|  |  |
| --- | --- |
|  | УТВЕРЖДЕНО  на заседании Педагогического совета МКОУ Балакуринская СОШ  Протокол  № \_\_\_\_от «\_30/08\_» \_\_2020г\_\_\_  Приказом  по МКОУ Балакуринская СОШ  № \_\_\_\_от «\_\_1/09\_\_» \_\_\_2020г\_\_  Директор МКОУ БалСОШ  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Гаджие Б.М. |

**Программа**

**«Развитие системы организации школьного питания**

**в Муниципальном казенном образовательном учреждении**

**«Балакуринская средняя общеобразовательная школа»**

**и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения»**

**на 2020-2025 годы**

****

**Содержание**

**Программы «Развитие системы организации школьного питания**

**в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении**

**«Балакуринская средняя общеобразовательная школа»**

**и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения»**

**на 2020-2025 годы**

Пояснительная записка

Участники Программы

Финансирование программы

Кадровое обеспечение

Материально-техническое обеспечение организации школьного питания

Информационная поддержка

Методическое обеспечение

Система Программных мероприятий

Ожидаемые результаты

Контроль над организацией питания в школе

Мониторинг реализации Программы

План мероприятий по реализации Программы

«Пусть ваша пища будет вашей

медициной и пусть вашими

лекарствами будет ваша пища»

(Гиппократ)

**Пояснительная записка**

Мы часто говорим: «В здоровом теле – здоровый дух». В школе значимым направлением в учебно-воспитательном процессе является воспитание здорового человека. Школьник – это бурно растущий и постоянно развивающийся организм. 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 поддерживания 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 проецируемой деятельности;

- школьный период в развитии наиболее сенситивен 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«Развитие системы организации школьного питания**

**в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении**

**«Балакуринская средняя общеобразовательная школа»**

**и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения»**

**на 2020-2025 годы**

**Наименование Программы:** школьная целевая Программа «Развитие системы организации школьного питания в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Балакуринская средняя общеобразовательная школа » и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2020-2025 годы.

**Разработчик Программы:** Администрация МКОУ БалСОШ, Педагогический совет школы. **Исполнители Программы:** МКОУ БалСОШ, Педагогический совет школы.

**Цели Программы:**

- развитие системы организации школьного питания в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Балакуринская средняя 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 повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата учащихся горячим организованным питанием, в том числе за счет средств родителей.

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 повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей, а также осуществлять 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 в Муниципальном казенном общеобразовательном учреждении «Балакуринская средняя общеобразовательная школа» и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения» на 2020 – 2025 г.г.разработана на основе действующих нормативно-правовых документов:

- Конвенция о правах ребенка.

- Конституция Российской Федерации.

- Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации».

- Устав МКОУ БалСОШ.

- [СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования»](http://zarechie2009.narod.ru/DswMedia/sanitarno-ehpidemiologicheskie_pravila_i_normativy.pdf)

- 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, медицинский работник, социальный педагог.

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.

 Социальный педагог:

- выявление семей группы риска, посещение на дому;

- 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 льготного 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 оформлен и постоянно обновляется информационный стенд, на котором представлены:

* график питания обучающихся,
* стоимость горячего питания,
* состав бракеражной комиссии,
* состав общественной комиссии по контролю над питанием.

Для обучающихся оформлен стенд «Здоровое питание». В библиотеке работает выставка книг «Формула здорового питания», «Кухни разных народов».

Медицинский работник ФАП и классные руководители с 1 по 11 классов проводит с обучающимися беседы: «Здоровое питание», «Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты», «Что надо есть, если хочешь вырасти сильным и здоровым?», «Основные правила правильного питания» и другие.

**Методическое обеспечение:**

Содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы: окружающий мир, технология, химия, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы. Педагоги разработали такие занятия как:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предметная область | Тема урока (занятия) | Возраст обучающихся |
| ОБЖ | «Значение правильного питания для здоровья человека» | 8-11 класс |
| Технология | Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии | 5-9 класс |
| Интегрированный урок (окружающий мир, ИЗО и технология) | «О продуктах полезных и вредных для здоровья» | 1-4 класс |
| Биология | «Значение витаминов в обмене веществ» | 8 класс |
| Химия | «Химический состав клетки, содержание белков, жиров, углеводов в продуктах» | 10 класс |
| Биология | «Основные правила рационального питания» | 1. класс |

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: Конкурс агитбригад «Мы – за здоровый образ жизни!», тематические классные часы 1-11 классов: «Здоровый образ жизни», «Продукты разные нужны, блюда разные важны», «Режим питания», «Кухни разных народов», «Где и как мы едим» и др., викторина «Что я знаю о продуктах питания», исследовательские работы «Здоровое питание», «Лук от семи недуг», буклеты «Здоровье - это здорово!».

**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 заболевание 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 и рака. 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 МКОУ НСОШ обучается 96 учащихся и работает 28 педагогов. В настоящее время вопросы школьного питания в школе 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;

-несоблюдение норм сбалансированного питания из-за отсутствия возможностей у некоторых родителей оплачивать питание в полном объёме.

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 МКОУ БалСОШ 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 11-17 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 двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, а также значительно расширить 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, педсоветов, родительского всеобуча и конференций.

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 этоучитывать впериод роста иразвития детей. Питание детей школьного возрастадолжно соответствовать принципам рационального питания, обеспечивающим соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи в соответствии снормами 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-витаминизации 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 1-4 классов 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.

1. 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 медицинский работник, сотрудник пищеблока и заместитель директора, 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.

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

**Циклограмма контроля организации и качества питания обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Мероприятия*** | ***Периодичность*** | ***Ответствен­ный*** |
| Создание комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся. | Сентябрь | Председатель Управляющего совета школы |
| Размещение на школьном сайте информации о создании комиссии и циклограммы её работы на учебный год | Сентябрь | Куратор школьного сайта |
| Заседания комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся с обязатель­ным заслушиванием отчетов о расходовании родительских доплат на питание | Ежемесячно | Ответственный за организацию питания |
| Разъяснение основных принципов здорового питания (выступления с информацией и пропагандой здорового питания на родительских собраниях, классных часах; анкетирование) | 1 раза  в ме­сяц | Зам. директо­ра по УBP |
| 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 | Социальный педагог |
| Оформление в обеденном зале столовой информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой», | 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 | Повар |
| 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 цикличных меню | Еженедельно | Повар |
| Проверка качества, количества и оформления приготов­ленных блюд | Ежедневно |
| Анализ использования финансовых средств на питаниеобучающихся за учебный год | Июнь | Директор школы |
| Проверка табелей питания | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию питания |
| Подготовка и заслушивание отчета о работе общественной комиссии по питанию за учебный год | Июнь | Управляющий совет |
| Проверка готовности пищеблока к началу учебного года | Август | Завхоз |
| Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима |  |
| Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой | Ежедневно | Дежурный администратор |
| Контроль определения контингента обучающихся, имеющих пра­во на бесплатное льготное питание | 1 раз в месяц | Социальный педагог |
| Контроль соответствия рациона питания меню | 1 раз в неделю | Организатор |
| Контроль соблюдения графика работы столовой | Ежедневно | Организатор |
| Контроль ведения отчетной документации по организации пита­ния обучающихся | Ежемесяч­но | Организатор |
| Контроль соблюдения графика питания обучающихся | Ежедневно | Классные  руководители |
| Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой | Ежедневно | Организатор |
| Контроль организации питания детей из малообеспеченных, многодетных се­мей и питания по медицинским показаниям | Ежедневно | Организатор |
| Контроль организации питания в группе продленного дня | 1 раз в неделю | Ответственный за организацию питания |
| 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. |
| Контроль суточной пробы | Ежедневно |
| Проверка наличия сборников технологических рецептур | Ежедневно |
| Проверка соответствия ежедневного меню примерному | 1 раз в неделю |
| Контроль закладки и выхода готовой продукции | Ежедневно |
| Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер | Ежедневно | Завхоз |
| Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой | 1 раз в месяц |
| Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих идезинфицирующих средств | 1 раз в месяц |
| Проверка освещенности, инструментальные замеры | 1 раз в год |
| Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке | 1 раз в квартал | Организатор |
| Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства | 1 раз в месяц |
| Проверка наличия санитарных книжек сотрудников | Август |

Особая роль при проведении контрольных мероприятий отводится организатору и завхозу.

За качеством поступающих продуктов, правильностью их за­кладки и приготовлением пищи следит организатор и 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 работники столовой осуществляются только после снятия пробы поваром и другими членами бракеражной комиссии. Медицинский работник 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 под контролем медицинского работника.

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

Также в задачу медицинского работника 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| Проверка двухнедельного меню. | Сентябрь | Организатор |
| Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Председатель комиссии |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённом меню. | Ежедневно | Завхоз |
| Организация просветительской работы | Октябрь  Апрель | Зам. директора по УВР |
| Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | Май | Социальный педагог |
| Контроль над качеством питания. | Ежедневно | Организатор |

Критерии оценки достижения результатов,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 |
| 1. Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению родительских средств. | Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание | Протоколы родительских собраний |
| 1. Реализация Программы производственного контроля | Доля выполнения Программы производственного контроля | Анализ |
| 1. Организация льготного питания для обучающихсяльготной категории семей. | Доля обучающихсяльготной категории семей от общего числаобучающихсяльготной категории семей, получающих льготное питание | Информация |
| 1. 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 |
| 1. Сохранность мебели и инвентаря. |
| 1. Замена устаревшего оборудования на новое. | Наличие нового оборудования | Количество единиц |
| 1. Выявление объема возможной экономии ресурсов | Процент износа оборудования | Экспертная оценка использования энергосберега-ющих и ресурсо-сберегающих технологий |
| Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания. | 1. Привлечение средств массовой информации | Публикации | Количество публикаций на школьном сайте |
| 1. 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 1-4 кл.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;

-увеличение процента 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 | Социальный педагог |
| Сохранение и укрепление здоровья учащихся | Анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров  Анализ заболеваемости детей | Ежегодно | Организатор |
| Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе | Анкетирование | Ежегодно | Социальный педагог |
| 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 | Организатор |
| Формирование нового имиджа школьной столовой | Опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения | Ежегодно | Заместитель директора по УВР |

**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 | Педагог – организатор |
| Организация питания в школьной столовой на учебный год, формирование | Сентябрь | Социальный педагог |
| Совещание классных руководителей:  – о получении учащимися завтраков, обедов | Сентябрь | Заместитель директора по |
| Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители). | В течение года | Директор школы |
| Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок. | В течение года | Администрация школы |

**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. Медсестра |
| Воспитательное мероприятие для учащихся начальной школы «Праздник осени» | Октябрь | Классные руководители.  Педагог - организатор |
| Конкурс рисунков в начальной школе «О вкусной и здоровой пище» | Февраль | Классные руководители |
| Классный час 1 класс «Азбука здорового питания» | Январь | Классные руководители |
| Классный час 11 класс «Мы есть то, что мы едим» | Март | Классные руководители |
| Классный час 2 класс «Самые полезные продукты» | Январь | Классные руководители |
| Конкурс рисунков 2 класс «Витамины и их польза для нашего организма» | Февраль | Классные руководители |
| Слет – агитбригад в рамках акции «Мы выбираем полноценную жизнь» | Декабрь | Социальный педагог |
| Викторина «Азбука здоровья» | Март | Классные руководители |
| Игра – путешествия в начальной школе «Путешествие в страну здоровья» | Апрель | Классные руководители |
| Классный час 3 класс «Секреты здорового питания» | Апрель | Классные руководители |
| Классный час 3 класс «Как защитить себя то болезни» | Май | Классные руководители |
| Классный час 1 класс «Витамины в нашей жизни» | Май | Классные руководители |
| Конкурс среди учащихся 5 – 7-х классов «Хозяюшка» | Март | Педагог – организатор |
| 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
| 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 | Организатор |
| Родительское собрание 1 класс «Основные факторы, способствующие укреплению и сохранению здоровья первоклассников» | Октябрь | Классные руководители |
| Встреча с родителями  «Личная гигиена ребёнка» | Февраль | Организатор |
| Родительское собрание в начальной школе «В здоровой семье – здоровые дети» | Апрель | Руководитель ШМО |
| 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 год | 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**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| Проверка 10-дневного меню. | Сентябрь | Медсестра |
| Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Председатель комиссии |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню. | Ежедневно | Организатор |
| Организация просветительской работы | Октябрь  Апрель | Зам. директора по УВР |
| Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | Май | Социальный педагог |
| Контроль над качеством питания. | Ежедневно | Завхоз |

**ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование мероприятий | Срок выполнения | Ответственные |
| Разработка школьной программы по улучшению горячего питания учащихся | Сентябрь | ЗДВР |
| Организация питьевого режима для учащихся | Сентябрь | Администрация школы |
| Мониторинг охвата горячим питанием | Ежемесячно | ЗДВР |
| Анкетирование среди учащихся по вопросам организации питания | Октябрь | Классные руководители |
| Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании | Декабрь | Классные руководители, ЗДВР |
| Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди учащихся, родителей и педагогических работников | По графику школы | Классные руководители, медицинский работник, ЗДВР |
| Встречи врачами с учителями, учениками, родителями с лекциями о здоровом питании | В течение учебного года | Медицинский работник, ЗДВР |
| Круглый стол «Здоровье школьников» | Август | Администрация,  классные руководители |
| Общешкольное мероприятие по пропаганде здорового питания по теме «Витамины детям» | Февраль | Администрация,  классные руководители, учителя биологии |
| 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 5-11 классах | В течение года | Заместитель директора по воспитательной работе,  классные руководители |
| Анкетирование учащихся, родителей, администрации, учителей с целью улучшения организации горячего питания в школе | Раз в полугодие | Психолог,  социальный педагог |
| Развитие материально-технической базы, обеспечение необходимым технологическим оборудованием, посудой, мебелью | По плану школы | Администрация школы |
| Обеспечение качественным сбалансированным питанием учащихся | Постоянно | Администрация школы |
| Совершенствование системы организации школьного питания | Постоянно | Администрация школы |
| Формирование культуры школьного питания | В течение года | Классные руководители. Администрация  школы |
| 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;

- повысить доступность питания, увеличить охват питания школьников с 80 до 100 процентов;

- 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 МКОУ БалСОШ .

Управляющий совет, родительский комитет 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.