

Управление образования Администрации города Екатеринбурга
Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 71



УТВЕРЖДАЮ:
директор МАОУ СОШ №71
Н.А. Швидко
08.2019 года

Комплексно-целевая программа
организации и развития питания

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией района;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Председатель школьной комиссии по питанию, директор школы
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, Бракеражная комиссия

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Диетсестра школы
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию
3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей		

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2. Разработка новых блюд и в течение года их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Школьная комиссия по питанию, Шеф-повар
3. Осуществление диетического питания учащихся.		

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам:	Сентябрь	Соц. педагог
2. Конкурс газет среди учащихся 2-11 кл. «О вкусной и здоровой пище»		
- Режим дня и его значение	Октябрь	
- Культура приема пищи	Ноябрь	
- «Хлеб — всему голова»		
- Острые кишечные заболевания и их профилактика	Декабрь	
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Кл. рук.
	Ноябрь	
3. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук., медсестра
4. Анкетирование учащихся:	Октябрь	зам. дир. по ВР
- Школьное питание: качество и разнообразие обедов	Февраль	Кл. рук.
- За что скажем поварам спасибо?	апрель	
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам:	Сентябрь	Диетсестра, зам. дир. по ВР,
- Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.	Октябрь	Кл. руководители
- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.	май	
- Итоги медицинских осмотров учащихся		
2. Индивидуальные консультации диетсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Диетсестра
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-психолог
4. Встреча врача с родителями	Апрель	Медсестра, классные руководители
- «Личная гигиена ребенка»		
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2018_/2019_ уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации,

приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

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:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:
 1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 4. За качеством готовой продукции;
 5. За санитарным состоянием пищеблока;
 6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 7. За организацией приема пищи обучающихся;
 8. За соблюдением графика работы столовой и буфета.
- 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.
- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

7. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Медсестра
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	медсестра Ст
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	медсестра
4. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Медсестра, Соц. педагог
5. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Соц. педагог
6. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Шеф-повар, медсестра

8. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2019_2020 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	медсестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
5	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, Диетсестра, Соц. педагог	Протокол проверки
7.	Контроль	Специальные	Ежедневно	медсестра	Бракеражный

	суточной пробы	контейнер, температура хранения,			журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание медсестра	Протокол заседания комиссии
					Акт проверки
11	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
12	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	медсестра	Акт проверки
13	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пиццеблок	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
14	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание Мед. сестра	Акты проверки

Литература:

1. Питание школьников. Минск, ИООО «Красико-Принт», 2003г.
2. Материалы фестиваля педагогических идей «Открытый урок» - Организация питания обучающихся в ГОУ СОШ № 714 Западного округа г. Москвы, Казанкова Светлана Геннадьевна, заместитель директора по УВР, учитель начальных классов.