

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ТОГУРСКАЯ СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА ИМЕНИ ГЕРОЯ РОССИИ
СЕРГЕЯ ВЛАДИМИРОВИЧА МАСЛОВА»
636450, Томская область, Колпашевский район, с.Тогур, ул.Лермонтова,40
телефон/факс: (8-38254) 5-48-24; e-mail: kolp-togurshcool@gov70.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор
МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова»

О.А. Пшеничникова
Приказ № от

Программа
по совершенствованию
организации питания учащихся
в МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова»
в 2022– 2023уч.г

Тогур 2022

1. Общие положения

Программа по совершенствованию организации питания учащихся в МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова» в 2022–2023уч.г разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,

- распоряжением Правительства Российской Федерации от 30 июня 2012 г. №1134-р «О плане мероприятий по реализации основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2019 г.»,

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», СанПиН 2.4.1.3049-13 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации режима работы дошкольных образовательных организаций, приказом Министерства образования и науки Российской Федерации и Министерства здравоохранения и социального развития России от 11 марта 2012г. № 231н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания учащихся и воспитанников образовательных учреждений».

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.
- 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, организовать работу буфета.

2. Концепция программы

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. Особенно важно обеспечить рациональное питание для растущего организма ребенка, поскольку нехватка того или иного элемента питания в детском возрасте может повлечь за собой нарушение развития как умственного, так и физического, устранить которое в последующие годы будет очень сложно или даже невозможно.

В школе 25 % от суточного рациона ребенок 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 школе) – дома. Становится понятно, что очень важно не только накормить детей в школе, но и научить и детей, и родителей, 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.

Желаемые эффекты формирования культуры питания:

- развивающий - выражается в активизации познавательной деятельности школьников в вопросах здорового питания;

- оздоровительный - наблюдается в части соблюдения школьниками режима дня, организации рационального питания, профилактики вредных привычек и различных заболеваний;

- социальный - включает в себя активное вовлечение в работу родителей; эстетика питания, организация правильного питания в семье.

4. Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа по совершенствованию организации питания обучающихся на 2022 – 2023 г. г.

5. 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, повара – 3 разряда, посудомойщика, кухработника. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование, ежегодно проходят полный медицинский осмотр.

В столовой МБОУ «Тогурская СОШ им. С.В. Маслова» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

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. Перед входом в обеденные залы столовой имеется отдельное помещение, в котором установлены умывальники (7штук) и электросушилки для рук (2 штуки). Оборудованы питьевые фонтанчики (2шт). Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, горячий цеха), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (душевая, санузел и раздевалка). В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Имеется резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в период проведения профилактических и ремонтных работ. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования.

№	Наименование	Кол-во	Инвент.№
1	Ванна моечная	11	ТНт01381765
2	Весы Saler-6SL-201B-6-LCD	1	ТНт01381706
3	Весы (гиревые)	1	Свое
4	Весы промышлен.электрон. платформен-е с 1датчиком МП-150-ВЖА(400*500;20/50)ВБ518	1	ТНт01382559
5	Весы торговые электронные МТ-15-МГДА	1	ТНт01382560
6	Вешалка с нишами для рюкзаков на 10 крючков	1	ТНт01382526
7	Водонагреватель DELuxeW100VH1	1	ТНт01381703
8	Жаровочный шкаф ШЖЭ-2 9,6 кВт	1	ТНт01381140
9	Котел пищеварочный КПЭм -60-ор(60 литров. 100с, пар.рубашка, ручное опрокид)	1	ТНт01381702
10	ларь "Бирюса-200" 260НК-5	1	ТНт01381709
11	Мармит втор.блюд "Аста"	2	ТН01381113

12	Морозильный ларь БИРЮСА 355НК-5	1	ТНт01382038
13	Набор кухонный=(тумба)	1	ТН1800263р
14	Облучатель бактерицидный настенный	1	ТНт01382421
15	Облучатель медицинский бактерицидный передвижной Азов	1	ТНт01382247
16	Овощерезка (дек.2009г.)	1	ТНт01381134
17	Плита электрическая Пищевые Технологии ПЭП-0,48-0,1	1	41012400052
18	Подтоварник ПТ-2	3	ТН01681392
19	Прилавок горяч.напитков "Аста"	1	ТН01381114
20	Прилавок холод.напитков "Аста"	1	ТН01381115
21	Проточный водонагреватель Polaris AQUA 5.3 кВт	1	ТНт01381822
22	Рециркулятор бактерицидный МЕГИДЕЗ РБОВ 910-МСК (настенный) 500910	1	41013600690
23	СВЧ-печь Supra MWS-2011	1	ТС01982474
24	Скамья для обеденного стола 1250*300*420мм (Серый)	56	ТС01984183
25	Сковорода электрическая Пищевые технологии СЭП-0,45-М	1	ТНт01382436
26	Стеллаж металлический для посуды	5	ТН1800358 заб
27	Стиральная машина	1	Своя
28	Стол 6-местн с подвеской табуретов (пластик, кант пвХ, круглая труба)1500*60	2	ТНт 01381597
29	Стол для учителей	2	8 стульев
30	Стол обеденный 1500*580*720мм (Серый)	28	ТС01984182
31	Стол обеденный для столовой	1	з000098 (ТС01982784)
32	Стол преподавателя с подвесной тумбой (1200*600*750мм) (Бук Бавария)	1	ТНт01382453
33	Стол разделочный металлический для столовой	1	ТНт01382532
34	Стол разделочный металлический для столовой	1	ТНт01382533
35	Столы разделочные	13	
36	Столы разн.	4	ТНт01381536
37	Стул MARCO CHROME V-18	8	ТС01982806
38	Сушка для посуды	2	ТНт01382068
76	Тележка грузовая	2	ТНт01381475

77	Универсальная кух.машина УКМ-06	1	ТН01381118
76	Фаршемешалка Торгмаш (Пермь) УКМ-03	1	ТНт01382435
77	Холодильник	1	ТН01381398
78	Холодильник NORDFROST NRB 110 032 белый	1	41013400483
79	Холодильник Бирюса-6С	1	ТН01381262
80	Холодильный шкаф ШХ-0,8 Полюс	1	ТНт01382039
81	Холодильный шкаф Премьер ШВУП1ТУ -0,7 М (В/Prm,0...+8)	1	ТНт01382040
82	Шкаф гардеробный 800*450*1993 (Ольха)	1	ТНт01382444
83	Шкаф гардеробный 800*450*1993 (Ольха)	1	ТНт01382446
84	Шкаф для одежды	1	ТНт01382312
85	Шкаф для посуды ШУП	1	ТН01681117
86	Шкаф для хранение хлеба	1	ТНт01382530
87	Шкаф с полками и замком	1	ТНт01382534
88	ЭВН Термекс ER 300V	1	ТНт01381911
89	ЭВН Термекс ER 300V/1	1	ТНт01381940
90	Эл.плита ЭП-4 ЖШ	1	0ТН01381111
91	электронные весы МТ "Базар"	1	ТНт01381698
92	электронные весы МТ "Базар"	1	ТНт01381699

6. Система организации контроля за исполнением Программы.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 90 кв. м. на 140 посадочных мест.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником по договору с Колпашевской горбольницей ежедневно.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал контроля за рационом питания;
- журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия, в ее составе учителя и прочие сотрудники школы. 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.

7. Участники Программы.

Участниками Программы являются педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники.

Администрация:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
- совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);
- работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);
- индивидуальные беседы (с родителями, учащимися). Родители:
- организация контроля питания учащихся (в составе общественной комиссии по контролю организации питания учащихся);
- участие в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы;
- доленое участие в организации оплаты горячего питания учащихся.

Медицинские работники:

- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;
- лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;
- контроль здоровья учащихся;
- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

Социальный педагог:

- выявление многодетных, малообеспеченных семей для оказания помощи в организации льготного питания;
- контроль охвата учащихся горячим питанием (контроль дотационного питания).

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;
- соблюдение норм и требований СанПин при производстве горячего питания.

8. Существующие проблемы организации детского питания:

- высокий уровень распространенности «вредных» привычек в питании школьников;
- 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 (детей и подростков, родителей, педагогов, иных работников, в первую очередь - работников пищеблоков);
- несовершенные инфраструктура и материально-техническое состояние объектов организации питания;
- необходимость организованного (с соблюдением закона) привлечения родительских средств.

**План мероприятий по реализации
программы по совершенствованию
организации питания учащихся
на 2022-2023 уч.г.**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Итоговый документ
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1.	Разработка локально-нормативных актов в части организации школьного питания в т.ч в части обеспечения мер социальной поддержки, связанных с организацией бесплатного и льготного питания	2022-2023уч.год.	Директор, зам.директора по ВР	Приказы
2.	Проведение статистического анализа охвата горячим питанием учащихся в школе	Май 2023	Социальный педагог	Справка
3.	Анализ кадрового обеспечения пищеблоков ОО. Укомплектованность кадрами в соответствии со штатным расписанием	Начало учебного года	Директор	Договор с ИП
2. Мероприятия, направленные на обеспечение необходимым современным оборудованием пищеблока				
1.	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблоков школы	Постоянно	Директор, заместитель директора по АХЧ	
2.	Поэтапная замена устаревшего и вышедшего из строя технологического оборудования пищеблока школы	2022-2023уч.год.	Директор, заместитель директора по АХЧ	Информация
3.	Разработка паспорта пищеблока школы	ноябрь 2022г.	зав.производством	Паспорт пищеблока
4.	Проведение инвентаризации помещений пищеблока школы, инженерных коммуникаций и других составляющих.	В течение года	Директор, заместитель директора по АХЧ	Паспорт пищеблока
3. Мероприятия, направленные на улучшение качества и сбалансированности рационов питания				

1	Мониторинг охвата учащихся школы горячим питанием	Ежемесячно	Директор, зам.директора по ВР	Информация
2	Анализ состояния здоровья учащихся	В течение года	УЦРБ, директор, медсестра школы	Информация
4. Мероприятия по популяризации основ здорового образа жизни и культуры питания в образовательной среде				
1.	Создание и сопровождение страницы сайта, оформление информационного стенда для участников образовательных отношений «Школьное питание — залог успешного образования» с методическими рекомендациями	2022-2023 уч.год.	Директор, зам.директора по ВР, зав.производством	Информации
2.	Эстетическое оформление обеденного зала школьной столовой	2022-2023 уч.год.	Завхоз школы, зав.производством	Информация
3.	Цикл бесед с учащимися и родителями «Азбука здорового питания» (с приглашением медсестры школы)	2022-2023 уч.год.	Директор, зам.директора по ВР, классные руководители, медсестра школы	План работы ОО
4.	Проведение тематических родительских собраний по вопросам формирования культуры здорового питания у учащихся и воспитанников	2022-2023 уч.год.	Директор, зам.директора по ВР, классные руководители, медсестра школы	План работы ОО
5.	Работа по оздоровлению учащихся в летний период (каникулярное время)	В каникулярное время осень, лето	Директор, зам.директора по ВР, классные руководители, соц.педагог	Приказы

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ
ПОДПИСЬЮ

Сертификат:

00F69EC7775DD508DCD95C1240DA42ABAF

Владелец: Пшеничникова Олеся Андреевна

Действителен: с 21.04.2022 до 15.07.2023