«Утверждаю»

Директор МБОУ КР ОО «Кутафинская средняя

общеобразовательная школа»

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ О.В. Чопорова

Программа

«Организация питания обучающихся»

2013-2014г

**Наименование программы**: Программа "Организация  питания обучающихся»

**Цель программы:**  Сохранение и укрепление здоровья  детей  и  подростков,         улучшение  рациона   питания   обучающихся.

**Основными задачами** по организации питания учащихся являются:

* Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
* Обеспечение бесплатным питанием определенных категорий обучающихся;
* Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
* Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
* Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
* Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

**Ожидаемые  результаты реализации программы**: Улучшение качества и  безопасность питания, расширение   охвата   питанием   учащихся, за  счёт     проведения     мероприятий     по   модернизации   и  укреплению  материально-технической   базы      Школьной столовой.

**Пояснительная записка:**

Питание является   одним   из  важнейших  факторов,  определяющих здоровье детей и подростков,  способствует  профилактике  заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости,  физическому и умственному развитию,  создает условия для  адаптации  подрастающего  поколения  к окружающей среде.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро и  микроэлементов  в  детском  и   юношеском   возрасте   отрицательно сказывается   на  показателях  физического  развития,  заболеваемости, успеваемости,  способствует постепенному развитию обменных  нарушений, хронических    заболеваний,    снижает    сопротивляемость   различным заболеваниям,  повышает  чувствительность  организма   к   воздействию радиации,    усиливает    отрицательное    воздействие   на   организм нервно-эмоционального   напряжения    и    стресса,    неблагоприятных экологических  факторов,  вредных  факторов,  действующих  на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности,  и  в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

В образовательном учреждении выполнен ряд мероприятий, способствующих совершенствованию организации питания.

 Разработаны примерные  варианты  10-ти дневного меню  для  обучающихся по двум возрастным категориям:      обучающихся в возрасте от 7 до 10 лет,     обучающихся в возрасте с 11 до 18 лет. В школе ведутся следующие рабочие журналы: журнал бракеража сырой и готовой продукции, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов и служб.

В рационе  питания  школьников широко  используются    продукты   повышенной   пищевой   и биологической  ценности  (обогащенных  микронутриентами),

Микронутриенты (витамины, макро- и микроэлементы) – это незаменимые компоненты питания человека, поскольку необходимы для протекания многочисленных биохимических реакций в организме. Микронутриенты являются химически и физиологически активными веществами, которые способны взаимодействовать с другими веществами, а также друг с другом. Таким образом, совместимость микронутриентов необходимо учитывать при проведении витаминной профилактики. Кроме того, эти факты должны учитываться при разработке и производстве комплексных препаратов, преодоление  дефицита микронутриентов осуществляется   путем   обязательного систематического использования  в  питании  продуктов,  обогащенных  в процессе  их промышленного производства витаминно-минеральными смесями и  витаминизации  готовой  кулинарной  продукции   непосредственно   в школьной столовой.

**Основные мероприятия, обеспечивающие достижение программных целей**

1.Совершенствование нормативно-правовой базы организации питания.

 Участие  всех заинтересованных лиц в разработке проектов нормативно-правовых актов в части организации питания школьников.

Формирования требований к качеству питания.

 Издание локальных актов об организации питания обучающихся, которым определяется порядок получения питания учащимися школы, в течение учебного года издаются приказы на получение бесплатного питания учащимися льготных категорий.

 2.  Формирование унифицированных подходов к применяемым схемам организации питания и требований к качеству и безопасности продукции.

Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающиеся в состав комиссии входят представители администрации школы, медицинская сестра, ответственный за питание, заведующая производством)

Разработка и утверждение единых требований к режиму питания.

Разработка и утверждение типового цикличного меню с учетом возрастных особенностей детей и экологических факторов.

При разработке меню важно учитывать:

* соответствие калорийности пищевого рациона  суточным энергозатратам;
* соответствие химического состава, калорийности и объема рациона  возрастным потребностям и особенностям организма;
* сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
* использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод и разнообразной зелени;
* правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ;
* строгое соблюдение режима питания.

3.Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой

Проведение инвентаризации материально-технической базы школьной столовой и пищеблока;

 Разработка унифицированных требований к оснащению столовой технологическим оборудованием с учетом количества обучающиеся в школе, поточности  и применяемой модели организации питания;

Замена посуды;

Создание безопасных условий работы работников школьной столовой;

Поддержка обеденного зала школьной столовой в хорошем состоянии;

Оформление обеденного зала школьной столовой.

4. Кадровое обеспечение организации школьного питания

 Повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой в части соответствия организации школьного питания предъявляемым требованиям (в том числе на базе  областных учреждений профессионального образования соответствующего профиля)

5. Осуществление мониторинга качества школьного питания

6.Контроль за субвенцией

Создание и развитие на объектах школьного питания системы эффективного производственного контроля

Необходимо совершенствовать не только формы обслуживания обучающихся, но и методы управления питанием школьников. Условно эти методы можно поделить на три группы.

**I группа.**

**Методы непосредственного воздействия на формирование рационов питания школьников**

* проведение мероприятий по контролю организации питания в школе;
* согласование рационов питания детей в школе.

**II группа.**

**Методы опосредованного воздействия на организацию школьного питания:**

* конкурсный отбор предприятий – поставщиков продуктов;
* методическое обеспечение  производственного контроля;

**III группа.**

**Разъяснительная работа:**

С должностными лицами, педагогами и родителями обучающиеся (обсуждение проблем на  совещаниях, родительских собраниях и т. п.);

            Важна просветительская работа в области здорового питания, как среди педагогического персонала школы и работников школьной столовой, так и среди обучающиеся, начиная с самых первых классов, а также их родителей.  Необходимо сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания.

            Поэтому разъяснительная работа   с родителями и  педагогами должна быть направлена на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение педагогов и  родителей исчерпывающей информацией об организации дошкольного питания.

На собрания в школу  можно приглашать мед. работников  и работников пищевой промышленности, для того чтобы донести до родителей информацию о правильном питании детей и взрослых.

Обучение детей основам здорового питания.

 Разъяснительная работа с детьми  должна быть направлена на формирование у детей рационального пищевого поведения, формирование позитивных стереотипов пищевого поведения, соответствующих гигиеническим принципам здорового питания, профилактику поведенческих рисков здоровью, связанных с нерациональным питанием. Одна из главных задач школы сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого учащиеся должны узнать и, главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьезной кропотливой совместной работы педагогов, родителей и самого ребенка. Поэтому на помощь ему с детских лет должны прийти разъяснительные беседы со стороны взрослых – педагогических коллективов и средств массовой информации – и полноценное школьное питание-эталон. Взрослые должны  формировать модель здорового питания  у детей.

**Организация деятельности комиссии по контролю за организацией**

**и качеством питания обучающихся.**

В школе комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся начинает  свою работу с 1 сентября. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, распоряжениями и постановлениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы, договорами.

Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

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.

**Основные направления деятельности комиссии:**

* Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договоров, заключенных с предприятиями по обеспечению продуктами питания.
* Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
* Определяет контингент обучающихся, имеющих право на льготное питание.
* Формирует списки обучающихся, имеющих право на льготное питание, и направляет их на утверждение директору школы.

**Осуществляет контроль:**

* за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
* за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
* за качеством готовой продукции;
* за санитарным состоянием пищеблока;
* за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
* за организацией приема пищи обучающихся;
* за соблюдением графика работы столовой.
* 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

**План работы по контролю за организацией и качеством питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1.Рассмотрение и утверждение списков детей | сентябрь, далее по мере поступления документов | кл. руководители  отв. за питание |
| 2. Проверка десятидневного меню. | Сентябрь | зав.столовой,  отв. за питание,  Роспотреб  надзор. |
| 3.Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Отв. за питание,  зав.столовой |
| 4. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. | Ежедневно | Отв. за питание |
| 5.Целевое использование финансовых средств на питание обучающиеся. | Сентябрь-июнь | Отв. за питание,  бухгалтерия,  отв. за питание |
| 6. Организация просветительской работы. | Октябрь-май | отв. за питание,  кл. руководители |
| 7.Анкетирование обучающиеся и их родителей по питанию. | Октябрь | отв. за питание,  кл. руководители |
| 8. Контроль за качеством питания. | Ежедневно | Администрация,  зав. столовой,  отв. за питание,  фельдшер Кутафинского ФАП |

**Производственный контроль организации питания**

**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;
* Наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
* 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.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Объект производственного контроля** | **Место контроля, нормативные документы** | **Периодичность** | **Ответственные** | **Учетно-отчетная форма** |
| 1 | Устройство и планировка пищеблока | Соответствие плану размещения технологического оборудования | 1 раз в год | завхоз | Акт готовности к новому учебному году |
| 2 | Оформление столовой | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Ответственный за организацию питания,  повара. | приказ к новому учебному году |
| 3 | Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал | Ежедневно | Ответственный за организацию питания |  |
| 4 | Условия хранения поставленной продукции | Холодильное оборудование, подсобные помещения, СанПиН | Ежедневно   2 раза в неделю | отв. за организацию питания, повара,зовхоз |  |
| 5 | Качество поставленных сырых продуктов | СанПиН, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения | Ежедневно | завхоз,  ответственный за организацию питания | Бракераж  ный журнал |
| 6. | Контроль суточной пробы | Специальные контейнеры, температура хранения | Ежедневно | ответственный за организацию питания,  повар | Бракераж  ный журнал |
| 7. | Качество готовой продукции | Внешний вид, цвет, запах, вкус, | Ежедневно | Повар,  отв. за организацию питания | Бракераж  ный журнал |
| 8. | Витаминизация, выход блюд | Соответствие рецептуре | Ежедневно | Кладовщик,  отв. за организацию питания | Бракераж  ный журнал |
| 9. | Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | Раздача | 1 раз в месяц | завхоз,  Отв. за питание | Акт проверки |
| 10 | Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню | Ежедневное меню, 10-ти дневного меню | 1 раз в год | отв. за организацию питания | Протокол заседания комиссии |
| 11 | Соблюдение личной гигиены обучающиеся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Дежурный учитель,  дежурный класс, учителя-предметники |  |
| 12 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Повара,  отв. за организацию питания | Акт списания |
| 13 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в месяц | Работники столовой, |  |
| 14 | Организация и проверка эксплуатации торгово-технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | 1 раза в год  *(в тёплое и холодное время года)* | завхоз | Акт приемки школы к новому учебному году |
| 15 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | Ежедневно | Отв. за организацию питания,  дежурный учитель |  |