



УТВЕРЖДЕНО
Директор MAOU «Бизинская СОШ»

Н.С.Феденко

СОГЛАСОВАНО
Заседание Управляющего совета
Протокол №4 от 28.08.2018г
А.С.Алексеев

Программа «Совершенствование организации школьного питания» в MAOU «Бизинская СОШ»

I. СОДЕРЖАНИЕ ПРОБЛЕМЫ И ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ ЕЕ РЕШЕНИЯ ПРОГРАММНЫМ МЕТОДОМ.

Организация школьного питания, обеспечивающая охрану здоровья учащихся, является неотъемлемой частью здоровьесберегающей школьной среды. Культура здорового питания подростков и детей в любом обществе, в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации. Это связано, в первую очередь, с тем, что питание – один из факторов среды обитания, оказывающих непосредственное влияние на формирование здоровья детей и подростков. Нарушение качества и организации питания в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, становится причиной обменных нарушений и хронических патологий. Проблема питания требует комплексного, системного подхода и должна решаться в рамках четко определенных задач при поддержке государства.

Нормативное обеспечение организации школьного питания осуществляется в соответствии со следующими документами и нормативными актами:

1. Федеральный закон от 7 февраля 1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей»;
2. Федеральный закон от 12 марта 1999 г. №52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
3. Федеральный закон от 2 января 2000 г. №29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; постановление Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2007 г. №799 «О мерах государственной поддержки в 2008-2009 годах реализации в субъектах Российской Федерации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов Российской Федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях»;

4. Постановление Правительства Российской Федерации от 25 декабря 2009 г. №1115 «О внесении изменений в постановление Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2007 г. №799»;
5. Постановление Главного санитарного врача Российской Федерации Г.Г.Онищенко от 31 августа 2006 г. №30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
6. Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 23 апреля 2010 г. №426 «О реализации постановления Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2007 г. №799»;
7. решения органов местного самоуправления.

В МАОУ «Бизинская СОШ» созданы следующие условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.5.2409-08 в школах куста оборудованы столовые, работающие на продовольственном сырье.

Помещения столовой размещаются на первом этаже здания образовательного учреждения и включают в себя производственные и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят кухня, цеха, раздаточная зона, обеденный зал. В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию готовых кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде.

Установлены умывальники, размещенные на входе в обеденный зал. Рядом с умывальниками располагаются электросушилки для рук.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами, а также шкафы для её хранения около раздаточной линии.

В столовой используется фарфоровая, фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, блюда, чашки, стаканы), отвечающие требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки, ножи), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, технологические карты приготовления блюд, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима холодильного оборудования, проведения витаминизации третьих и сладких блюд, ведомость за рационом питания и другие.

Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

На основании ежегодного распоряжения Администрации Тобольского муниципального района в школе организовано бесплатное горячее питание для отдельных категорий обучающихся.

В число бесплатно питающихся входят дети из многодетных семей, малоимущих, опекаемые, дети с ОВЗ и дети – инвалиды.

Бесплатным питанием охвачены:

- учащиеся 1 – 4-х классов -49 человека (32%);
- учащиеся 5 – 9-х классов – 53 человека (31%);
- учащиеся 10-11 классов-8 человек (24%).

В столовой школы также организовано горячее питание за счет родительских денег:

- учащиеся 1 – 4-х классов -101 человек (66%);
- учащиеся 5 – 9-х классов – 115 человек (68%);
- учащиеся 10-11 классов-22 человек (67%);

Всего по школе горячим питанием охвачено-348 человек (97%).

Всё питание учащихся в школе обеспечивает предприниматель, выигравший конкурс (в рамках 223-ФЗ). Классы посещают столовую организованно в течение 2-х перемен по графику.

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием, разрабатывается меню, включающее распределение перечня блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, обед).

Для обеспечения здоровым питанием всех обучающихся образовательного учреждения, примерное меню составляется на 10 дней, в соответствии с рекомендуемой формой составления примерного меню, а также меню-раскладок, содержащих количественные данные о рецептуре блюд.

При составлении меню горячего питания также обеспечивается поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей в количествах, регламентированных санитарными правилами. Для обеспечения физиологической потребности в витаминах проводится дополнительное обогащение рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Для этого в меню используются специализированные продукты питания, обогащенные микронутриентами, а также инстантные витаминизированные напитки промышленного выпуска и витаминизация третьих блюд специальными витаминно-минеральными премиксами. За организацией и качеством питания учащихся осуществляется мониторинг и контроль.

Но вместе с тем, выделяется ряд проблем:

- недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- увеличение детей, страдающих заболеваниями обмена веществ, желудочно-кишечного тракта;
- недостаточная работа по организации питания учащихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
- несоответствие оформления столовой школы принципам эргономичности, технологичности и эстетики.

II. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ.

Совершенствование организации питания учащихся с целью сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, улучшение качества питания обучающихся.

III. ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ:

- 1) создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей;
- 2) обеспечение доступности горячего питания для всех школьников;
- 3) повышение уровня знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания
- 4) обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- 5) совершенствование профессионально-кадрового состава работников и оснащение пищеблока технологическим оборудованием.

IV. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:

Сентябрь 2018 г. – май 2022 г.

I этап – 2018 год. Организационный.

На данном этапе планируется:

1. Проведение качественной оценки меню школьных столовых.
2. Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями и его связи с качеством питания детей в школе.
3. Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню для школьных столовых с учетом возрастных физиологических потребностей детей
4. Детальный анализ оснащенности пищеблока школьной столовой технологическим и холодильным оборудованием.
5. Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
6. Разработка системы мер, направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата учащихся горячим организованным питанием, в том числе за счет средств родителей.

II этап – 2019-2021 гг. Реализация программы.

На данном этапе планируется:

1. Приступить к реализации разработанных на первом этапе Программы комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.

2. Внедрение в школе системы мер направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей, а также осуществлять постоянный анализ эффективности принимаемых мер.

III этап – 2022. Заключительный.

На этом этапе обобщается накопленный опыт работы школы по данной теме, подготавливается отчет по содержанию, технологиям и результатам работы. Выявляются проблемные вопросы и перспективы дальнейшего развития школы.

V. Основные направления осуществления мероприятий в течение всего срока реализации программы:

- 1) развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния;
- 2) обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся, в том числе организация щадящего и диетического питания школьников с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению;
- 3) улучшение профессионального кадрового состава школьной столовой;
- 4) формирование культуры школьного питания;
- 5) создание и организация работы школьного совета по питанию;
- 6) проведение мониторинга состояния и динамики здоровья детей школьного возраста;
- 7) осуществление контроля над работой столовой, буфета, проведения целевых тематических проверок;
- 8) проведение уроков здоровья по совершенствованию системы питания обучающихся;
- 9) комплексная обследование помещений школьной столовой;
- 10) обновление кухонного инвентаря, кухонной и столовой посуды и приборов;
- 11) внедрение в меню рациона питания для различных возрастных групп;
- 12) проведение мероприятий по информированию родителей о результатах реализации программы,
- 13) формирование культуры школьного питания, просвещение школьников и их родителей по основам правильного питания, воспитания у них культуры питания и ответственности за свое здоровье через организацию классных часов, педсоветов, родительского всеобуча и конференций;
- 14) участие в конкурсах по организации школьного питания.

VI Оценка социально-экономической эффективности Программы

Реализация мероприятий Программы позволит:

- улучшить качество питания школьников за счет его сбалансированности, использования продуктов, обогащенных витаминами, модернизации материально-технической базы системы школьного питания;

- сформировать у школьников, их родителей и педагогов мнение о важности здорового рационального питания;
- повысить уровень квалификации специалистов, занятых в сфере питания детей школьного возраста;
- развить материально-техническую базу школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;
- снизить риски заболеваемости детей.

Таким образом, в ходе реализации программы будут решены проблемы, связанные со здоровьем обучающихся, что в конечном итоге позволит повысить качество образования обучающихся школы.