



УТВЕРЖДАЮ

Директор МОБУ «СОШ № 17 «Родник»

О.В.Владимирова

2024 г.

**ПРОГРАММА ПО
СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ
ОРГАНИЗАЦИИ ГОРЯЧЕГО ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ
МОБУ «СОШ № 17 «Родник»
на 2024-2025 учебный год**

г. Дальнегорск
2024 год

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся МОБУ «СОШ № 17 «Родник» 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 санитарноэпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-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 санитарноэпидемиологического 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.

-

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 длительную 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 школе) - 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 комиссия по бракеражу готовой продукции. На системной основе осуществляет свою деятельность комиссия по контролю за организацией и качеством питания. 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.

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;
- 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:

- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- 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 среди участников образовательного процесса;
- организует и осуществляет работу с родителями (родительские собрания, занятия всеобща);
- 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 комиссии Попечительского совета по контролю питания обучающихся);
 - участвуют в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы.
- 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	<p>Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации питания.</p> <p>Создание системы производственного контроля.</p> <p>Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания.</p> <p>Проведение мероприятий по формированию навыков здорового питания</p> <p>Проведение мероприятий по развитию культуры питания</p>
2. Совещание с классными руководителями «Об организации горячего питания»	
3. Административное совещание по вопросам организации и развития питания обучающихся	
4. Заседание Попечительского совета по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований	
5. Организация работы Комиссии по контролю за организацией и качеством питания	
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
<p>1. Организация консультаций для классных руководителей: - работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус.</p> <p>- культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; организация горячего питания - залог сохранения здоровья.</p>	<p>Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания обучающихся.</p>
<p>2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся</p>	<p>Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания</p>
<p>3. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы</p>	<p>Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.</p>

6.3. Работа по воспитанию культуры питания у обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Проведение классных часов по темам: - «Витамины», - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.</p>	<p>Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.</p>
<p>2. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание - это здорово».</p> <p>- Выставка тематических рисунков</p>	<p>Сокращение заболеваемости учащихся.</p> <p>Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием.</p>
<p>3. Реализация программы «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»</p>	

6.4. Работа с родителями

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>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»</p>	<p>Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания обучающихся.</p> <p>Участие родительского актива в контроле качества и уровня организации питания.</p>
<p>2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»</p>	<p>Вовлечение родителей в участие в мероприятиях учреждения.</p>
<p>3. Круглый стол «Правильное питание - здоровое питание»</p>	

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, 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.