

Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение

«Таловская средняя общеобразовательная школа»



Утверждаю
Директор школы
А. А. Бобрусева.

Программа
по совершенствованию организации
питания учащихся
МКОУ «Таловская СОШ»
«Школа здорового питания»
на 2020-2025

2020 год

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, фито-стола 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.

Школьная столовая укомплектована бригадой. Бригада состоит из заведующей производством, повара – 3 разряда, пекаря – 5 разряда, посудомойщика. Сотрудники имеют специальное профессиональное образование. Сотрудники получают повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – один раз в два года.

В столовой МКОУ «Карабаглинская СОШ» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Таблица 2

«Перечень столового оборудования»

№ п/п	Наименование	Кол-во	Инвентарный номер
1.	Стеллаж (дерево)	2	
2.	Холодильная камера	1	062930017
3.	Холодильник «Смоленск»	1	062930500
4.	Холодильник - морозильник (для овощей)	1	063690271
5.	Весы товарные	1	085678197
6.	Плита электрическая	1	063690091

7.	Плита электрическая ЭЛ - 4	1	063690181
8.	Шкаф пекарный ЭШП-3	1	062930093
9.	Шкаф пекарный	1	062930024
10.	Электрокотел	1	062930035
11.	Машина тестомесильная	1	062930169
12.	Холодильник «Свияга»	1	062930458
13.	Холодильник «Смоленск»	1	062930459
14.	Кухонные приборы для питания (ложки, вилки)	300	
15.	Электрический котел КПЭ-60	1	062930035
16.	Стол кухонный метал.	3	
17.	Стеллаж металлический	1	062930437
18.	Стеллаж металлический	1	062930438
19.	Мармит для вторых блюд	1	
20.	Универсальный привод	1	
21.	Водонагреватель	1	062930167
22.	Водонагреватель «Эталон»	1	
23.	Электросушка	2	062930395 062930396

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 2020 – 2025 г. г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

Школа располагает столовой на 140 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Таблица 3

«График питания»

п/п	Перемена	Время	Классы /ГПД
1	2	10.10 – 10.30	1,2
2	3	11.05 – 11.25	3,4

На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты «Мое настроение после обеда», проведенное в 2014 году 85% старшеклассников и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, ответственная за питание учащихся, Свиридова Е. П. информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 85% родителей дали положительный ответ. А на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 80% родителей ответили «Да».

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:
- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

Система организации контроля за исполнением Программы.

Повар - бригадир, повар, кладовщик и кухонные работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 90,5 кв. м. на 50 посадочных мест.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником по договору с МКОУ «Карабаглинская СОШ» ежедневно.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит комиссия. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Таблица 4

«План мероприятий программы»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, Зав. Столовой.
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		Мед.работник, зав. столовой
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, соц. педагог
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 11 классы	Зам. директора по УВР, медсестра, классные руководители .
5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 11 классы	Ответственные за организацию школьного питания, классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании »	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»	Октябрь	1 – 8 классы	Мед.работник, классные руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 11 классы	Классные руководители

10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов «Питание – для здоровья!» - викторина «Огород»; - игра «Все, кто хочет быть здоров»	1 – 4 классы 5 – 8 классы 5-е классы 2-е классы	ноябрь	Классные руководители, педагоги-организаторы.
11	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	ноябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
12	Родительские собрания Еда, как друг и враг»,	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
13	Классный час ««Страна Витамина»	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
14	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 11 классы	Педагог-психолог
15	Праздник «Сладкоежка»	Январь	2 – 3 классы	Кл. руководители
16	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 11 классы	Классные руководители
17	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
18	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
19	конкурс «Мой Самый здоровый класс»	апрель	1 – 11 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
20	Классный час », «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 11 классы	Классные руководители
21	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы