

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Центр образования № 39 имени Героя Советского Союза Алексея Арсентьевича Рогожина»

Приказ

От 30.08.2024

№ 193-10

**Об утверждении программы
по совершенствованию организации питания учащихся
в МБОУ ЦО №39 на 2024– 2025 учебном году**

С целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся, обеспечения школьников качественным сбалансированным питанием, совершенствования системы организации питания в МБОУ ЦО №39, способствующей формированию у школьников здорового образа жизни и навыков рационального здорового питания ПРИКАЗЫВАЮ:

1. Утвердить программу по совершенствованию организации питания учащихся в МБОУ ЦО №39 на 2024– 2025 учебный год (приложение 1);
2. Ответственному за питание, ознакомить с программой классных руководителей 1-11 классов в срок до 01.09.2024 года;
3. Контроль за исполнением настоящего приказа оставляю за собой.

Директор МБОУ ЦО № 39



Б.В. Лобач

Программа
по совершенствованию организации питания
учащихся
в МБОУ ЦО №39 на 2024– 2025 уч.г

1. Общие положения

Программа по совершенствованию организации питания учащихся в МБОУ ЦО №39 в 2024– 2025 учебном году разработана в соответствии с:

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

- СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях», 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».

2. 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.

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 2024 – 2025г.

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 из единого 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, официанткой, кухонными работниками. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование, ежегодно проходят полный медицинский осмотр.

В столовой МБОУ ЦО №39 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. 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 и электросушилки для рук. Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясной, рыбный, мучной и 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.

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, помещений:

№ п/п	Наименование помещений, технического оборудования	Техническое состояние
1	Весы грузовые 200 кг – 1 шт	удовлетворительное
2	Весы настольные электронные 16 кг – 3шт	удовлетворительное
3	Водонагреватель -2 шт	удовлетворительное
4	Камера холодильная низкотемпературная сборно-разборная в комплекте с моноблоком МВ 14А- 1 шт	удовлетворительное
5	Камера холодильная среднетемпературная сборно-разборная в комплекте с моноблоком МВ 14А -3 шт	удовлетворительное
6	Кассовый модуль -1 шт	удовлетворительное
7	Котел пищеварочный 100л – 2 шт	удовлетворительное
8	Мармит 1-х блюд – 1шт	удовлетворительное
9	Мармит 2-х блюд -2 шт	удовлетворительное
10	Машина для измельчения мяса -3 шт	удовлетворительное
11	Машина картофелеочистительная, нагрузка 7 кг -1 шт	удовлетворительное
12	Мини-печь хлебопекарная электрическая -1 шт	удовлетворительное
13	Мукопросеиватель -1 шт	удовлетворительное
14	Овощерезка (бытовая) -3 шт	удовлетворительное
15	Овощерезка настольная 350 кг/ч -3 шт	удовлетворительное
16	Пароконвекционная печь на 10 ур. расход воды 7 л/час +подставка 1 шт	удовлетворительное
17	Плита электрическая -1 шт	удовлетворительное
18	Плита электрическая 4-х конфорочная с жарочным шкафом -2 шт	удовлетворительное
19	Посудомоечная машина 700 тар/час -1 шт	удовлетворительное
20	Прилавок нейтральный -2 шт	удовлетворительное
21	Прилавок холодильный -1 шт	удовлетворительное
22	Слайсер (гастрономический нож) -1 шт	удовлетворительное
23	Тестомес V=60 л -1 шт	удовлетворительное
24	Универсальная кухонная машина – 1 шт	удовлетворительное
25	Хлеборезка 300 бул/час -1 шт	удовлетворительное
26	Холодильный шкаф со стеклом - 1 шт	удовлетворительное
27	Шкаф жарочный трехсекционный -1 шт	удовлетворительное
28	Шкаф холодильный низкотемпературный -1 шт	удовлетворительное
29	Шкаф холодильный среднетемпературный 500 л -1 шт	удовлетворительное
30	Шкаф холодильный среднетемпературный 1000л -2 шт	удовлетворительное
31	Электрокипятильнмк 50л/час -1 шт	удовлетворительное
32	Электросковорода 40 л -1 шт	удовлетворительное
33	Обеденный зал на 220 чел.	удовлетворительное
34	Загрузочная	удовлетворительное
35	Подготовка продуктов	удовлетворительное

36	Овощной цех	удовлетворительное
37	Холодный цех	удовлетворительное
38	Рыбный цех	удовлетворительное
39	Цех мучных изделий	удовлетворительное
40	Горячий цех	удовлетворительное
41	Моечная столовой посуды	удовлетворительное
42	Моечная кухонной посуды	удовлетворительное
43	Кладовая посуды	удовлетворительное
44	Кладовая моечной тары	удовлетворительное
45	Кладовая чистого белья	удовлетворительное
46	Кладовая грязного белья	удовлетворительное
47	Помещение уборочного инвентаря	удовлетворительное
48	Тамбур	удовлетворительное
49	Санузел	удовлетворительное
50	Душевая	удовлетворительное
51	Гардеробная	удовлетворительное
52	Столовая персонала	удовлетворительное
53	Помещение экспедиции	удовлетворительное
54	Коридор	удовлетворительное
55	Кладовая овощей	удовлетворительное
56	Охлаждаемая камера продуктов	удовлетворительное
57	Кладовая сухих продуктов	удовлетворительное
58	Хлеборезка	удовлетворительное
59	Тамбур	удовлетворительное
60	Камера отходов	удовлетворительное

6. Система организации контроля за исполнением Программы.

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

Есть обеденный зал площадью 317 кв. м. на 350 посадочных мест.

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 здоровья.

За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия, в ее составе 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);
- 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;

Медицинские работники:

- беседы, уроки здоровья с учащимися;
- 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;

**План мероприятий по реализации
программы по совершенствованию
организации питания учащихся
на 2024-2025 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	2024-2025уч.год.	Директор, зам.директора по ВР	Приказы
2.	Проведение статистического анализа охвата горячим питанием учащихся в школе	Май 2025	Социальный педагог. Ответственный по питанию	Справка
3.	Анализ кадрового обеспечения пищеблоков ОО. Укомплектованность кадрами в соответствии со штатным расписанием	Начало учебного года	Директор	Контракт
2. Мероприятия, направленные на обеспечение необходимым современным оборудованием пищеблока				
1.	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблоков школы	Постоянно	Директор, заместитель директора по АХР	
2.	Поэтапная замена устаревшего и вышедшего из строя технологического оборудования пищеблока школы	2024-2025уч.год.	Директор, заместитель директора по АХР	Информация
3.	Разработка паспорта пищеблока школы	сентябрь 2024г.	зав.производством	Паспорт пищеблока
4.	Проведение инвентаризации помещений пищеблока школы, инженерных коммуникаций и других составляющих.	В течение года	Директор, заместитель директора по АХР	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, ответственный по питанию	Информация
2	Анализ состояния здоровья учащихся	В течение года	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	2024-2025 уч.год.	Директор, зам.директора по ВР, зав.производством	Информации
2.	Эстетическое оформление обеденного зала школьной столовой	2024-2025 уч.год.	Завхоз школы, зав.производством	Информация
3.	Цикл бесед с учащимися и родителями «Азбука здорового питания» (с приглашением медсестры школы)	2024-2025 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	2024-2025 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