

Обсуждена на заседании
Педагогического совета
школы 30.09.2018



Целевая комплексная программа

**«Школьное питание»
(2018 – 2023гг)**

Приложение к ЦКП «Шаги к здоровью»

Паспорт Программы

<i>Название Программы</i>	Целевая программа «Школьное питание»
<i>Сроки реализации Программы</i>	2018 - 2023 гг.
<i>Разработчики Программы</i>	Директор школы Лесина Г.А. Зам.директора школы поУВР Терновых С.В.

Цель Программы:

1. Совершенствование системы организации школьного питания, отвечающего современным требованиям санитарных правил и нормативов.
2. Обеспечение учащихся качественным, полноценным и сбалансированным питанием с целью уменьшения количества заболеваний детей, повышения их умственной и физической работоспособности.

Задачи Программы:

1. Обеспечение доступности школьного питания.
2. Повышение качества и безопасности питания учащихся.
3. Обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам, улучшение рациона питания.
4. Оснащение школьной столовой современным и высокотехнологичным оборудованием.
5. Совершенствование профессионально-кадрового состава работников школьной столовой.
6. Пропаганда и обучение в области здорового питания.
7. Обеспечение льготным питанием обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации, детей из многодетных и малообеспеченных семей.

Основные разделы Программы

1. Мероприятия организационного характера.
2. Разработка рациона питания школьников и составление меню.
3. Пропаганда и обучение в области здорового питания.
4. Совершенствование МТБ школьных столовых. Оснащение современным оборудованием в соответствии с современными требованиями.

Ожидаемые конечные результаты

1. Сохранение физического здоровья учащихся, уменьшение физических заболеваний
2. Увеличение числа учащихся, получающих сбалансированное витаминизированное горячее питание.
3. Формирование устойчивой ценностной установки на здоровый образ жизни детей и их родителей.
4. Обеспечение возможности выбора предлагаемых блюд.
5. Рост успеваемости учащихся

*Нормативно-правовая база
разработки Программы*

1. Федеральный закон «Об образовании в РФ» ст.2, 31,32, 51.
2. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999г. № 53 - ФЗ
3. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5. 2409 - 08 «Сан-эпидем. требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утверждённые постановлением Главного государственного санитарного врача РФ 23.07.2008г. № 45.
4. Постановление Правительства Камчатского края «Об утверждении Порядка предоставления социальной поддержки в виде обеспечения бесплатным питанием обучающимся в государственных образовательных учреждениях, находящихся в ведении Камчатского края, и в муниципальных образовательных учреждениях в Камчатском крае.» от 2 сентября 2008г.№259
5. Постановление Главы Мильковского муниципального района «Об утверждении денежных норм питания обучающихся муниципальных общеобразовательных учреждений муниципального района на 2018г.» от 8апреля 2018г.
6. Положение о порядке организации питания учащихся в КГБОУ МСШ №2

I. Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения программно-целевыми методами

1. Показатели организации питания учащихся в КГОБУ МСШ № 2

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости. Важнейшим условием для поддержания здоровья высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Кроме того, оно должно быть сбалансированным, ребёнок в течение дня должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Очень важно также, чтобы школа стала центром и началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

В КГОБУ МСШ № 2 обучается 418 учащихся, из них: на

I ступени обучения - 176 человек на II ступени обучения

- 184 человека на III ступени обучения - 58 человек

В школе работают 8 ГПД, в которых обучается 200 детей. Работают 2 столовые - в основном корпусе и в корпусе 1-х классов «Василёк». На базе основного здания школы в столовой организовано горячее питание для учащихся 2 - 11 классов.

Общий процент охвата горячим питанием составляет:

завтраки - 80 % обеды - 43 % полдники - 13 %

из них бесплатно, за счёт средств бюджета охвачены:

завтраками - 200 человек - 48% обедами - 82 человека -

20% полдниками - 32 человека - 8%

За счёт средств родителей: горячими

завтраками охвачено - 32 % обедами -

23% полдниками - 5%

2. Показатели качества питания

В КГОБУ МСШ № 2 организован ежедневный контроль за соблюдением санитарных норм и правил администрацией школы, школьным фельдшером, общешкольным родительским комитетом.

Замечаний по качеству приготовления пищи со стороны ФГУЗ «Центр гигиены и физиологии» в адрес школьной столовой нет.

На заседаниях общешкольного родительского комитета регулярно рассматриваются вопросы организации горячего питания; в системе проводятся рейды родительской общественности в столовую с целью контроля за качеством приготовления блюд, санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока, соблюдением САНПиНа. Итоги рейдов обсуждаются на заседаниях родительского комитета и доводятся до сведения родителей классов.

В летнее время ежегодно организуются работы на пришкольном участке по выращиванию овощей. Это даёт возможность заготовить овощи для столовой «Василька» и тем самым снизить стоимость горячего питания для учащихся 1-х классов, которые находятся в школе целый день и поэтому питаются трижды, получая горячие завтраки, обеды и полдники.

Учащиеся начальной школы организуют вместе с родителями и классными руководителями сбор шиповника, который используется для витаминизации и оздоровления учащихся.

В меню ежедневно включаются свежие овощи, фрукты, соки, закупается рыба, натуральное мясо (говядина), куры и яйца птицефабрики «Пионерская». Проводится С - витаминизация третьих блюд.

Однако проблема организации школьного питания остаётся актуальной и требует постоянного внимания и контроля.

Анализ состояния организации школьного питания, проведённый в КГОБУ МСШ № 2 показал, что

- в столовых устаревшее энергозатратное технологическое оборудование;

- в полной мере не решён вопрос обеспечения школьных пищеблоков посудой и инвентарём, замены кухонной посуды на нержавейку;
- неуккомплектованность медицинского кабинета постоянными кадрами ослабляет контроль за качеством приготовления пищи для детей;
- вместо семи необходимых цехов в наличии имеется всего два. Необходима реконструкция школьной столовой, строительство новых цехов;
- необходимо внедрение новых технологий производства;
- в столовой высокая текучка кадров: из-за низкой зарплаты желающих работать в школьной столовой не очень много; находя работу с более высокой зарплатой люди уходят;
- у учащихся недостаточно хорошо сформирована культура питания;
- отсутствует современное дизайнерское оформление обеденного зала, нет красочных фабричных стендов, плакатов;
- меню составляется с учётом стоимости питания без учёта физиологической потребности детей в биологически ценных веществах.

Решение вопросов совершенствования питания в КГБОУ МСШ № 2 связано с необходимостью внедрения новых технологий производства, в первую очередь, решения вопроса изготовления и доставки полуфабрикатов высокой степени готовности, овощи - очищенные, мясо - разделанное и т.д., открытие салат - баров, школьных кафе для старшеклассников.

Решение перечисленных выше проблем требует комплексного системного подхода. Необходимо создание в школьной столовой современной материально-технической базы, позволяющей освоить новые технологии пищевого производства, формы и методы обслуживания обучающихся.

В настоящее время школа укомплектована достаточным количеством посуды и кухонной утварью. Мытьё её и дезинфекция проводится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима. Перед входом в помещение столовой установлены раковины для мытья рук с подводкой горячего водоснабжения и электрополотенца.

На столах в столовой всегда есть салфетки, соль в солонках. Дополняют приятную атмосферу наглядная агитация, красивые панно на стенах, жалюзи на окнах, цветы.

Штат работников столовой укомплектован; все работники регулярно проходят мед. комиссию, проходят курсы повышения квалификации, все снабжены спец. одеждой.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы.

В столовой ведутся журналы:

- ✓ журнал готовой кулинарной продукции;
- ✓ журнал проведения витаминизации третьих блюд;
- ✓ журнал готовой пищевой продукции;
- ✓ журнал бракеража пищевых продуктов.

Ежедневно проводится суточный отбор пищевых проб готовой продукции. Составлено и используется 10-дневное меню, составленное с нормами СанПиНа, утверждёнными Управлением Роспотребнадзора.

II. Основные мероприятия Программы

- А) Соблюдение санитарно-гигиенических требований к помещению и оборудованию пищеблока.
- Б) Соблюдение санитарно-гигиенических требований учащимися школы.
- В) Организация горячего питания (завтрак, обед, полдник) для всех учащихся школы.
- Г) Создание условий для приёма пищи учащимися:
 - приобретение мебели в столовую;
 - приобретение современного технологического оборудования;
 - реконструкция помещения столовой с целью увеличения её цехов.
- Д) Пропаганда и обучение в области здорового питания и ЗОЖ учащихся и их родителей.

III. Основные направления Программы:

- Организация горячего питания для учащихся
- Приобретение современного технологического оборудования для школьных пищеблоков.

IV. Механизмы реализации Программы:

- организация горячего питания учащихся;
- приобретение современного технологического оборудования для школьных столовых;
- реконструкция школьных пищеблоков;
- пропаганда здорового питания и обучение ему учащихся и их родителей.

V. Срок реализации программы 2018 - 2023гг.

- I этап - 2018г.
- II этап - 2019 - 2023 гг.

Задачи I этапа:

- анализ состояния организации питания в КГБОУ МСШ № 2;
- выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями;
- работа по оснащению современным технологическим оборудованием школьных столовых;
- создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами; пропаганда и обучение в области здорового питания и ЗОЖ учащихся и их родителей.

Задачи II этапа:

- продолжение работы по оснащению современным технологическим оборудованием школьных столовых;
- создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами;
- строительство овощного цеха (пристройки) к столовой;
- приобретение новой мебели для школьной столовой;
- эстетическое современное дизайнерское оформление обеденного зала;
- пропаганда ЗОЖ и здорового питания среди учащихся и родителей.

VI. Оценка ожидаемой эффективности и результативности Программы

- 100% охват обучающихся качественным сбалансированным горячим питанием в соответствии с физиологическими потребностями учащихся;
- 100% переоснащение школьных пищеблоков (основное здание и «Василёк») современным технологическим оборудованием, мебелью и инвентарём в соответствии с санитарными и санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами;
- улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности;
- создание в школьных столовых условий соответствующих требованиям СанПиНа;
- улучшение показателей здоровья обучающихся, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления, нормального роста и развития детей;
- формирование у обучающихся культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье; эстетическое оформление обеденного зала в основном корпусе школы.

План мероприятий по выполнению целевой Программы «Школьное питание»

2018 год - Внедрение I этапа целевое Программы «Школьное питание».

I. Мероприятия с обучающимися

мероприятия	сроки	ответ-е
1. Праздник «Золотая осень» - выставка рисунков и поделок из овощей и ягод.	сентябрь	Страшинская Л.П., Осипова Т.П.
2. Классные часы по теме «Питание и здоровье».	1 раз в полугодие I четверть 2018г.	Кл. рук-ли
3. Конкурс рисунков «Винегрет - шоу» среди учащихся 5 - 8 кл.		Михеева Н.Н.
4. Выпуск газеты «Мобильный репортёр» по теме «Школьное питание - здоровое питание».	ноябрь 2018г.	Порошин А.А.
5. Анкетирование учащихся «Предпочтения школьного питания 9 - 11 кл.».	сентябрь 2018г.	Социальный педагог
6. Конкурс и дегустация блюд из дикоросов (5 - 11 кл.) (в рамках Дня здоровья)	сентябрь 2018 г.	Кл. рук-ли

II. Мероприятия с родительской общественностью

мероприятия	сроки	ответ-е
Обсуждение условий Программы «Школьное питание» на родительских собраниях.	сентябрь 2018г.	администрация школы, кл-е рук-ли СПС
1. Родительские собрания: «Воспитание здорового ребёнка в семье» (5 кл.) «Школа здоровья» - семинар - практикум (10 кл.)	октябрь 2018г.	СПС
2. Совместные заседания общешкольного родительского комитета и Попечительского совета: - Учёт малообеспеченных учащихся в представлении горячего питания. - Оказание помощи малообеспеченным семьям. - Санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и работников столовой.	декабрь 2018г.	
3. Рейды общешкольного родительского комитета в школьную столовую: Цель: контроль за организацией горячего питания, соблюдением санитарно- гигиенического режима в школьной столовой, калорийность блюд, нормами вложения блюд, С- витаминизацией	октябрь 2018г.	Председатель общешкольного
	ноябрь 2018г.	

III. Мероприятия по укреплению и совершенствованию материально- технической базы пищеблоков

мероприятия	сроки	ответ-е
Составление системы и заявок на 2019 год по укреплению и совершенствованию материально-технической базы пищеблока. Установка жалюзи на окнах.	август - сентябрь 2018г. август - сентябрь 2018г.	Лесина Г.А., Мазаева С.Л. Лесина Г.А., Мазаева С.Л.
Приобретение новых стеллажей из нержавеющей стали в моечную столовой основного здания.	сентябрь - октябрь 2018г.	Лесина Г.А., Мазаева С.Л.
Замена кухонной утвари (баков, кастрюль) на нержавейку.	октябрь - ноябрь 2018г.	Лесина Г.А., Мазаева С.Л.
Приобретение нового технологического оборудования в столовую основного корпуса школы (тестомеса, хлеборезки).	ноябрь - декабрь 2018г.	Лесина Г.А., Мазаева С.Л.
Приобретение мебели в подсобку - столов, стульев, шкафов для одежды.	ноябрь - декабрь 2018г.	Лесина Г.А., Мазаева С.Л.
Оформление стенда «Уголок питания».	октябрь 2018г.	Мазаева С.Л.
Приобретение посуды (тарелок, чашек, вилок, ложек) в столовую	сентябрь - декабрь 2018г.	Мазаева С.Л.

I. Мероприятия с обучающимися.

1. Классные часы по теме «Разговор о правильном питании» с учащимися 1 - 4 кл.	1 раз в полу-годие	Кл. рук-ли
2. Беседы с учащимися «Азбука питания» (5 - 6 кл.)	1 раз в полу-годие	Кл. рук-ли
3. Анкетирование учащихся на предмет качества приготовленных блюд, ассортименту продуктов «Моё настроение после завтрака» с последующим обсуждением анкетных данных (7 - 11 кл.)	1 раз в год	Зам. директора по ВР, социальный педагог школы
4. Конкурс стенгазет «Правильное питание» (7 - 9 кл.)	1 раз в год	Кл. рук-ли,
5. Конкурс рисунков о вкусной и здоровой пище (5 - 6 кл.)	1 раз в год	Михеева Н.Н.
6. Выпуск школьной газеты «Мобильный репортёр» с предварительным интервьюированием уч-ся 9 - 11 кл. на предмет удовлетворения качеством приготовления завтраков и обедов в школьной столовой.	1 раз в год	Кл. рук-ли, Михеева Н.Н. Порошин А.А.
7. Цикл бесед по теме: «Формирование устойчивого, положительного отношения к пониманию здорового образа жизни (для уч-ся 8 - 11 кл.)	1 раз в полу-годие	Кл. рук-ли
8. Организация работы трудовой бригады по сбору дикоросов (шиповника, боярышника, листьев малины, смородины) для С - витаминизации блюд.	июль - октябрь ежегодно	Галочкина Ю.В.
9. Анализ изменений в состоянии здоровья учащихся	ежегодно	Фельдшер школы

II. Мероприятия с родителями

мероприятия	сроки	ответ-е
1. Проведение заседаний общешкольного родительского комитета по вопросу организации горячего питания.	1 раз в четверть	Председатель общешк. родит. комитета
2. Проведение рейдов общешкольного родительского комитета в столовую школы:	октябрь, декабрь, февраль, апрель	Председатель общешк. родит. комитета
- качество приготовления блюд; - санитарное состояние пищеблоков; - организация горячего питания в школе; - соблюдение санитарно-эпидемиологических правил и нормативов и технологической документации; - охват горячим питанием обучающихся; - контроль за условиями и сроками реализации продукции.		

3. Анкетирование родителей учащихся на предмет организации горячего питания в школе «Питание глазами родителей» с по следующим анализом анкетных данных. 4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» (8 - 11 кл.) 5. Родительский лекторий в 8 - 11 кл. «Особенности питания учащихся и их влияние на состояние здоровья и успеваемость» 6. Родительский лекторий «Детское функциональное питание. Проблемы и новые технологии» 7. Мастер - класс по теме «Современные технологии приготовления рационального школьного питания». Дегустация блюд.	1 раз в год	Зам. директора по ВР
	2019г.	Зам. директора по ВР
	2020г.	Зам. директора по ВР
	2021г.	Зам. директора по ВР
	2022г.	Старший повар, зам. директора по АХР

III. Мероприятия по укреплению и совершенствованию материально- технической базы школьных столовых, соблюдение санитарно- гигиенического и противозoonиологического режима

мероприятия	сроки	ответ-е
1. Составление проектно-сметной документации на строительство пристройки к столовой (овощного цеха)	2019г.	Директор школы
2. Строительство пристройки к школьной столовой (овощного цеха)	2020г.	Директор школы
3. Приобретение нового технологического оборудования:		
• эл. сушилки «Суховей»	2019г.	
• картофелечистка;	2019г.	
• пароконвектомата;	2019г.	
• весы ВРНЦ-10;	2019г.	
• мармита универсального;	2020г.	
• электромясорубки;	2021г.	
• овощерезки;	2021г.	
• столов производственных;	2022г.	
• ванны моечной;	2022г.	
• холодильного шкафа;	2022г.	
• посудомоечной машины	2023г.	
4. Проведение текущего ремонта пищеблока и столовых.	ежегодно	Зам. директора по АХР
5. Замена окон на ПВХ	2023г.	Мазаева С.И.
6. Обеспечение санитарно-гигиенических и противозoonиологических мероприятий:		
• составление плана мероприятий;	ежегодно	Зам. директора по АХР
• обеспечение спец. одеждой, моющими и	ежегодно	Мазаева С.И.

дезинфицирующими средствами; • осуществление ежедневного контроля за качеством и безопасностью поступающих продуктов, их хранения, соблюдением санитарно-эпидемиологического режима;	постоянно	Директор школы, социальный педагог, фельдшер школы Зам.
7. Организация бесперебойной работы технологического и холодильного оборудования	постоянно	директора по АХР Мазаева С.Л.
8. Контроль за наличием гигиенических сертификатов, ветеринарных свидетельств, качественных удостоверений на всю закупаемую продукцию.	постоянно	Директор школы, фельдшер школы
9. Организация контроля за закладкой продуктов и технологией приготовления блюд.	постоянно	Директор школы, социальный педагог, фельдшер школы