

ПРОГРАММА
«Здоровое питание»
МБОУ СОШ №5 ст.Марьинской

Цель подпрограммы: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся МБОУ СОШ №5 станицы Марьинской.

Основными задачами по организации питания учащихся являются:

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

Ожидаемые результаты реализации подпрограммы: улучшение качества и безопасность питания, расширение охвата питанием учащихся за родительские средства, за счёт проведения мероприятий по модернизации и укреплению материально-технической базы в структурном подразделении «Школьная столовая».

Управление и контроль за исполнением подпрограммы: администрация школы, Роспотребнадзор, ОО АКМР.

Нормативная база:

- Закон Российской Федерации от 10.07.1992 № 3266-1 «Об образовании»,
- Концепция охраны здоровья детей в Российской Федерации на период до 2010 года, постановление Правительства РФ от 21.11.2007 №799 «О мерах государственной поддержки в 2008 - 2009 годах реализации в субъектах Российской Федерации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов российской федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях»,
- приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 декабря 2007 года № 363 «О реализации постановления Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2007 г. N 799»
- СанПиН

Пояснительная записка:

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Доказано, что здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и понижением риска развития многих хронических болезней у взрослых. Школа несёт ответственность за содействие ученикам и персоналу в формировании и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни.

В МБОУ СОШ №5 ст.Марьинской созданы следующие условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах.

Помещения столовой размещаются в пристройке здания школы и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят варочный цех, овощной цех (для первичной и вторичной обработки овощей), раздаточная зона (в которую входит раздаточная, оборудованная мармитами, витрина), одного обеденного зала на 120 посадочных мест

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в одном моечном помещении.

При обеденном зале столовой установлено 4 умывальника, рядом с умывальниками располагаются дозаторы для мыла, одноразовые полотенца, электросушилка.

Искусственное освещение осуществляется светильниками во влагопылезащитном исполнении.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

Для организации питания, используются 10-ти дневное меню для учащихся школы, ассортимент буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, графики доставки продуктов и вывоза отходов, договоры с предприятиями по обеспечению продуктами питания. В школе ведутся следующие рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов и служб.

Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе обеспечиваются горячим питанием:

- за счёт родительских средств

- за счет субвенций из регионального бюджета (дети из малообеспеченных семей, состоящих на учете в органах социальной защиты населения).

Учащиеся посещают столовую организованно согласно утвержденному графику, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- увеличение детей, страдающих заболеваниями обмена веществ, желудочно-кишечного тракта;
- недостаточная работа по организации питания учащихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
- малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания.

Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания учащихся.

В ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и учащихся. Примерные анкеты – Приложение №1.1.

В рационе питания школьников широко используются продукты повышенной пищевой и биологической ценности (обогащенных микронутриентами), преодоление дефицита микронутриентов осуществляется путем обязательного систематического использования в питании продуктов, обогащенных в процессе их промышленного производства витаминно-минеральными смесями и витаминизации готовой кулинарной продукции непосредственно в школьной столовой. С целью улучшения качества и снижения себестоимости питания в школе ведется работа с поставщиками продукции (заключение договоров непосредственно с производителями, выбор поставщиков на конкурсной основе).

Основные мероприятия, обеспечивающие достижение программных целей

- *Совершенствование нормативно-правовой базы организации питания школьников*

Участие всех заинтересованных лиц в разработке проектов нормативно-правовых актов в части организации питания школьников.

Формирования требований к качеству питания.

Издание локальных актов об организации питания обучающихся, которым определяется порядок получения питания учащимися школы, в течение учебного года издаются приказы на получение бесплатного питания учащимися льготных категорий.

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

Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся (в состав комиссии входят представители администрации школы, члены Управляющего совета, медицинская сестра, заведующая столовой, учащиеся)

главным технологом отдела образования разработаны унифицированных квалификационных требований к организациям и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги по поставке продукции.

Повышение эффективности конкурсного отбора исполнителей муниципального заказа на организацию школьного питания.

Разработка и утверждение единых требований к режиму питания.

3. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой

Проведение инвентаризации материально-технической базы школьной столовой и пищеблока;

Разработка унифицированных требований к оснащению столовой технологическим оборудованием с учетом количества учащихся в школе, поточности и применяемой модели организации питания;

Замена посуды;

Замена технологического оборудования;

Приобретение нового технологического оборудования;

Создание безопасных условий работы работников школьной столовой;

Ремонт обеденного зала школьной столовой;

Оформление обеденного зала школьной столовой.

4. Кадровое обеспечение организации школьного питания

Повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой в части соответствия организации школьного питания предъявляемым требованиям

5. Осуществление мониторинга качества школьного питания

Создание и развитие на объектах школьного питания системы эффективного производственного контроля

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

основные мероприятия	сроки	исполнители
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Зам.директора по УВР
Создание комиссии по питанию	сентябрь	Комиссия по питанию
Организационное совещание: - Организация школьного питания; - утверждение графика дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	сентябрь, декабрь	Ответственный по питанию
Совещание классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры питания»	сентябрь	Администрация
Методсовет «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	Ноябрь	Администрация
Заседание совета по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Ежегодно (октябрь, февраль)	Совет по питанию
Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, буфета, проведение целевых тематических проверок	в течение года	Бракеражная комиссия
Мониторинг организации питания.	в теч. года	Психолог, зам по ВР
Выпуск стенгазет по вопросам организации питания учащихся; размещение информации на сайте школы	в теч. года	Зам.директора по УВР

Методическое обеспечение

основные мероприятия	сроки	исполнители
Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников	В течение учебного года	медсестра, классные руководители
Консультации для классных руководителей 1 - 11 классов: «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течение учебного года	медсестра, зам по ВР
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение учебного года	Администрация школы, комиссия по питанию

Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

основные мероприятия	сроки	исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - "Еда и заменители" (о вредном воздействии консервантов и красителей на здоровье человека) - «Хлеб - всему голова»; - «Каша - пища наша».	Ежегодно (сентябрь - май)	классные руководители, фельдшер
2. Праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Ежегодно (октябрь)	классные руководители
3. Конкурс газет среди учащихся 5 – 8 классов «О вкусной и здоровой пище»	ноябрь	учитель ИЗО
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Берегите свою жизнь»	Декабрь	учитель ОБЖ
5. Презентация исследовательских проектов «Что мы едим?»	февраль	учитель информатики
6. Конкурс среди учащихся 5 – 8 классов «Хозяюшка»	март	учитель технологии
7. Уроки химии и биологии в рамках декады предметов естественного цикла «Исследование пищевых добавок»	апрель	учителя химии и биологии
8. Анкетирование учащихся: - По вопросам организации школьного питания	сентябрь, май	психолог
9. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	апрель	волонтерская группа учащихся
10. Устный журнал "Молоко - волшебный дар" (начальная школа)	май	библиотекарь

Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся

основные мероприятия	сроки	исполнители
1. Размещение информации на стенде в вестибюле школы: 1) Постановление Правительства РФ от 27.11.2007 №799; 2) об организации горячего питания в МБОУ СОШ №5 ст.Марьинской	сентябрь	ответственная за организацию горячего питания
2. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; «Питание учащихся дома»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний»; «Оценка работы школы по организации горячего питания»	сентябрь ноябрь январь апрель	Администрация школы, медсестра
3. Индивидуальные консультации медработника школы «Как кормить ребёнка, нуждающегося в диетпитании»	по запросу	медработник
4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	психолог
5. Организация встречи родителей с детским педиатром - «Диетическое питание детей с хроническими заболеваниями»	апрель	Администрация школы, медработник
6. Анкетирование родителей «Питание глазами родителей»	сентябрь	классные руководители, психолог
7. Опрос родителей «Оценка работы школы по организации горячего питания»	май	классные руководители, психолог

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой

основные мероприятия	сроки	исполнители
1. Приобретение электрополотенце для обеденного зала ().	ноябрь-декабрь	Администрация Зам.директора по АХЧ
2. Приобретение посуды на пищеблок	июнь (при обеспечении финансирования)	
3. Ремонт моечной.		

Необходимо совершенствовать не только формы обслуживания учащихся, но и методы управления питанием школьников. Условно эти методы можно поделить на три группы.

I группа.

Методы непосредственного воздействия на формирование рационов питания школьников

- проведение мероприятий по контролю организации питания в школе;

- согласование рационов питания детей в школе.

II группа.

Методы опосредованного воздействия на организацию школьного питания:

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

III группа.

Разъяснительная работа:

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

Важна просветительская работа в области здорового питания, как среди педагогического персонала школы и работников школьной столовой, так и среди учащихся, начиная с самых первых классов, а также их родителей. Необходимо сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания.

Поэтому разъяснительная работа с родителями и педагогами должна быть направлена на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение педагогов и родителей исчерпывающей информацией об организации дошкольного питания (общешкольные, классные родительские собрания)

Обучение детей основам здорового питания.

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

- введены уроки «Полезное питание» в 1-х классах (внеурочная деятельность)
- проводятся беседы по формированию ЗОЖ на занятиях в группе продленного дня, на классных часах.

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

Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся начала свою работу с 1 сентября 2009 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, распоряжениями и постановлениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы, договорами, заключенными между образовательным учреждением и предприятиями по обеспечению продуктами питания «Школьную столовую».

Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации учреждения.

Основные направления деятельности комиссии:

- Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договоров, заключенных с предприятиями по обеспечению продуктами питания «Школьной столовой».
- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Определяет контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание.
- Формирует списки обучающихся, имеющих право на льготное питание, и направляет их на утверждение директору школы.

Осуществляет контроль:

1. за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 2. за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 3. за качеством готовой продукции;
 4. за санитарным состоянием пищеблока;
 5. за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 6. за организацией приема пищи обучающихся;
 7. за соблюдением графика работы столовой.
- проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания

План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей	сентябрь, далее по мере поступления документов	соц. педагог, кл. руководители
2. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Медсестра
3. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Отв. за питание, медсестра
4. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Отв. за питание, медсестра
5. Целевое использование финансовых средств на питание учащихся.	Сентябрь, январь	Отв. за питание
6. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Медсестра, соц. педагог, преподаватель- организатор ОБЖ
7. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Октябрь	Соц. педагог
8. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Зав. производством, отв. за питание, медсестра