

РАССМОТРЕНО

на заседании педсовета

протокол № 7

от «02» февраля 2022г.

УТВЕРЖДЕНО И.И.

приказом МБОУ СОШ №19

им. В.О. Карпова

от «02» февраля 2022 г. № 51

и.о. директора школы О.Н. Пегушина



Программа
по совершенствованию организации
питания учащихся
МБОУ СОШ № 19 им. В.О.Карпова

1. Обоснование необходимости реализации Программы:

«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

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проектируемой деятельности;
- Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. 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.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МБОУ СОШ № 19 сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школы стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

Цель программы:

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся школьным питанием.
- Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.

Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьная столовая укомплектована бригадой. Бригада состоит из заведующей производством, поваров, кухрабочей и кладовщика. Сотрудники проходят гигиеническое обучение – один раз в год.

В столовой МБОУ СОШ № 19 выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Таблица 1
«Перечень столового оборудования»

№ п/п	Наименование	Кол-во
1	Печь конвекционная электрическая	1
2	Котел пищевой для приготовления пищи	1
3	Овощерезка	1
4	Посудомоечная машина	1
5	Водонагреватель	1
6	Морозильная камера «Атлант»	1
7	Система охлаждения воздуха и вентиляции	1
8	Холодильник «Атлант»	2
9	Шкаф холодильный	1
10	Электроводонагреватель ARISTON	1
11	Электромясорубка	1
12	Электроплита	2
13	Электросковорода	2
14	Весы	1
15	Картофелечистка	1
16	Машина тестомесильная	1
17	Рециркулятор закрытого типа передвижной	1
18	Морозильный ларь «Свияга 158-1»	1
19	Морозильный ларь	1
20	Сплитсистема	1
21	Стеллаж для тарелок и стаканов	2
22	Стол разделочный с бортом	6
23	Холодильник «Саратов»	1

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

В школе оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни.

Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2021 – 2025 г.г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

Школа располагает столовой на 120 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Таблица 2
«График питания»

п/п	Перемена	Время	Прием пищи
1	2	10.05 – 10.20	завтрак
2	3	11.00 – 11.20	завтрак
3	4	12.00 – 12.20	завтрак
4	5	13.00 – 13.10	завтрак
5	6	13.50 – 14.05	обед

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

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Регулярно, на общешкольном родительском собрании ответственный за питание учащихся информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.

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

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:

- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

Система организации контроля за исполнением Программы.

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

Есть обеденный зал площадью 103 кв. м. на 120 посадочных мест.

В школьной столовой ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал здоровья;
- санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- журнал регистрации вводного инструктажа на рабочем месте;
- журнал учета аварийных ситуаций;
- журнал учета проведения проверок.

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

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

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

Таблица 3

«План мероприятий программы»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, Зав. Столовой.
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		Зав. столовой
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, соц. педагог
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 11 классы	Зам. директора по УВР, классные руководители ..
5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 11 классы	Ответственные за организацию школьного питания, классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании»	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов «Питание – для здоровья!»	ноябрь	1 – 4 классы 5 – 8 класс	Классные руководители
11	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
13	Классный час «Страна Витамины»	Январь	1 – 11 классы	Классные руководители
14	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Февраль	1 – 11 классы	Педагог-психолог
17	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
18	Классный час «Вкусные традиции моей семьи»	апрель	1 – 11 классы	Классные руководители
21	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы