

МУНИЦИПАЛЬНОЕ КАЗЕННОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ОСНОВНАЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА - САД»

« ХАЙХИНСКАЯ

Рассмотрено
на заседании педагогического совета
протокол от 31.08.2020 № 1

Утверждено
приказ от № 26 от 31.08.2020
директор МКОУ ХООШ -сад
_____ А.Г.Исаева

ПРОГРАММА
по совершенствованию качества организации
школьного питания

2020-2023 учебный год

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

1. Наименование Программы	Программа по совершенствованию качества организации школьного питания
2. Основание для разработки Программы	- Конвенция о правах ребенка. - Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации» - СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях» - СанПиН 2.4.5.2409-08 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования",
3. Разработчики Программы	Администрация МКОУ «Хайхинская ООШ – сад»
4. Цель Программы	Повышение эффективности работы по организации горячего питания.
5. Основные задачи Программы	<ol style="list-style-type: none">1. Обеспечение доступности школьного питания;2. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;3. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;4. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными требованиями и технологиями;5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания;6. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;7. Внедрение современных методов мониторинга состояния питания;8. Улучшение условий работы столовой и повышение качества обслуживания обучающихся и педагогических работников.
6. Этапы и сроки реализации	Программа реализуется в период 2020 - 2023 гг. в три этапа:

Программы	<p>I этап – организационный: организационные мероприятия; разработка и написание программы.</p> <p>II этап – 2021 – 2022 г: реализация программы</p> <p>III этап – 2023 г.: обобщающий систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы.</p>
7. Объемы и источники финансирования	<p>Средства Регионального бюджета</p> <p>Средства бюджета муниципального образования</p>
8. Ожидаемые результаты реализации Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличение охвата горячим питанием школьников и работающих сотрудников школы, доведение его до 100% 2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании 3. Улучшение состояния здоровья детей по показаниям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи. Наличие пакета документов по организации школьного питания 4. Оснащение школьной столовой современным высокотехнологичным оборудованием 5. Формирование здорового образа жизни, устойчивого негативного отношения к привычкам, разрушающим здоровье 6. Улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой.

Пояснительная записка

Программа по совершенствованию качества организации школьного питания обеспечивает основную концепцию, которой руководствуется школа в планировании, реализации и оценке мероприятий по пропаганде здоровья и здорового питания. В ней учитываются действия всех значимых членов школьного сообщества: учащихся, педагогов, родителей, работников МКОУ «Хайхинская ООШ – сад».

Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других. Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, окружающего мира, литературного чтения, ИЗО, технологии.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития обучающихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона учащихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, содержание программы по формированию у детей основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Проведённые беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями, консультации и рекомендации для них, помогут в интересной и увлекательной форме окунуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

Организационные мероприятия

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственные
1.	Проведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ежемесячно	Зам.директора по УВР
2.	Проведение мониторинга здоровья и качества организации питания	В течение года	Зам.директора по УВР
3.	Бесплатное льготное питание обучающихся на основе нормативных правовых актов	В течение года	Зам.директора по УВР
4.	Своевременное помещение информации на сайт школы по организации горячего питания в столовой	В течение года	Администратор сайта
5.	Проведение школьных семинаров, конкурсов, конференций по правилам здорового питания	В течение года	Зам.директора по УВР, кл.руководители 1-4кл.
6.	Своевременное приобретение посуды и столовых приборов	В течение года	завхоз
7.	Внедрение эффективных форм обслуживания, увеличение охвата горячим питанием, улучшение культуры обслуживания	В течение года	завхоз
8.	Организация передвижной выставки в библиотеке по вопросам здорового питания	В течение года	Библиотекарь школы

ПЛАН

работы по организации горячего питания

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1.	Проведение бесед с обучающимися по правилам гигиены во время приема пищи	В течение года	Классные руководители, члены комиссии
2.	Проведение производственных совещаний, педсоветов по вопросам организации горячего питания	В течение года	Зам. директора по УВР
3.	Проведение беседы по режиму питания на классных часах	В течение года	Классные руководители, медсестра ФАПа
4.	Проведение мониторинга здоровья и качества организации питания	В течение года	Зам.директора по УВР
5.	Ежемесячный мониторинг охвата горячим питанием учащихся	Еже-месячно	Зам.директора по УВР
6.	Разработка и внедрение цикла учебно-просветительских программ обучения здоровому питанию и культуре питания	В течение года	Зам.директора по УВР
7.	Проверка санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	Ежедневно	Дежурный администратор и учитель
8.	Контроль за деятельностью классных руководителей в столовой	Ежедневно	Зам.директора по УВР
9.	Контроль за качеством приготовления пищи и нормой раскладки	Ежедневно	Медсестра ФАПа
10.	Составление актов горячего питания в столовой	Ежедневно	Ответственный за организацию горячего питания, завхоз.
11.	Бесплатное льготное питание учащихся из малообеспеченных семей на основе нормативных правовых актов	Ежедневно	Классные руководители
12.	Контроль за внедрением эффективных форм обслуживания, увеличением охвата горячим питанием, улучшением культуры обслуживания	В течение года	завхоз
13.	Анализ состояния оборудования школьной столовой	В течение года	завхоз
14.	Рассмотрение вопросов об организации горячего питания на родительских собраниях	В течение года	Классные руководители
15.	Оформление информационного стенда и информационных буклетов для родительского уголка	Март	Классные руководители

16.	Организация общешкольного родительского собрания по вопросам питания школьников, конференций, семинаров	В течение года	Зам.директора по УВР
-----	---	----------------	----------------------

Программа деятельности коллектива по совершенствованию качества организации школьного питания

№ п/п	<i>Содержание деятельности</i>	<i>сроки</i>	<i>Ответственные</i>
1.	<p><u>Работа с педагогическим коллективом</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей; • Производственное совещание. Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях • Своевременное выявление учащихся, с заболеваниями ЖКТ, подготовка рекомендаций по питанию данных обучающихся • Ведение документации о постановке на льготное питание учащихся из малообеспеченных семей 	<p>1 раз в четверть</p> <p>Сентябрь</p> <p>Постоянно</p> <p>Постоянно</p>	<p>Директор Классные руководители</p> <p>Директор</p> <p>Медсестра ФАПа</p> <p>Ответственный за организацию горячего питания в школе</p>
3.	<p><u>Работа с родителями:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании школьника на родительских собраниях; • Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе; • Привлечение членов Управляющего совета школы для содействия повышения качества работы школьной столовой. 	<p>1 раз в полугодие</p> <p>1 раза в год</p> <p>2 раза в год</p>	<p>Медработник, Зам.директора по ВР</p> <p>Классные руководители</p> <p>Директор школы</p>

Организация работы по улучшению материально- технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей (законных представителей)

№ п/п	<i>Содержание деятельности</i>	<i>сроки</i>	<i>Ответственные</i>
1	Организация и своевременное проведение подготовки школьной столовой к новому учебному году в соответствии с требованиями действующего законодательства, санитарным правилам и нормам	август	Директор школы
2	Продолжить оснащение школьной столовой техническим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	по мере финансирован ия	Директор школы
3	Проведение ремонтных и наладочных работ для подключения нового оборудования столовой		Завхоз
4	Проведение косметического ремонта обеденного зала	август	Завхоз
5	Подготовка проекта эстетического оформления обеденного зала столовой	ноябрь	Завхоз
6	Разработка 10- 12- дневного примерного цикличного меню. При составлении меню для школьников учитывать разнообразие блюд в течение дня и всей недели, их биологическую ценность, возможность сочетания, массу и объем	в течение учебного года	Завхоз
7	Обеспечение контроля качества организации питания обучающихся в школьной столовой	ежедневно	Медсестра ФАПа
8	Проведение дня открытых дверей для родителей (законных представителей) обучающихся и общественности с дегустацией школьных обедов	1 раз в год	завхоз
9	Освещение в средствах массовой информации проблемы питания школьников, организацию рационального и сбалансированного питания	постоянно	Зам. директора по УВР

Общественный контроль организации и качества школьного питания

1	Осуществление контроля обеспечения льготным питанием обучающихся	Октябрь, декабрь, апрель	Зам. директора по УВР
2	Проведение контроля санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских помещений столовой	Ежедневно	Медсестра ФАПа
3	Проведение проверки качества, количества и оформления приготовленных блюд, соблюдения санитарных норм в школьной столовой	Ежедневно	Медсестра ФАПа
4	Обобщение и анализ информации по контролю работы школьной столовой	Май	Зам. директора по УВР
5	Анализ использование финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	Декабрь	Директор
6	Проверка табелей питания	Раз в квартал	Зам. директора по УВР

Административный контроль организации питания и качества школьного питания

1	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима	Август	Директор, завхоз
2	Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	1 раз в неделю	Зам. директора по УВР
3	Контроль санитарного состояния пищеблока и его сотрудников	Ежедневно	Медсестра
4	Контроль соблюдения графика работы столовой	Ежедневно	Зам. директора по УВР
5	Контроль качества сырой и готовой продукции	Ежедневно	Медсестра
6	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно	Зам. директора по УВР
7	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	Классные руководители
8	Контроль организации питьевого режима	Ежедневно	Медсестра

9	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Медсестра
10	Проверка состояния оборудования школьной столовой	1 раз в неделю	Завхоз
11	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	1 раз в неделю	Завхоз
12	Контроль температуры воды в моечных ваннах	1 раз в неделю	Завхоз
13	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в неделю	Завхоз
14	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	Ежедневно	Медсестра ФАПа
15	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников пищеблока.	Август	Медсестра ФАПа