

«УТВЕРЖДАЮ»
И.о.директора МБОУ СОШ №1
_____/Е.А.Боброва/
приказ № _____
от _____ 2024 г.

ПРОГРАММА
по совершенствованию
организации горячего питания
обучающихся МБОУ СОШ №1
на 2024-2025 учебный год

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №1 на 2024-2025 учебный год (далее - Программа) вызвана следующими причинами:

- необходимостью формирования здорового образа жизни обучающихся (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- системностью усвоения норм и правил, необходимых обучающимся в специально проецируемой 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.

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 30.03.1999 №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 27Э-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20),

- постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи» (далее - СП 2.4.3648-20),

- постановлением Главного санитарного врача Российской Федерации от 28.01.2021 № 2 «Об утверждении санитарных правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21),

- Методическими рекомендациями Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее - МР 2.4.0179-20),

2. Цель и задачи Программы

Цель Программы - создать условия для обеспечения здорового питания обучающихся в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи Программы:

- обеспечить соответствие школьного питания обучающихся 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;

- 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;

- обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями.

3. Концепция Программы

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания обучающихся и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание учащихся на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация ОУ уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьного питания 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 образовательном учреждении, то и полноценно питаться они должны здесь же.

25% от суточного рациона питания учащихся получает в образовательной организации, а 75% (при одноразовом горячем питании в школе) - дома; 50% от суточного рациона ребенок получает в образовательной организации, и 50% (при двухразовом горячем питании в) - дома. Становится понятно, что очень важно не только накормить обучающихся в образовательном учреждении, но и научить и учащихся, и их родителей (законных представителей), как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки, и что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в его рационе.

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;

- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций, связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;

- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;

- эффективность обучения;

- профилактику переутомления;

- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

Ресурсы Программы

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется. Ведется необходимая документация. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия. На системной основе осуществляет свою деятельность Совет по питанию. Контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого учащегося помогает и родительская общественность, осуществляется родительский контроль.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Отзывы о работе, форме и культуре

обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей удовлетворительные.

Классными руководителями проводится 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).

3.2. Нормативно-методические ресурсы

3.2.1. Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);

- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;

- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;

- локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

3.2.2. Имеются все необходимые технические документы

3.2.3. Рацион питания обучающихся согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

3.2.4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

3.2.5. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров,

- на транспортное обеспечение (транспортные услуги), включая предоставление охлаждаемого транспорта;

- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;

- на проведение дезинсекции и дератизации;

- на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;

- на вывоз твердых бытовых отходов;

- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;

- на проведение поверки весоизмерительного оборудования;

- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

3.2.6. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

3.2.7. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации - сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

3.2.8. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.

3.2.9. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);

- информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

3.2.10. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации

4. Участники Программы

Участниками Программы являются педагогический коллектив, коллектив обучающихся, родительская общественность, работники пищеблока.

Администрация:

- координирует деятельность классных руководителей по организации питания учащихся;

- контролирует исполнение законодательства в сфере организации питания учащихся;

- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;

- организует и проводит совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;

- организует пропаганду основ здорового образа жизни, санитарногигиенических знаний среди участников образовательного процесса;

- организует и осуществляет работу с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);

- организует работу с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия и др.);

- проводит индивидуальные беседы с родителями, учащимися.

Родители (законные представители) обучающихся:

- участвуют в проведении контроля питания учащихся (в том числе и в составе Совета по питанию);

- участвуют в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы.

Социальный педагог:

- выявляет многодетные, малообеспеченные семьи и др. категории социально незащищенных семей обучающихся для оказания помощи в организации льготного питания;

- контролирует охвата учащихся горячим питанием;

- проводит беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье».

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;

- соблюдение норм и требований СанПиН при производстве горячего питания.

5. Проблемы организации питания

К проблемам организации горячего питания можно отнести:

- высокий уровень распространенности «вредных» привычек в питании обучающихся;

- изменение качества питания населения с появлением новых продуктов «быстрого приготовления», что влечет за собой увеличение уровня анемий, заболеваний пищеварительной системы, ожирения;

- рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахаров, но с пониженным содержанием витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов;

- недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов, иных работников);

- несовершенные инфраструктура и материально-техническое состояние объектов организации питания.

6. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации Программы

6.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации Программы

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организационные совещания: - порядок приема учащимися завтраков и обедов; - оформление документов и постановка на бесплатное питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации питания. Создание системы производственного контроля. Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания.
2. Совещание с классными руководителями «Об организации горячего питания»	Проведение мероприятий по формированию навыков здорового питания
3. Административное совещание по вопросам организации и развития питания обучающихся	Проведение мероприятий по развитию культуры питания
4. Заседание Родительского комитета по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований	
5. Организация работы Совета по питанию	

6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой проведение целевых тематических проверок
7. Рассмотрение на заседании педагогического совета вопроса «Итоги работы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания обучающихся»
8. Круглый стол «Правильное питание - здоровое питание»

6.2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организация консультаций для классных руководителей: работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус. - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; организация горячего питания - залог сохранения здоровья.	-Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания обучающихся.
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания
3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы	Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.

6.3. Работа по воспитанию культуры питания у обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных часов по темам: -«Витамины», - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.	Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.
2. Школьные праздники и мероприятия: - праздник-ярмарка «Дары осени», - праздник «Здоровое питание - это здорово» - праздник Хлеба	Сокращение заболеваемости учащихся. Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием.
3. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание - это здорово». Выставка тематических рисунков	
5. Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания»	
6. Конкурс проектов «Кулинарные шедевры»	

6.4. Работа с родителями

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний»	Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания обучающихся. Участие родительского актива в контроле качества и уровня организации питания. Вовлечение родителей в участие в мероприятиях учреждения.
2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»	
3. Круглый стол «Правильное питание - здоровое питание»	

6.5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой	Замена технологического оборудования Приобретение посуды и столовых приборов Продолжение создания эстетической среды школьной столовой
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	Расширение ассортиментного перечня блюд Использование современных технологий приготовления пищи

7. Ожидаемые конечные результаты реализации Программы

Реализация Программы позволит достигнуть следующих результатов:

- улучшить качество питания обучающихся и обеспечить его безопасность;
- организовать правильное, сбалансированное питание обучающихся с учетом их возрастных особенностей;
- продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей (законных представителей);
- 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 обучающихся позволит достичь следующих основных целей:

- улучшение состояния здоровья обучающихся, уменьшение случаев ожирения,

дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;

- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочнокишечных заболеваний в период обучения и в течение дальнейшей жизни;

- рост учебного потенциала обучающихся;

- повышение качества образовательного процесса;

- повышение общего культурного уровня обучающихся.