классные руководители
9	Родительские собрания «Еда, как друг и враг»	Декабрь	1 – 4 классы	Классные руководители
10	Классный час ««Страна Витаминия»	Декабрь	1 – 4 классы	Классные руководители
11	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 9 классы	Организатор питания
12	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 9 классы	Классные руководители
13	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных	март	1 – 9 классы	Классные руководители

	экологических условиях»			
14	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 4 классы	Классные руководители
15	конкурс «Мой Самый здоровый класс»	апрель	5-9 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
16	Классный час », «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 9 классы	Классные руководители

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.