Утверждаю

Директор МБОУ «СОШ 9»

Гаджиев С.Р.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Программа****по совершенствованию организации питания обучающихся** **в МБОУ СОШ № 9** **на 2020-2023 г.г.****Г. Каспийск** |

|  |
| --- |
|  |
|  |

 |
| **Информационная справка**Практика организации питания в нашем муниципальном образовании убедили 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, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В общеобразовательном учреждении имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школ ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.В школе ведется бракеражный журнал готовой и сырой продукции, журнал “Здоровья” (допуск сотрудников пищеблока до работы), накладные на поступающую продукцию (сроки изготовления и реализации), инструкции по соблюдению санитарно-гигиенических правил при обработке и приготовлении пищи.За качеством питания постоянно следят школьные комиссии по контролю за качеством питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяется бракеражной комиссией.**Описание проблемы**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.В плане мероприятий по совершенствованию питания учащихся здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.**Актуальность**Необходимость серьезно 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 школьном возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;

**ЦЕЛЬ:**1.      Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей.2.      Создание условий для стопроцентного охвата обучающихся школы качественным и доступным горячим питанием с учетом физиологических возможностей организма, а также значимое и устойчивое улучшение показателей здоровья обучающихся.**Основные задачи по организации питания:**1.      Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);2.      Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;3.      Повышение культуры питания;4.      Контроль обеспечения соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам СанПин.5.      Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.6.      Обеспечение организационно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания среди участников образовательного процесса:**Целевые индикаторы и показатели программы:**1.      Создание  материально – технической базы школьной столовой, которой соответствует современным санитарно – гигиеническим требованиям.2.      Оснащение современным холодильным и технологическим оборудованием  школьной столовой.3.      Обеспечение школьного пищеблока доброкачественными и безопасными продуктами питания.4.      Обеспечение качественного функционирования и развития системы питания.5.      Снижение заболеваемости органов пищеварения детей и подростков.Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.В нашей школе организуется работа по улучшению координации и контроля в сфере школьного питания.В настоящее время в начальной школе обучается 790 детей. Школа работает в две смены. Учебная неделя 6-дневная .Учебные занятия длятся с 8.00 до 16.50. В настоящее время школа полностью укомплектована педагогическими кадрами согласно штатному расписанию. Обслуживающий персонал школьной столовой укомплектован  полностью 100%.В школе имеется медицинский кабинет. Санитарно-эпидемиологическая работа :* составление плана профилактических прививок согласно региональному календарю проф.прививок;
* профилактические прививки против туберкулеза, полиомиелита, дифтерии, кори, эшпаротита, краснухи, гепатита «В», реакции манту, гриппа с письменного заявления родителей обучающихся;
* проведение осмотра на педикулез уч-ся;
* контроль за санитарно-гигиеническими условиями обучения учащихся;
* своевременная изоляция инфекционных больных; осмотры детей, находящихся в контакте с инфекционными больными; регистрация инфекционных заболеваний в школе.
* заместителем директора по АХЧ регулярно проводятся беседы с техническим персоналом школы о личной гигиене, санитарном состоянии школьных помещений.

**Участники реализации комплексного плана**

|  |  |
| --- | --- |
| **Участники** | **Функции** |
| **Администрация** | - контроль организации питания и качества пищи,- поддержание безопасных условий приема пищи,- контроль за состоянием обеденного зала и состоянием пищеблока,- регулярный мониторинг качества питания,- просветительская работа по распространению санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни. |
| **Педагогический коллектив** | - пропаганда ЗОЖ в классах: классные часы, родительские собрания, коллективные социологические исследования и индивидуальные беседы на уровне класса,- контроль охвата питанием в классе, |
| **Родительская общественность** | - контроль за организацией питания и качеством пищи,- внесение предложений по совершенствованию качества питания,- участие в социологических исследований по качеству питания. |
| **Медицинский работник** | - контроль за качеством пищи и соблюдением правильного рациона питания школьников,- контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока,- уроки здоровья. |

|  |
| --- |
| **Осуществление ведомственного контроля** |
|  | Контроль за соблюдением санитарно-эпидемиологических требований к организации питания, качеством и безопасностью процессов производства продукции от поступления сырья до реализации готовых блюд. |   |   |
|  | Внутренний контроль за организацией и качеством питания обучающихся. |   |   |
|  | Внутренний контроль за качеством и безопасностью продовольственного сырья и пищевых продуктов при поступлении в пищеблок. |   |   |
|  | Внутренний контроль за работой бракеражной комиссии. |   |   |
|  |
|  | Повышение квалификации работников пищеблока школы согласно установленным срокам. | По мере необходимости | Директор Гаджиев С.Р. |
|  | Совершенствование материально-технической базы школьного пищеблока. | В течение года | Директор Гаджиев С.Р. |
|  | Проведение ремонта школьного пищеблока. | Июль-август | Директор Гаджиев С.Р. |
|  |
|  | Проведение мероприятий по пропаганде здорового образа жизни, формирование культуры рационального здорового питания. | В течение года | Классные руководители, зам.директора по ВР  |
|  | Проведение мероприятий, направленных на формирование у обучающихся осознанной ответственности за своё здоровье. | В течение года | Зам.директора по ВР  |
|  | Проведение для обучающихся:- бесед, лекций, кинолекториев по повышению культуры питания;- учебных занятий, формирующих модели поведения, обеспечивающие здоровый образ жизни | В течение года | Зам.директора по ВР., классные руководители |
|  | Обсуждение на родительских собраниях, заседаниях Совета школы, родительских комитетов вопросов  организации питания детей. | В течение года | Классные руководители |
|  | Выпуск рекомендаций  по организации здорового питания дома для родителей учащихся | В течение года | Классные руководители |
|  | Оформление информационных стендов и уголков здорового питания в школе. | В течение года | Классные руководители |
|  | Проведение классных часов о необходимости соблюдения режима дня и здорового питания. | 1 раз в четверть | Классные руководители |
|  | Проведение конкурса рисунков «Здоровое питание» (1-4 классов) | Ноябрь, апрель | Учителя ИЗО |
|  | Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» | 1 раз в полугодие | Педагог-психолог зам.директора по ВР . |
| **Информационное освещение** |
|    | Своевременное размещение на школьном сайте информации по вопросам организации питания обучающихся. | В течение года | Директор Гаджиев С.Р. |

**Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 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 комиссии по питанию избирается на заседании Совета школы. 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:**1. Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.2. Осуществляет контроль:* за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции. за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню. за качеством готовой продукции; за санитарным состоянием пищеблока;
* за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования; за организацией приема пищи обучающихся; за соблюдением графика работы столовой.

3. 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.4. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.5. Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.6. Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.**Ожидаемые результаты реализации Программы**1.      Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.2.      Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.3.      Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.4.      Улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.7.      Стопроцентный охват обучающихся начальной школы качественным и доступным горячим питанием с учетом физиологических возможностей организма.8.      Сформированность высокого уровня знаний и практических навыков у обучающихся  и их родителей  рационального здорового питания.                                                                      **Приложение** **Анкета для родителей**Уважаемые родители! Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся в школьной столовой. Ваши ответы и предложения помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.1.     Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?2.     Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?3.     Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?4.     Удовлетворены ли Вы работой буфета?**Анкета для учащихся**Дорогие ребята! Здоровый образ жизни – это не только зарядка, закаливание, занятия спортом, а ещ? питание, потому что «мы – это то, что мы едим». Просим Вас дать ответы на вопросы, связанные с совершенствованием организации горячего питания в школьной столовой. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации. 1.     Сколько раз в день Вы едите в школьной столовой?2.     Удовлетворяет ли вас ассортимент продукции в буфете? Твои предложения:3.     Удовлетворяет ли тебя организация питания в школе? Твои предложения:4.     Устраивает ли тебя ежедневное меню? Твои предложения:5.     Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?6.     Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?7.     Удовлетворен ли ты графиком питания? Твои предложения:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |  |