

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Березовская основная общеобразовательная школа

Рекомендовано к утверждению

Педсоветом протокол № 1

От «29» 08 2018 г

Утверждаю  
Директор школы  
  
А.М.Воробьев



**Программа об организации  
школьного питания  
«Здоровое питание»  
на 2018 – 2023 годы**

## Содержание

№ Раздела	Название раздела	Стр.
	Содержание	1
1	Паспорт программы	2
2	Пояснительная записка	4
3	Организация питания в школе	5
4	Основные направления реализации Программы	9
5	Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы	10
6	Контроль качества и безопасности питания	12
7	План работы общественной комиссии по контролю за организацией	
8	и качеством питания обучающихся	14
9	Мониторинг организации здорового питания обучающихся	15
10	График контроля за организацией питания	15
11	Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников	16
12	Ожидаемые конечные результаты программы	17
13	Заключение	17

# 1. Паспорт программы

<p><b>1.Наименование Программы</b></p>	<p>Программа по совершенствованию качества организации школьного питания "Здоровое питание" на период с 2018 по 2023 гг.</p>
<p><b>2. Основание для разработки Программы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>■ Конвенция о правах ребенка.</li> <li>■ Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».</li> <li>■ Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ</li> <li>■ СанПиН 2.4.2.2821-10 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях"</li> <li>• СанПиН 2.4.1.2660-10 "Санитарно -эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы в дошкольных образовательных учреждениях»</li> <li>• Приказ Министерства здравоохранения и социального развития РФ и Министерства образования и науки РФ от 11 марта 2012 г. № 213н/178 “Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений”</li> <li>• Методические рекомендации формирования культуры здорового питания обучающихся от 12 апреля 2012 г. №06-731</li> </ul>
<p><b>3. Разработчики Программы</b></p>	<p>Ответственные по организации горячего питания директор – Воробьев А.М., завхоз – Фадеева Н.А.</p> <p>Ответственный за просветительскую работу , заместитель директора по ВР – Готовцева С.А.</p>
<p><b>4. Цель Программы</b></p>	<p>Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания школьников, обеспечение качественным безопасным, сбалансированным питанием обучающихся в школе</p>
<p><b>5. Основные задачи Программы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>■ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> <li>■ Развитие материально - технической базы. Совершенствование нормативно - правового регулирования системы питания обучающихся образовательного учреждения, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.</li> <li>■ пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</li> <li>■ организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.</li> <li>• Совершенствование организации, повышение 6. Совершенствование организации питьевого режима.</li> <li>• Организация системы мониторинга питания обучающихся.</li> </ul>

<p><b>6. Этапы и сроки реализации Программы</b></p>	<p>Программа реализуется в период 2018 - 2023 гг. в три этапа:</p> <p>I этап - организационный: организационные мероприятия; разработка и написание программы.</p> <p>II этап - 2018 - 2023 г: реализация программы</p> <p>этап - 2018-2019 г.: обобщающий систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы.</p>
<p><b>7. Объемы и источники финансирования</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Средства Регионального бюджета</li> <li>• Средства бюджета муниципального образования</li> <li>• Родительские средства</li> <li>• Другие источники</li> </ul>
<p><b>8. Ожидаемые результаты реализации Программы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• наличие пакета документов по организации школьного питания;</li> <li>• обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>• обеспечение доступности школьного питания;</li> <li>• обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> <li>• отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>• приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;</li> <li>• сохранение и укрепление здоровья школьников;</li> <li>• улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой.</li> </ul>



## 2. 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**

Здоровье детей и подростков в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации, являясь при этом, наряду с другими демографическими показателями, чутким барометром развития страны.

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

**Рациональное питание обучающихся** - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Установлено, что учащиеся, получающие в школе горячее питание, лучше воспринимают учебный материал и сохраняют работоспособность до конца учебных занятий.

В Законе Российской Федерации «Об образовании в РФ» сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности

Для решения этой задачи и была разработана Программа об организации школьного питания «**Здоровое питание**», которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников. Необходимость серьёзно заниматься формированием культуры здоровья, в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребёнком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес.



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 школьники 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.

Бесспорно, здоровье закладывается в детстве и формируется в юности. Соблюдение режима питания, витаминная обеспеченность, рациональное питание помогут школьникам избежать переутомления, повысить работоспособность и улучшить успеваемость.

Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, то есть, чтобы полноценно развиваться, в течение дня ребёнок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах, школах, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Программа "Здоровое питание" обеспечивает основную концепцию, которой руководствуется школа в планировании, реализации и оценке мероприятий по пропаганде здоровья и здорового питания. В ней учитываются действия всех значимых членов школьного сообщества: учащихся, педагогов, родителей, работников Парамоновской основной школы».

### 3. Организация питания в школе

Муниципальное общеобразовательное учреждение Березовская основная общеобразовательная школа расположена в Малоярославецком районе Калужской области.

Адрес школы: 249081, Калужская область, Малоярославецкий район, д. Березовка, улица Молодежная, дом 25.

Телефон : 8(48431) 38131, E-mail: [beryozovka2007@yandex.ru](mailto:beryozovka2007@yandex.ru)

Образовательная деятельность ведется в соответствии с Уставом, лицензией (серия 40Л01 № 0001118 от «06» мая 2015 года, регистрационный № 137, выданной Министерством образования и науки Калужской области на срок действия бессрочно. Школа работает в режиме пятидневной рабочей недели, дошкольная группа - в режиме пятидневной недели. Школа расположена в одном здании, общая площадь составляет: 2322,1 кв.м.

В школе обучаются 77 детей, в том числе:

- дошкольные группы – 25 чел.
- начальная школа – 23 чел.
- основная школа – 29 чел.

Питание в Березовской основной школе организовано в соответствии с Федеральным Законом Российской Федерации «Об образовании в РФ» от 29 декабря 2012 г. № 273-ФЗ), Федеральным Законом Российской Федерации от 21 июля 2005 г. №94-ФЗ «О размещении заказов на поставку товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (с изменениями и дополнениями), Санитарно-эпидемиологическими правилами «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СП 2.3.6.1079-01», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 (ред. От 03.04.2003); САНПИН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования, Уставом школы, графиком работы столовой.

Для организации питания в Березовской основной школе имеется необходимая нормативно-правовая база. Разработаны и утверждены директором школы положения об организации питания школьников, об общественной комиссии, осуществляющей контроль за организацией и качеством питания; должностные инструкции повара, помощника по кухне, завхоза. Питание организовано в соответствии с санитарно-



гигиеническими требованиями. Персоналом пищеблока пройдена гигиеническая аттестация. Медицинские книжки персонала пищеблока соответствуют требованиям нормативных документов.

Ответственной за организацию питания обучающихся, за составление меню назначена завхоз школы.

Ежегодно издается приказ "О создании школьной комиссии по проверке организации и качества питания учащихся", график контроля по проверке организации и качества питания учащихся. В состав комиссии входят представители администрации школы, представители родительской общественности, представитель от совета старшеклассников, представитель педагогического коллектива.

Охват горячим питанием по школе составляет 100 %. Питание учащихся за счёт средств родителей.

В школе организовано одноразовое горячее питание. В соответствии с постановлением Главы Малоярославецкого района на питание школьников выделяется сумма в размере 35 рублей. Учащиеся питаются во время перемены после третьего и четвертого уроков. Продолжительность перемен 20 минут.

Организовано ежедневное дежурство учащихся 7 - 9 классов согласно графика. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания. Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся.

В детском саду организовано трехразовое питание.

Кроме этого школа и детский сад обеспечены овощной продукцией. Часть овощей собрана с пришкольного участка.

Учащиеся ежедневно получают полноценный, сбалансированный горячий обед. Блюда приготовлены с соблюдением санитарных норм и правил.

Поставка продуктов питания, кулинарной продукции производится своевременно, согласно поданной заявке. Продукты питания получаем по заявке от ООО «Глобус». Хлеб доставляет ЗАО «Хлебокомбинат» г. Калуга.

Заявки выполняются полностью. При приобретении продуктов животного и растительного происхождения и другой подконтрольной продукции в полном объеме предоставляются сопроводительные документы.

Школа и детский сад обеспечивается продуктами питания, обогащёнными витаминами и микроэлементами. Применяется йодированная соль, молоко. На видном месте в обеденном зале вывешено меню, в котором указано наименование блюд, выход продуктов.

В школе ведется контроль за соблюдением питьевого режима. Для этого имеется кулер со сменными бутылками. Заправка воды производит ИП Ивашин В.И.. На воду имеются соответствующие сертификаты качества.

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

Ежедневно ведутся бракеражные журналы сырой и готовой продукции. Хранение продуктов осуществляется в соответствии с санитарными нормами: крупы и сыпучие продукты хранятся в специальных шкафах; скоропортящиеся продукты хранятся в холодильниках и холодильных камерах.

Анализ меню показывает, что в рацион питания входят рыба, масло сливочное, овощи, мясо куриное, крупы, макаронные изделия, молоко, сахар и т.д.

В столовой и на пищеблоке выполняются все санитарно - эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в школе. Все цеха: холодный, горячий укомплектованы необходимым оборудованием. Летом в школьной столовой был произведен косметический ремонт пищеблока.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Количество столовой и



чайной посуды, столовых приборов соответствует норме. Сотрудниками столовой не допускается использование столовой и чайной посуды с трещинами и отбитыми краями. Чистоте посуды 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 по вине столовой.

Перед входом в зал столовой для мытья рук обучающимися организовано специальное место.

В помещении пищеблока чистые полы, разделочные столы и посуда. Все емкости для приготовления пищи имеют крышки. Электрические плиты в исправном состоянии. Оборудована вытяжка. Технологическое оборудование и уборочный инвентарь промаркированы. Санитарное состояние помещений соответствует санитарным нормам.

Сырье и готовая продукция реализуется в сроки установленные санитарно-гигиеническими требованиями. Пищеблок имеет достаточное материально-техническое обеспечение. Столовая работает на сырье.

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

Повар столовой имеет профессиональное образование и стаж работы. Периодически проходит гигиеническую аттестацию. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно - гигиенические нормы. С сотрудниками пищеблока проводится современная работа по охране труда во всех цехах и при работе с технологическим оборудованием. На рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (наличие мыла, полотенец, и др.). Есть обеденный зал на 32 посадочных места.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется десятидневное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы, в рационе используется аскорбиновая кислота. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Соблюдение принципов рационального, сбалансированного, щадящего питания, оптимальное формирование рациона питания учащихся, правильное составление меню и приготовление пищи - важнейшие компоненты оздоровления детей с болезнями органов пищеварения и нарушения обмена веществ.

Поэтому в Программе здоровья школы «Шаги к здоровью» здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности. Для решения этой задачи, а также для совершенствования организации школьного питания и была разработана Программа развития организации питания в школе "Здоровое питание на 2018 - 2023 г.", которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является, однако, сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального



здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами. Сегодня недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов. По-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Выполнение программы "Здоровое питание" позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
5. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
6. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.

В перспективе организации 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, желудочнокишечных 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.

#### **4. Основные направления реализации Программы**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

## 5. Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы

<b>1. Организационно - аналитическая работа, информационное обеспечение</b>			
1.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания.; график дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	Сентябрь	Директор школы
2.	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9-х классов по вопросам: -Охват учащихся горячим питанием; -Соблюдение санитарно- гигиенических требований; -Профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, январь.	школьная комиссия по питанию
3.	Организация питьевого режима учащихся	ежедневно	завхоз
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок : Контроль суточной пробы, Контроль за качеством и соблюдением графика питания Заполнение бракеражного журнала	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия
5.	Контроль за соблюдением графика поставок продукции	в течение года	школьная комиссия по питанию
6.	Контроль за наличием и хранением кухонного инвентаря	1 раз в месяц	завхоз
<b>2. Совершенствование санитарного и материально-технического состояния столовых и пищеблока</b>			
1.	Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация.
2.	Контроль за санитарным состоянием школьной столовой.	ежедневно	школьная комиссия по питанию
3.	Контроль за соблюдением личной гигиены учащихся.	ежедневно	школьная комиссия по питанию
4.	Контроль за качеством и весом сырой продукции, поступающей в пищеблок.	в течение года	завхоз
5.	Проверка правильности рецептуры и закладки блюд.	в течение года	завхоз
6.	Контроль за соблюдением температурного режима холодильников и холодильных камер.	1 раз в месяц	завхоз



### 3. Учебно-информационное (Работа с учащимися)

1.	Проведение бесед, лекций медсестрой школы.	в течение года	Заместитель директора по ВР
2.	Проведение классных часов и презентаций: «Пирамида питания», «Здоровое питание», «Правильный рацион питания» и другие.	в течение года	классные руководители
3.	Проведение конкурса рисунков, на тему «Азбука здорового питания».	в течение года	Готовцева С.А.
4.	Классный час (1-4) «Умеем ли мы правильно питаться».	ноябрь-апрель (по графику)	Классные руководители
5.	Классный час (5-9кл.) «Здоровое питание».	Февраль-апрель (по графику)	Классные руководители
6.	Конкурс плакатов «Путешествие в страну здоровья».	Декабрь-февраль 2013г.	Фролова Н.А.
7.	Освещение вопроса о рациональном питании на сайте школы	В течении года	Холявчук Н.А.
8.	Школьный конкурс рецептов «Готовим для всей семьи».	Май- июнь.	Классные руководители
9.	Проведение мониторинга «Отношение учащихся к организации горячего питания в школе»	2 раза в год.	Готовцева С.А.
10.	Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках общеобразовательных предметов (биология, химия, окружающий мир, ОБЖ)	в течение года	Учителя-предметники
11.	Изучение теоретических и практических основ правильного питания в рамках дополнительного образования (классные часы)	В течение учебного года	Классные руководители
12.	Цикл бесед «Азбука здорового питания».	В течение года.	Медсестра, кл. руководители.

### 4. Работа с педагогическим коллективом

1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей.	По графику	Директор школы
2.	Ведение строгого учета детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям.	В течение года	Медработник
3.	Своевременное выявление учащихся, с заболеванием ЖКТ	В течение года	Медработник
4.	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	В течение года	Ответственный за питание
5.	Ведение пропаганды здорового питания.	В течение года	Классные руководители
6.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания	В течение года	Классные руководители

	Пропаганда горячего питания среди родителей.	В течение года	Классные руководители
1	Разработка и внедрение курса «Кулинария» в рамках образовательного предмета «Технология».	В течение года	Готовцева С.А.
<b>5. Работа с родителями</b>			
1.	Выступления на заседаниях общешкольного родительского комитета, собраниях родителей по вопросам организации питания; а также проведение медицинской сестрой бесед на тему: «Личная гигиена ребенка».	в течение года	Готовцева С.А.
2.	Классные родительские собрания «Родителям - о здоровом питании ребенка»	в течение года	Классные руководители
3.	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях.	По плану	Классные руководители
4.	Изучение отношения родителей (анкетирование) к организации горячего питания в школе.	2 раза в год	Классные руководители
5.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗО, школьных конкурсов о правильном питании.	В течение года	Классные руководители

## 6. Контроль качества и безопасности питания

Контроль качества и безопасности питания детей осуществляет юридическое лицо, обеспечивающее питание в образовательном учреждении. Ответственным за организацию и полноту охвата детей горячим питанием является руководитель школы.

В нашей школе работает комиссия по контролю за организацией питания и качеством питания обучающихся, в ее составе член администрации школы, родители и ученики. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами администрации образовательного учреждения, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договорами, заключенными между районными службами и образовательным учреждением. Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, утвержденным директором школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц. Заседания комиссии оформляются протоколом и доводятся до сведения администрации учреждения.

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 нашей школы.

На совещаниях при директоре заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле



директора, педагога-организатора, родительского комитета.

За качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи следит завхоз. Так, при приеме продуктов на пищеблок проверяется наличие соответствующих документов, удостоверяющих их качество и безопасность. В документах указаны дата выработки, сроки и условия хранения продукции. Сопроводительный документ сохраняется до конца реализации продукта. Для контроля качества поступающей продукции завхоз проводит бракераж и делает запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Чтобы проконтролировать условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании. Для этой цели используются термометры (за исключением ртутных). Информация заносится в Журнал учета температурного режима холодильного оборудования.

Выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия, в состав которой входят три человека, в т. ч. медсестра, сотрудник пищеблока и представитель администрации образовательного учреждения (завхоз). Бракераж осуществляется по органолептическим показателям, снимая пробу непосредственно из емкостей, в которых готовится пища. Результат регистрируется в Журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Если комиссия выявляет нарушение технологии приготовления пищи, то блюдо не допускается к выдаче до устранения недостатков. При проведении бракеража обращается внимание на вес порционных блюд: он должен соответствовать выходу блюда, указанному в меню-раскладке. Также для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба.

Пробу отбирают из котла стерильными ложками в промаркированную стерильную стеклянную посуду с плотно закрывающимися 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.

Завхоз ведет специальную ведомость для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья. С помощью этого документа ведется подсчет использованных продуктов (на один день на одного человека, в среднем за неделю или 10 дней) и осуществляется сравнение со среднесуточными нормами питания.

В учреждении осуществляется ежедневный контроль состояния здоровья работников

## 7. План работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный
1	Санитарное состояние школьной столовой	1 раз в четверть	Комиссия по проверке питания
2	Соблюдение графика питания обучающихся	1 раз в четверть	Комиссия по проверке питания
3	Личная гигиена обучающихся	еженедельно	Медсестра, кл. руководители
4	Организация питания обучающихся из многодетных малообеспеченных и социально незащищенных семей (трудная жизненная ситуация)	1 раз в месяц	Заместитель директора по ВР
5	Анкетирование обучающихся и их родителей по питанию	ноябрь	Комиссия по проверке питания
6	Контроль за качеством питания	1 раз в месяц	Комиссия по проверке питания

7	Проверка соответствия рациона утвержденному меню	1 раз в месяц	Комиссия по проверке питания
8	Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в четверть	Комиссия по проверке питания
9	Организация просветительской работы	Октябрь, апрель	Заместитель директора по ВР, кл. руководители

### 8. Мониторинг организации здорового питания обучающихся

Название мероприятия	Форма проведения	Сроки
Изучение уровня владения основами здорового питания	Мониторинговое исследование	Октябрь май
Мнение участников образовательного процесса о качестве школьного питания.	Социологическое исследование	Сентябрь январь
«Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Анкетирование родителей Анкетирование учащихся	Апрель-май

### 9. График контроля за организацией питания

Вид контроля	Сроки контроля	Ответственные за проведение контроля
Контроль за качеством используемых продуктов питания, приготовления блюд, санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала	Бракеражная комиссия - ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Аналитический отчет об охвате горячим питанием	Ежемесячно	Ответственный за питание
Контроль за обеспечением дежурства на переменах учащихся и педагогов	Постоянно, в течение года	Дежурные администраторы,
Общественная экспертиза школьного питания со стороны родительских комитетов и комиссии по контролю за организацией и качеством питания	Постоянно, в течение года	Представители родительской общественности (по предварительному согласованию)
Контроль за организацией бесплатного горячего питания	Один раз в месяц	Ответственный за питание



# Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников

## Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
- Контроль расходования средств на питание в школьной столовой.

## 2. Обязанности работников столовой:

- Составление рационального питания на день и перспективного меню
- Включение в меню овощей, витаминизированных напитков;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

## 3. Обязанности классных руководителей:

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье; Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

## 4. Обязанности родителей:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Оказывать помощь в обеспечении школы чистой питьевой водой;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медработников по питанию в семье.

## 5. Обязанности учащихся:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Дежурить по столовой;
- Принимать участие в выпуске тематических газет;

## 9. Ожидаемые конечные результаты программы

- сохранение и укрепление здоровья при стабильных результатах обучения;
- повышение приоритета здорового питания;
- повышение мотивации к здоровому образу жизни;
- поддержка родителями деятельности школы по воспитанию здоровых детей;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;



- повышение качества и безопасности питания учащихся;
- обеспечение всех обучающихся питанием;
- обеспечение льготным питанием детей из социально-незащищенных семей.

## 10. Заключение

Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других. Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, окружающего мира, литературного чтения, ИЗО, технологии.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона учащихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Проведённые беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них, помогли в интересной и увлекательной форме погрузиться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других. Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, окружающего мира, литературного чтения, ИЗО, технологии.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона учащихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Проведённые беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них, помогли в интересной и увлекательной форме погрузиться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.