

**Муниципальное общеобразовательное учреждение Филипповская основная  
общеобразовательная школа**

Утверждаю  
Директор школы:  /И.А.Железнякова/  
Приказ № 26/26 от 31.08.2020 г.



**Программа  
Развития системы организации школьного питания  
на 2020-2025 годы**



## **Оглавление**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	4
ПАСПОРТ .....	5
ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ.....	8
СОДЕРЖАНИЕ ПРОБЛЕМЫ И ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ЕЁ РЕШЕНИЯ.....	8
ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, СРОКИ И ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	9
ПРОГРАММНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ .....	9
Система программных мероприятий.....	10
1. Организация и регулирование школьного питания.....	10
3. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания. ....	10
4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни. ....	10
Ожидаемые результаты реализации Программы:.....	10
Контроль над организацией питания в школе.....	11
Программа контроля: .....	11
Система организации контроля за исполнением Программы .....	12
ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	16
КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ДОСТИЖЕНИЯ РЕЗУЛЬТАТОВ ПО КАЖДОМУ НАПРАВЛЕНИЮ: .	16
МОНИТОРИНГ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	17
ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ ПРОГРАММЫ.....	18
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся .....	18
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся .....	19
План работы школьной комиссии по контролю над организацией и качеством питания.....	19
МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	20
ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЕМ ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ ЗА ХОДОМ ЕЁ РЕАЛИЗАЦИИ .....	20

## Пояснительная записка

Для детей школьного возраста основополагающим фактором здоровья является питание. При составлении меню школьника следует в первую очередь позаботиться о достаточном содержании в нем белкового компонента - главного строительного материала для растущего детского организма. Правильно организованное рациональное питание в детском возрасте служит существенным оздоровительным фактором.

Растёт число учеников с нарушениями зрения, заболеваниями органов пищеварения, с психоневрологическими отклонениями, более половины школьников - дети с ослабленным здоровьем. Причины тому не только учебная нагрузка, неправильный режим дня, слабый медицинский контроль, но и плохое питание. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков. Основная проблема современного человека — это неправильное питание, ведущее к нарушениям обмена веществ.

Для реализации комплекса мер по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении необходимо повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания. Рациональное питание обучающихся - это одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе. 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 в школе.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры питания в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, 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 чувствителен 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.

## ПАСПОРТ

### Программы развития системы организации школьного питания на 2020-2025 годы

**Наименование Программы:** школьная целевая Программа «Развитие системы организации школьного питания в и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2020-2025 годы.

**Разработчик Программы:** Администрация МОУ Филипповской оош, Управляющий совет школы. **Исполнители Программы:** МОУ Филипповская оош

#### **Цели Программы:**

- развитие системы организации школьного питания в муниципальном общеобразовательном учреждении Филипповская основная общеобразовательная школа
- сохранение и укрепление здоровья детей и подростков,
- улучшение качества питания учащихся.

#### **Задачи Программы:**

- 1) создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей,
- 2) обеспечение доступности горячего питания для всех школьников,
- 3) повышение уровня знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания,
- 4) обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания,
- 5) совершенствование профессионально-кадрового состава работников и оснащение пищеблока технологическим оборудованием.

#### **Сроки и этапы реализации Программы:**

##### I этап - 2020 год. Организационный.

На данном этапе планируется:

1. Проведение качественной оценки меню школьной столовой.
2. Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями (в их развитии большое значение имеет питание, правильное или неправильное) и его связи с качеством питания детей в школе.
3. Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню для школьных столовых с учетом возрастных физиологических потребностей детей, а также климатических особенностей региона.
4. Детальный анализ оснащенности пищеблока школьной столовой торгово-технологическим и холодильным оборудованием.
5. Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
6. Разработка системы мер, направленных на 100% охват горячим питанием обучающихся.
7. Разработка системы показателей эффективности деятельности общеобразовательного учреждения в организации питания учащихся.
8. Анализ полученных результатов и подведение итогов 1 этапа.

##### II этап - 2021-2024 г.г. Реализация Программы.

На данном этапе планируется:

1. Развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение санитарного состояния школьной столовой.

2. Реализация разработанных на первом этапе Программы комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.

3. Внедрение в школе системы мер, направленных на 100% охват горячим питанием обучающихся, а также постоянный анализ эффективности принимаемых мер.

### III этап - 2025 г. Заключительный.

На этом этапе обобщается накопленный опыт работы школы по данной теме, разрабатывается отчет по содержанию, технологиям и результатам работы;

определяются проблемные вопросы и перспективы дальнейшего развития системы школьного питания.

Программа «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2020 - 2025 гг. разработана на основе действующих нормативноправовых документов:

- Конвенция о правах ребенка.
- Конституция Российской Федерации.
- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации».
- Устав МОУ Филипповской оош
- СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
- СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания».
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов».

### **Участники Программы:**

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

#### 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.

#### Классные руководители:

- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, о рациональном питании;
- выявление семей группы риска;
- санитарно-гигиеническое просвещение.

Работники столовой:

- производство блюд для школьного питания.

**Основные направления осуществления мероприятий Программы:**

- 1) развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния;
- 2) обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся, в том числе организация щадящего и диетического питания школьников с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению;
- 3) формирование культуры школьного питания;
- 4) организация горячего питания учащихся льготной категории граждан.

**Источник финансирования:**

бюджетные средства:

- дотация на питание;
- улучшение материально-технической базы пищеблока и обеденного зала;
- приобретение посуды, инвентаря, дезинфицирующих средств.

**Информационная поддержка:**

Для родителей и обучающихся в обеденном зале столовой обновление информации:

- меню
- стоимость горячего питания,
- состав бракеражной комиссии,.

Для обучающихся оформлен стенд «Здоровое питание».

Классные руководители с 1 по 9 классов проводят с обучающимися беседы о пользе здорового питания.

**Методическое обеспечение:**

Содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы: окружающий мир, технология, химия, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы и внеурочной деятельности.

Для формирования устойчивой потребности обучающихся в здоровом образе жизни, в правильном питании педагогическим коллективом школы сформирован фонд методических пособий и рекомендаций для проведения викторин, дней здоровья, сценарии и разработки различных внеклассных мероприятий:

## ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ

Школьная целевая программа «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2020 -2025 годы разработана в соответствии с требованиями закона Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации».

### СОДЕРЖАНИЕ ПРОБЛЕМЫ И ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ЕЁ РЕШЕНИЯ

Здоровье детей в целом. Питание детей тесно связано со здоровьем. Начало заболевания желудочно-кишечного тракта в 70 из 100 случаев приходится на 5 - 6 летний возраст и достигает пика к 8 - 12 годам. По данным академика А. А. Баранова, распространенность хронических заболеваний органов пищеварения составляет 702,3 на 1000 детского населения и зависит от ряда факторов:

- нерегулярное питание с перерывами более 3 -4 часов;
- частое употребление острых блюд, консервированных продуктов, маринадов, копченостей, солений;
- однообразное питание;
- еда всухомятку;
- употребление некачественных продуктов;
- несоблюдение режима дня;
- малоподвижный образ жизни;
- вредные привычки.

Их устранение снижает вероятность возникновения заболеваний пищеварительной системы в среднем на 15%. Понимание младшими школьниками важности правильного питания может стать эффективным способом профилактики и предупреждения неинфекционных заболеваний желудочно-кишечного тракта, развития сердечно - сосудистых заболеваний. Каждый человек может и должен быть хозяином собственного здоровья.

Анализ существующей структуры питания страны показывает, традиционно высокое потребление зерновых продуктов (хлеба, каш и других продуктов переработки зерна), а также картофеля (который обеспечивает одновременно существенный вклад в рацион россиян витамин С) никак не противоречит современным принципам здорового питания. Но вслед за этими продуктами, как по чистоте потребления, так и вкладу в калорийность рациона следует сахар и кондитерские изделия (а они должны обеспечить вершину «пирамиды» здорового питания, самую низкокалорийную ее часть).

Известно, что здоровье напрямую связано с традицией потребления овощей и фруктов.

Призыв Всемирной организации здравоохранения о потреблении 400 гр. овощей и фруктов в день обошел весь мир, и в тех странах, где он реализован, показатели здоровья населения значительно лучше. У нас в стране, к сожалению, эти рекомендации не выполняются, и многие нарушения в питании напрямую связано с недостатком в нашем рационе овощей и фруктов.

В МОУ Филипповской оош обучается 24 учащихся и работает 7 педагогов. В настоящее время вопросы школьного питания постоянно находятся в центре внимания. Негативное воздействие на организацию питания школьников оказывают следующие факторы:

- слабые знания о правильном питании среди родителей и учащихся;
- низкая культура питания;
- частично устаревшая материально-техническая база;
- частичный износ технологического оборудования;

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Необходимо улучшить работу по координации деятельности среди учащихся, родителей, администрации,



участвующих в обеспечении школьного питания, освоить новые формы и методы обслуживания учащихся.

### **ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, СРОКИ И ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Основными целями Программы являются:

- Развитие в МОУ Филипповской оош системы организации школьного питания.
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального школьного питания (по качественному и количественному составу).

Важнейшими задачами Программы являются:

- Анализ состояния организации питания в школе, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью.
- Последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой с полным технологическим циклом приготовления продукции.
- Создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.
- Создание условий для дальнейшего повышения привлекательности и доступности школьного питания для всех обучающихся.
- Достижение устойчивого функционирования школьного пищеблока в результате решения сформулированных в Программе задач.

### **ПРОГРАММНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ**

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям:

1. Развитие материально-технической базы школьного пищеблока.
2. Обеспечение качественного сбалансированного питания.

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, обед должен составлять 45% - от суточной потребности. Обеды в школе в сумме по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60% от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 7- 10 лет и группы 11 -16 лет).

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами.

3. Удовлетворение потребности детей и подростков в одноразовом и двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, а также 100% охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям за счёт средств родителей.

4. Формирование культуры школьного питания. Просвещение школьников и их родителей по основам правильного питания, воспитания у них культуры питания и ответственности за своё здоровье через организацию классных часов, родительского всеобуча, внеурочной деятельности и других мероприятий.

5. Участие в конкурсах по организации школьного питания.

## **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-витаминации третьих блюд.

**2. Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.** Необходимо приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы

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

Организация правильного питания обучающихся невозможна 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 реализации Программы:**

1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;

2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы;

3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;

4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;

5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

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 учитель биологии, сотрудник пищеблока и завхоз школы, 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, родительским контролем.

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

### **Циклограмма контроля организации и качества питания обучающихся**

<i><b>Мероприятия</b></i>	<i><b>Периодичность</b></i>	<i><b>Ответственный</b></i>
Создание комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся.	Сентябрь	Директор школы
Размещение на школьном сайте информации о ежедневном меню обучающихся	Ежедневно	Ответственный за ведение школьного сайта
Разъяснение основных принципов здорового питания (выступления с информацией и пропагандой здорового питания на родительских собраниях, классных часах; анкетирование)	По плану работы	Классные руководители
Контроль качества продукции, взаимозаменяемость продуктов питания	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Контроль санитарного состояния водопроводных и канализационных сетей в школьной столовой, исправной работы технологического и другого оборудования	Еженедельно	Завхоз
Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся льготной категории	Постоянно	Директор школы, завхоз
Оформление в обеденном зале столовой информации, касающейся здорового питания	Один раз в четверть	Ответственный за организацию питания
Контроль качества продукции и сырья, поступающих в школьную столовую	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений школьной столовой	Ежедневно	Завхоз
Обобщение и анализ информации по контролю работы школьной столовой.	В конце отчётного периода	Ответственный за организацию питания
Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки	1 раз в месяц	Председатель Управляющего Совета школы
Проверка полноценности питания в циклических меню	Еженедельно	Завхоз
Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд	Ежедневно	Завхоз, родительский контроль
Анализ использования финансовых средств за питанием обучающихся за учебный год	Июнь	Директор школы
Проверка табелей питания	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания
Подготовка и заслушивание отчета о работе родительского контроля по питанию за учебный	Июнь	Управляющий Совет

Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Август	Завхоз
Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима		
Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное	1 раз в месяц	Директор школы
Контроль соответствия рациона питания меню	1 раз в неделю	Завхоз
Контроль соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	Завхоз
Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Завхоз
Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно	Классные Руководители
Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	Дежурный учитель
Контроль организации питания детей из малообеспеченных, многодетных семей и питания по медицинским показаниям	Ежедневно	Завхоз
Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Контроль организации «витаминизированных напитков»	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия, завхоз
Контроль суточной пробы	Ежедневно	Бракеражная комиссия, завхоз
Проверка наличия сборников технологических рецептов	Ежедневно	Завхоз
Проверка соответствия ежедневного меню примерному	1 раз в неделю	Завхоз
Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно	Завхоз
Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	Завхоз
Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой	1 раз в месяц	Завхоз
Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	Завхоз
Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в год	Завхоз
Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Завхоз
Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	Завхоз
Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	Август	Директор школы

За качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи следит завхоз 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, завхоз проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Выдача готовой пищи работниками столовой осуществляются только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Завхоз. А также родительский контроль, 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.

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 завхоз ведет специальную ведомость для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья.

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

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

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Директор школы
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Завхоз
Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню.	Ежедневно	Завхоз, директор школы
Организация просветительской работы	в соответствии с планом работы	Классные руководители
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Сентябрь, май	Классные руководители
Контроль над качеством питания.	Ежедневно	Завхоз, директор школы

Критерии оценки достижения результатов, и мероприятия, 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	
		Количественные	Качественные
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 родительских средств.	Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание	Протоколы родительских собраний
	3. Реализация Программы производственного контроля	Доля выполнения Программы производственного контроля	Анализ
	4. Организация льготного питания для обучающихся льготной категории семей.	Доля обучающихся льготной категории семей от общего числа обучающихся льготной категории семей, получающих льготное питание	Информация
	5. Организация 2-х разового питания	Доля обучающихся от общего числа учащихся, получающих 2-х разовое питание	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
Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по	1. Привлечение средств массовой информации	Публикации	Количество публикаций на школьном сайте

формированию культуры питания.	2. Просвещение родителей через родительский всеобуч.	Количество проведённых мероприятий.	Наличие плана родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания.
Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.	Укрепление физического и психического здоровья обучающихся	Результаты диспансерного осмотра обучающихся	Положительная динамика Проведение сравнительного анализа состояния здоровья, 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 нарушений и предписаний Роспотребнадзора к качеству организации питания в школе;
- 100 процентов охвата питанием школьников;
- создание оптимальных условий для предоставления качественного питания каждому участнику образовательного процесса;
- повышение уровня культуры питания учащихся;
- повышение степени удовлетворенности всех участников образовательного процесса организацией питания;
- реализация педагогического и управленческого творчества.

### МОНИТОРИНГ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Направление мониторинга	Диагностика	Сроки	Ответственный
Охват учащихся горячим питанием	Анализ результатов посещаемости	Ежедневно	Классные руководители
Сохранение и укрепление здоровья учащихся	Анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров Анализ заболеваемости детей	Ежегодно	Фельдшер
Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в	Анкетирование	Ежегодно	Директор школы
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	Ежедневно	Родительский контроль, завхоз
Формирование нового имиджа школьной столовой	Опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения	Ежегодно	Родительский контроль, завхоз

## 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 управляющего совета «Организация школьного питания»	Август	Директор школы
Эстетическое оформление обеденного зала столовой	Август	Завхоз
Организация питания в школьной столовой на учебный год. формирование списка	Сентябрь	Классные руководители
Организация работы родительского контроля.	В течение года	Управляющий совет
Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация школы, родительский контроль.

### 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
Конкурс рисунков в начальной школе «О вкусной и здоровой пище»	Февраль	Классные руководители
Классный час 1- 4 классы «Азбука здорового питания»	Январь	Классные руководители
Классный час 8-9 классы «Мы едим то, что мы едим»	Март	Классные руководители
Классный час 1 -4 классы «Самые полезные продукты»	Январь	Классные руководители
Викторина «Азбука здоровья»	Март	Классные руководители
Игра - путешествия в начальной школе «Путешествие в страну здоровья»	Декабрь	Классные руководители
Классный час 1 -9 классы «Секреты здорового питания»	Октябрь	Классные руководители
Классные часы 1-7 классы «Как защитить себя от болезни»	Ноябрь	Классные руководители
Классный час в начальной школе «Витамины в нашей жизни»	Май	Классные руководители
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**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
Проведение родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся	Сентябрь	Классные руководители
Индивидуальные консультации для родителей по организации питания ребенка	Регулярно	Медсестра
Родительское собрание 1 класс «Основные факторы, способствующие укреплению и сохранению здоровья первоклассников»	Октябрь	Классный руководитель
Встреча с родителями «Личная гигиена ребёнка»	Февраль	Фельдшер
Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	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 года	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**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
Проверка 10-дневного меню.	Сентябрь	Завхоз, директор школы
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Администрация школы
Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню.	Ежедневно	завхоз
Организация просветительской работы	Октябрь Апрель	Классные руководители
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Сентябрь - май	
Контроль над качеством питания.	Ежедневно	Медсестра

**ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Срок выполнения</b>	<b>Ответственные</b>
Разработка мероприятий по улучшению горячего питания учащихся	Сентябрь	Администрация школы
Организация питьевого режима для учащихся	Сентябрь	Завхоз
Мониторинг охвата горячим питанием	Ежемесячно	Классные руководители
Анкетирование среди учащихся по вопросам организации питания	Октябрь	Классные руководители

Общешкольное мероприятие по пропаганде здорового питания	По плану работы	Администрация школы, классные руководители
Помещение информации по горячему питанию на сайт школы	В течение учебного года	Учитель информатики
Проведение открытых уроков для родителей и учащихся по теме «Здоровое питание»	По плану воспитательной работы	Классные руководители
Проведение тематических классных часов о пользе горячего рационального питания в 5-9 классах	В течение года	классные руководители
Анкетирование учащихся, родителей, администрации, учителей с целью улучшения организации горячего питания в школе	Раз в полугодие	Администрация школы
Развитие материально-технической базы, обеспечение необходимым технологическим оборудованием посуды мебелью	По плану школы	Администрация школы
Обеспечение качественным сбалансированным питанием учащихся	Постоянно	Администрация школы, завхоз
Совершенствование системы организации школьного питания	Постоянно	Администрация школы
Формирование культуры школьного питания	В течение года	Классные руководители. Администрация
Освещение работы по программе на сайте школы	В течение года	Администрация школы

### **МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Оценка социально-экономической эффективности Программы

Реализация мероприятий Программы позволит:

- улучшить качество питания школьников за счет его сбалансированности, использования продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, модернизации материально-технической базы предприятий системы школьного питания;
- сохранить доступность питания у 100 процентов обучающихся;
- сформировать у школьников, их родителей и педагогов мнение о важности здорового рационального питания.

Для реализации программы планируется ежегодное привлечение бюджетных средств согласно плану реализации мероприятий Программы.

Развитие материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.

### **ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ ИСПОЛНЕНИЕМ ПРОГРАММЫ И КОНТРОЛЬ ЗА ХОДОМ ЕЁ РЕАЛИЗАЦИИ**

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется Управляющим Советом школы, администрацией МОУ Филипповской оош, родительским контролем.

Управляющий совет, родительский контроль школы осуществляет контроль за качеством организации питания учащихся.

Администрация школы следит за использованием выделенных денег на реализацию данной Программы, а также занимается формированием заявок на финансирование мероприятий по выполнению Программы.