

МБОУ Ульяновская СШ



Утверждаю

Директор МБОУ

Ульяновской СШ

Е.В. Маркина

« 05 » сентября 2015 год

**Комплексно-целевая программа
организации и развития школьного
питания МБОУ Ульяновской СШ
на 2015-2020 г.г.**

2015 год

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися горячего питания; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Администрация, классные руководители, заведующий филиалом
2. Включение и рассмотрение вопросов по питанию в совещания, собрания классных руководителей, воспитателей ГПД, родителей. - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан.гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Октябрь	Администрация, классные руководители, заведующий филиалом
3. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Медсестра школы, заведующий филиалом
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания.	В течение года	Администрация, заведующий филиалом, педагогический коллектив

3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Школьная комиссия по питанию, повар
3. Осуществление диетического питания учащихся.		

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика и другие.	Сентябрь -май	Медсестра
2. Практические занятия для	Октябрь по плану	Кл.рук, вожатая

учащихся начальной школы в целях развития культуры питания.	классного руководителя	
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Вожатая
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	По плану	Кл. рук., медсестра
5. Участие в районной ярмарке «Урожай года»	Февраль начало года	Администрация школы, заведующий филиалом
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	апрель	Соц. педагог, заведующий филиалом
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	По графику проведения родительских собраний классного руководителя	Медсестра, зам. дир. по ВР, заведующий филиалом, кл. руководители
2. Индивидуальные консультации медсестры школы	По мере необходимости	Медсестра
3. Родительский лекторий	По графику проведения	Педагог-психолог

«Здоровье вашей семьи»	родительских собраний классного руководителя	
4. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Классные родительские собрания, общешкольные родительские собрания	Медсестра, классные руководители, детский врач
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 200_/200_ уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2011 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

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

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

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:

1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
4. За качеством готовой продукции;
5. За санитарным состоянием пищеблока;
6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.

- Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.

- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

7. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Медсестра
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	медсестра
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	медсестра
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Постоянно	Директор школы
5. Организация просветительской работы.	Постоянно	Медсестра,

		Классные руководители, заведующий филиалом
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Соц. педагог, инженер по охране труда, заведующий филиала
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	повар, медсестра
8. Составление списков питающихся	ежемесячно	Соц. педагог, зав. филиалом

8. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2015-2020 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
--------------	--	--	----------------------	----------------------	------------------------------

1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Комиссия	Акт
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежемесячно Ежедневно	Медсестра Зав. филиалом	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра, Кухонный работник, Зав. филиалом	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Кухонный работник, Медсестра	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Кухонный работник, медсестра, соц. педагог	Акт
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра, повар	Бракеражный журнал
8	Качество готовой	Внешний вид, цвет, запах,	Ежедневно	Медсестра Кухонный	Бракеражный журнал

	продукции	вкус		работник	
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, десятидневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, кухонный работник	Акт списания
14	Соблюдение	Посудомоечн	Ежемесячно	Медсестра	Акт

	санитарных правил при мытье посуды	ый цех		зав. филиалом	проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, Медсестра	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Повар, зам. дир. по АХЧ	Акт проверки

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- Недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- Увеличение детей, страдающих заболеванием обмена веществ, желудочно-кишечного тракта;
- Недостаточная работа по организации питания учащихся, воспитание их культуры поведения в столовой;
- Малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания.

Программа предусматривает проведение мониторинга и контроль за качеством питания учащихся.

В ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и учащихся

Примерные анкеты - Приложение № 1

Ожидаемые результаты:

1. Обеспечение рационального питания школьников в соответствии с требованиями СанПиН;
2. Внедрение в питание школьников в образовательных учреждениях продуктов с повышенной биологической ценностью;
3. Обеспечение С-витаминизации и профилактики йододефицитных состояний (витаминизированные третьи блюда, йодированная соль).
4. Приобретение технологического и холодильного оборудования)
5. Охват горячим питанием всех школьников.

Приложение №1

Примерная анкета «Питание глазами учащихся»

№п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1.	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2.	Устраивает ли тебя ежедневное меню?		
3.	Удовлетворён ли ты качеством приготовленной пищи?		
4.	Удовлетворён ли ты работой обслуживающего персонала?		
5.	Удовлетворён ли ты графиком питания?		
6.	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
7.	Считаешь ли ты рациональной организацию горячего питания в школе?		
8.	Удовлетворен ли ты санитарным состоянием столовой?		

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

№п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1.	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2.	Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?		
3.	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
	Удовлетворяет ли Вас качество приготовленной пищи?		