

Рассмотрена и принята
на заседании Педагогического Совета
МБОУ «СШ № 2» г. Майкопа
Протокол от 20.12.2018 № 7



УТВЕРЖДАЮ:
Директор МБОУ «СШ № 2»
Ф.Г. Охладчук
Приказ от 18.01.2019 № 189

ПРОГРАММА
«Совершенствование организации
школьного питания
в МБОУ «СШ № 2» г. Майкопа
на 2019-2022 учебные годы»

СОДЕРЖАНИЕ

Паспорт программы «Совершенствование организации школьного питания в МБОУ «СШ 2» на 2019-2022 годы».....	3
Пояснительная записка.....	5
Раздел I. Информационная справка о школе.....	6
Раздел II. Цель, задачи и направления развития школьного питания.....	8
Раздел III. Программные мероприятия.....	9
Раздел IV. Механизмы реализации программы.....	10
Раздел V. Ожидаемые результаты реализации программы.....	10
Раздел VI. Контроль за ходом реализации.....	11
Раздел VII. План работы по реализации программы.....	11
Раздел VIII. Эффекты реализации программы.....	15
Приложения.....	17

**ПАСПОРТ программы «Совершенствование организации
школьного питания в МБОУ «СШ № 2» на 2019-2022 годы»**

Наименование программы	«Совершенствование организации школьного питания в МБОУ «СШ № 2» на 2019-2022 годы»
Разработчики программы	Охладчук Ф.Г. директор школы <i>Барановская И.В.</i> зам. директора по УВР, ответственный по питанию <i>Басниева С.Б.</i> зам. директора по УВР, ответственный по питанию <i>Смольникова Л.В.</i> зам. директора по АХР <i>Гузгова М.Б.</i> зав. производством МБОУ «СШ № 2»
Основная цель программы	Сохранение и укрепление здоровья школьников путем совершенствования организации питания в МБОУ «СШ № 2»
Основные задачи программы	-Оснащение пищеблока современным технологическим, холодильным оборудованием, столовой мебелью; -обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся в школе, в том числе улучшение рациона питания, расширение ассортимента продуктов питания; -совершенствование профессионально-кадрового состава работников школьного пищеблока.
Сроки реализации программы	2019-2022 годы
Структура программы	Паспорт программы «Совершенствование организации школьного питания в МБОУ «СШ № 2» на 2019-2022 годы» Пояснительная записка Раздел I. Информационная справка о школе Раздел II. Цель, задачи и направления развития школьного питания Раздел III. Программные мероприятия Раздел IV. Механизмы реализации программы Раздел V. Ожидаемые результаты реализации программы Раздел VI. Контроль за ходом реализации Раздел VII. План работы по реализации программы Раздел VIII. Эффекты реализации программы Приложения

<p>Основные направления программы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение организационно-аналитической работы и информационного обеспечения; 2. Организация работы по воспитанию культуры здорового питания среди учащихся; 3. Организация работы по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся; 4. Развитие материально-технической базы и улучшение санитарного состояния столовой; 5. Организация системы кадровой поддержки школьного пищеблока; 6. Совершенствование системы управления организации школьного питания.
<p>Источники финансирования программы</p>	<p>Средства городского бюджета</p>
<p>Порядок управления реализацией программы</p>	<p>Контроль за ходом реализации Программы осуществляется школьной администрацией. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством организации питания учащихся, качеством приготовления пищи.</p>

Пояснительная записка

В Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Средняя школа № 2» г. Майкопа обучается 990 учащихся и работает 52 педагога. В настоящее время вопросы школьного питания постоянно находятся в центре внимания. В 2016-2017 учебном году в школе питалось 69% учащихся. В 2017-2018 учебном году 71%. В 2018-2019 — 72%.

По данным анкетирования учащихся, родителей, администрации негативное воздействие на организацию питания школьников оказывают следующие факторы:

- слабые знания о правильном питании среди родителей и учащихся;
- низкая культура питания;
- несоблюдение норм сбалансированного питания из-за отсутствия возможностей у многих родителей оплачивать питание в полном объеме;

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Развитие системы организации школьного питания должно осуществляться через государственное регулирование этой сферы.

Необходимо организовать работу по:

- координации деятельности учащихся, родителей, администрации школы, Комитета по образованию Администрации МО «Город Майкоп» и других ведомств, участвующих в обеспечении школьного питания;
- осуществлению контроля за качеством готовых блюд бракеражной комиссией;
- освоению новыми формами и методами обслуживания учащихся работниками школьной столовой.

1. Информационная справка о школе

Школа имеет центральное отопление, люминесцентное освещение, холодное и горячее центральное водоснабжение, канализацию.

Пищеблок обеспечен холодильным, технологическим оборудованием, инвентарем, посудой, моющими средствами.

Технологическое оборудование: жарочный шкаф - 1; электрический котел-1; электрические печи - 4; электрические сковороды - 2; мясорубки - 2; овощерезка - 1; картофелечистка - 1; электромармиты - 2.

Холодильное оборудование: камера холодильная - 1; морозильники бытовые (для мяса и рыбы) - 2; бытовые холодильники (для овощей, фруктов, гастрономической продукции, птицы и для пищевых проб)-5 штук.

Производственный зал укомплектован следующим инвентарем:

Производственные столы: стол СМ (для разделки сырого мяса); стол СК (для разделки сырого куриного мяса); стол СР (для разделки сырой рыбы); стол СО (для разделки сырых овощей); стол ИМ (для разделки вареного мяса); стол ВР (для разделки вареной рыбы); стол ВО (для разделки вареных овощей); стол Г (для разделки гастрономических продуктов); стол З (для разделки зелени); стол Х (для резки хлеба).

Разделочный инвентарь:

Доски, ножи с маркировкой: СК - для резки сырого куриного мяса; СМ - для разделки сырого мяса; СР - для разделки сырой рыбы; СО - для разделки сырых овощей; ВМ - для разделки вареного мяса; ВР - для разделки вареной рыбы; ВО — для разделки вареных овощей; Г-для разделки гастрономических продуктов; З - для разделки зелени; Х - для резки хлеба; С - для заделки сельди.

Кухонная посуда с маркировкой: первые блюда - 4 кастрюли (50 л); вторые блюда - 6 кастрюль (30л, 40л); третьи блюда - 4 кастрюли (50л); кастрюли для кипячения молока; кастрюли для варки овощей; кастрюли для варки мяса; кастрюли для варки рыбы; кастрюли для варки кур; кастрюли для варки яиц; кастрюли для приготовления гарниров; ведра ратные - 10 штук.

Обеденный зал укомплектован двумя комплектами столовой посуды.

Наличие тарелок: для первых блюд - 400 штук; для вторых блюд - 450 штук; для десерта - 420 штук; стаканов - 1000 штук; вилок - 350 штук; ложек - 350 штук.

В наличии имеются следующие моющие средства: жидкость для мытья посуды «Прогресс»; чистящий порошок «Пемо Люкс»; сода кальцинированная; хлорная известь; мыло хозяйственное; мыло туалетное.

Обеденный зал обеспечен: стульев - 150 штук; столов - 27 штук.

С целью соблюдения личной гигиены в обеденном зале установлены: раковины для мытья рук - 10 штук; имеются туалетное мыло и бумажные полотенца.

В 2018 году произведен капитальный ремонт обеденного зала. Зал эстетически оформлен, что создает комфортную обстановку при приеме пищи учащимися и работниками школы.

Лабораторным Центром гигиены и эпидемиологии по Республике Адыгея постоянно проводятся отборы проб питьевой воды и их анализ, о чем имеются подтверждающие документы.

II. Цель, задачи и направления развития школьного питания

Цель программы: сохранение и укрепление здоровья школьников путем совершенствования организации питания в МБОУ «СШ №2».

Задачи программы:

-оснащение пищеблока современным технологическим, холодильным оборудованием, достаточным количеством столовой мебели;

-обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся в школе, в том числе улучшение рациона питания, расширение ассортимента продуктов питания;

-совершенствование профессионально-кадрового состава работников школьного пищеблока.

Сроки реализации программы: 2019-2022 годы

Основные направления осуществления мероприятий программы:

1. Обеспечение организационно-аналитической работы и информационного обеспечения;
2. Организация работы по воспитанию культуры здорового питания среди родителей учащихся;
3. Организация работы по воспитанию культуры питания среди учащихся;
4. Развитие материально-технической базы и улучшение санитарного состояния столовой;
5. Организация системы кадровой поддержки школьного пищеблока;
6. Совершенствование системы управления организации школьного питания.

III. Программные мероприятия

Для достижения цели и решения задач программы предусматривается осуществление мероприятий:

Обеспечение качественного сбалансированного питания.

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, который должен состоять из горячего завтрака, обеда и составлять 15% завтрак и 45% - обед от суточной потребности в энергии и пищевых веществах соответственно. Завтрак и обед школе в сумме по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60% от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 7-10 и 11-17 лет). Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании учащихся за счет корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащенным витаминами и микроэлементами, удовлетворить потребности детей и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, изыскать источники снижения затрат на производство и реализацию школьного питания, позволяющие обеспечить детей из многодетных и социально незащищенных семей полноценными горячими бесплатными завтраками, обедами, а также значительно расширить охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям, платным питанием за счёт средств родителей.

Улучшение профессионально-кадрового состава школьной столовой; формирование культуры питания. На сегодняшний день штат школьного пищеблока составляет 5 человек, имеющих специальное образование. Необходимо создание сети территориальных опорных базовых предприятий школьного питания для подготовки кадров, что позволит усилить

практическую направленность переподготовки работников школьных пищеблоков, а также организовать лучшее информационное обеспечение организаторов школьного питания.

Формирование культуры школьного питания. Просвещение школьников и их родителей по основам правильного питания, воспитания у них культуры питания и ответственности за своё здоровье.

IV. Механизмы реализации программы

Для реализации программы планируется ежегодное привлечение средств городского бюджета согласно плану реализации мероприятий Программы.

V. Ожидаемые результаты реализации программы

- Приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся.
- Улучшение качества питания школьников, обеспечение его безопасности, рациональной сбалансированности.
- Внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников.
- Улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления, нормального роста и развития детей.
- Обеспечение 80% охвата школьным питанием учащихся школы.
- Формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

VI. Контроль за ходом реализации программы

Контроль за ходом реализации программы осуществляется школьной администрацией. Бракеражная комиссия осуществляет контроль за качеством организации питания учащихся, качеством приготовления пищи.

VII. План работы по реализации программы

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания	Ежегодно 2019-2022	Директор МБОУ «СШ № 2», Охладчук Ф.Г.
2. Совещание при директоре по вопросам: - организация школьного питания; - утверждение графика дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	Ежегодно 2019-2022	Зам.дир. по УВР Басниева С.Б., Учителя Пышняк Е.Ю., Максименко С.М.
3. Совещание классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры здорового питания»	Ежегодно 2019-2022	Администрация, руководитель ШМО кл. руководителей - Кожухова Е.С.
4. Педсовет «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья учащихся»	Ноябрь, 2020г.	Директор МБОУ «СШ № 2», Охладчук Ф.Г.
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета, проведение целевых тематических проверок	в течение учебного года	Администрация
6. Мониторинг организации питания.	в течение учебного года	Зам. дир. по УВР: Барановская И.В., Басниева С.Б.
7. Выпуск информационных бюллетеней, стенгазет по вопросам организации питания учащихся	в течение учебного года	Медработник школы, зам. дир. по УВР: Барановская И.В., Басниева С.Б.
8. Разработка классных часов, внеклассных занятий по формированию культуры здорового питания	Ежегодно октябрь 2019-2022 гг.	Кл. руководители

2. Работа по воспитанию культуры здорового питания среди учащихся		
Мероприятие	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - "Еда и заменители" (о вредном воздействии консервантов и красителей на здоровье человека) - «Хлеб - всему голова»; - «Каша - пища наша».	Ежегодно (сентябрь- май)	Классные руководители, медсестра
2. Праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Ежегодно (октябрь)	Классные руководители
3. Конкурс газет среди учащихся 5-8 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ежегодно ноябрь 2019-2022 гг.	учитель ИЗО
4. Беседы с учащимися 10-11 классов «Берегите свою жизнь»	Ежегодно декабрь 2019-2022 г.г.	преподаватель-организатор ОБЖ Сандалова Н.В.
5. Презентация исследовательских проектов «Что мы едим?»	Февраль, 2019 г.	Учителя информатики Гордиенко О.В., Нестерова Н.А.
6. Кулинарный конкурс среди учащихся 5-8 классов «Хозяюшка»	Март, 2019 г.	Учитель технологии Попович З.Л.
7. Уроки химии и биологии в рамках декады предметов естественного цикла «Исследование пищевых добавок»	Ежегодно март-апрель, 2019 - 2022гг.	учитель химии и биологии Браверман И.В.
8. Анкетирование учащихся по вопросам организации школьного питания	Сентябрь 2019-2022 гг., май 2019- 2022 гг.	педагог- психолог
9. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	Апрель, 2019 г.	Учитель биологии, классные руководители
10. Устный журнал "Молоко - волшебный дар" (начальная школа)	Май, 2019	Педагог-библиотекарь школы Яковлева И.В.

3. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся

Мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Размещение на информационном стенде школы нормативно-правовой документации, регламентирующей организацию питания	Сентябрь, 2019 г.	Зам.директора по УВР Басниева С.Б.
2. Проведение родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; - «Питание учащихся дома»; - «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний»; - «Оценка работы школы по организации школьного питания»	Сентябрь, ноябрь, январь, апрель 2019-2022 гг.	Администрация школы, медработник
3. Индивидуальные консультации медработника школы «Как кормить ребенка, нуждающегося в детпитании»	По запросу	Медработник
4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль 2019-2022 гг	Педагог-психолог
5. Организация встречи родителей с детским педиатром «Диетическое питание детей с хроническими заболеваниями»	Апрель 2019 г.	Администрация школы, медработник
6. Анкетирование родителей «Питание глазами родителей»	Сентябрь 2019 г.	Классные руководители, педагог-психолог
7. Опрос родителей «Оценка работы школы по организации питания»	Май 2019 г.	Классные руководители, педагог-психолог

4. Развитие материально - технической базы и улучшение санитарного состояния школьной столовой

Мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Оснащение школьного пищеблока холодильным, технологическим и иным оборудованием.	Август, 2019 г.	Зам. дир. по АХР Смольникова А.В.
2. Приведение школьной столовой в соответствие с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами к новому учебному году	Август 2019-2022 гг.	Зам. дир. по АХР Смольникова А.В.
3. Проведение текущего ремонта в школьной столовой.	Июль - Август 2019-2022гг.	Зам. дир. по АХР Смольникова А.В.

5. Организация кадровой поддержки школьного пищеблока

Мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация системы кадровой поддержки школьного пищеблока: -медицинским персоналом; -выпускниками и обучающимися специального профессионального училища РА по специальности «Повар-кондитер», в том числе для прохождения практики.	Систематически 2019 - 2022 гг.	Администрация школы, медработник

6. Совершенствование системы управления организации школьного питания

Мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Мониторинг школьного питания по следующим вопросам; - об охвате учащихся ОУ горячим питанием: завтрак, обед, питание под заказ.	систематически 2019 - 2022 гг.	Администрация школы, педагог-психолог, ответственные за организацию горячего питания Пышняк Е.Ю., Максименко С.М.
2. Разработка сбалансированного цикличного меню.	систематически 2019 - 2022 гг.	Администрация школы, медработник
3. Организация и проведение: - конкурсов «Культура здорового питания»; - методических разработок: «Разговор о правильном питании»; «Дизайн школьной столовой» среди учителей, учащихся, родителей; - кулинарных поединков; - конкурсов стенгазет.	2019 - 2022 гг.	Администрация школы, классные руководители, педагог-библиотекарь-Яковлева И.В.

VIII. Эффекты реализации программы «Развитие системы организации школьного питания в МБОУ «СШ № 2» на 2019 - 2022 гг.»

Реализация программных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся позволит решить ряд социальных проблем, направленных на создание условий для организации рационального, сбалансированного питания учащихся:

1. Снижение уровня заболеваний среди учащихся.
2. Стабилизация и снижение удельного веса общей заболеваемости хронической патологии.
3. Улучшение показателей физического развития учащихся.
4. Повысить сопротивляемость организма к различным заболеваниям, воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды.
5. Улучшение показателей успеваемости школьников.
6. Расширение знаний о правилах питания, направленных на сохранение и

укрепление здоровья.

7. Повышение уровня информированности родителей в вопросах организации правильного питания.

Приложения

1. Паспорт пищеблока.
2. Анкеты родителей.
3. Анкеты учащихся.

ПАСПОРТ ПИЩЕБЛОКА

Муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения

«Средняя школа № 2»

по состоянию на 09 января 2018г.

1. Пищеблок находится в здании МБОУ «СШ № 2», расположенного по адресу: Республика Адыгея, 385008 г. Майкоп, ул. 12 Марта, 126.

2. Общая площадь пищеблока составляет 403,6 кв/м.

3. Пищеблок состоит из кухни — 140 кв/м, обеденного зала — 208,2 кв/м. и подсобных помещений 55,4 кв/м.

4. Кухня в свою очередь делится на следующие цеха: овощной, мясной, кондитерский, моечный, горячий.

5. Пищеблок оснащен всем необходимым технологическим и холодильным оборудованием, а именно:

- тестомесильная машина — 1;
- электрокотел — 1;
- жарочный шкаф — 1;
- электроплита — 2;
- электросковорода — 2;
- электромармиты — 2;
- столы разделочные — 3;
- столы разделочные с бортом — 1;
- стол кондитерский — 1;
- стеллаж для тарелок и стаканов — 1;
- весы ВТ — 1;
- весы РН — 1;
- ванна моечная ВСМ — 1;
- ванна моечная ВМ — 1;
- ванна моечная ВМО — 1;
- ванна моечная ВМО 3/480 — 1;

- машинка для чистки овощей — 1;
- насадка МП просеиватель — 1;
- УКМ (мясорубка, овощерезка) — 1;
- шкаф холодильный Carbona — 1;
- холодильник Indesit — 2.

6. В оснащении пищеблока имеется 2 комплекта посуды для горячих завтраков, обедов и комплект для приготовления I и II блюд.

7. Кондитерский цех оснащен тестомесильной машиной, жарочным шкафом, стеллажами для расстойки выпечки.

8. В обеденном зале столовой 150 посадочных мест, 28 столов и 150 стульев. Кроме того, обеденный зал оснащен 10 раковинами с холодным и горячим водоснабжением.

9. Оборудован буфет: барная стойка, прилавок, витринный холодильник, микроволновая печь, столики. Ассортимент буфетной продукции соответствует рекомендациям Управления Роспотребнадзора по РА.

Примерная анкета «Питание глазами учащихся»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню		
3	Удовлетворены ли ты качеством приготовления пищи?		
4	Удовлетворены ли ты работой обслуживающего персонала?		
5	Удовлетворены ли ты графиком питания?		
6	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
7	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
8	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
9	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
5	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		