

*Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
муниципального образования город Краснодар
средняя общеобразовательная школа №30
имени Героя Советского Союза маршала Георгия Константиновича Жукова*

Утверждаю
Директор МАОУ СОШ № 30
_____ Сысова Т.А.

(приказ № 593- Ш от 30.08.2023)

***ПРОГРАММА
ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА
ПИТАНИЕМ
НА 2023 - 2027 УЧЕБНЫЙ ГОД***

ВВЕДЕНИЕ

Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Администрация Краснодарского края, министерство образования, науки и молодежной политики Краснодарского края, департамент образования муниципального образования город Краснодар проводят целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья детей.

Организация питания в школах осуществляется в соответствии с законом РФ «Об образовании», Типовым положением о школе и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ и Краснодарского края, администрации муниципального образования город Краснодар, приказами и распоряжениями департамента образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договорами, заключенными между образовательным учреждением и комбинатом питания. Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности системы образования

1. ОБОСНОВАНИЕ АКТУАЛЬНОСТИ ПРОГРАММЫ

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечнососудистой систем, ростом нервно - психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление - отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее интенсивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

Для решения этой задачи и была разработана Программа, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Увеличение охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний..

3. ЗАДАЧИ

- Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.

- Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.
- Привить у учащихся правильные нормы поведения, формирующие здоровый образ жизни.
- Производить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.
- Усовершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.
- Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.
- Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.
- Совершенствование организации питьевого режима.
- Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
- Организация системы мониторинга питания обучающихся.
- Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

Программа питания предполагает реализацию следующих принципов:

- Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей и подростков. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
- Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
- Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей и подростков знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни. Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребенка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания

4. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПРОГРАММЫ:

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы.

- Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.
- Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся.
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания.
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.

5. ОЖИДАЕМЫЙ РЕЗУЛЬТАТ

- увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- высокий уровень культуры приема пищи школьниками;
- улучшение санитарно- гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой

6. ОРГАНИЗАЦИЯ КОНТРОЛЯ ЗА ИСПОЛНЕНИЕМ ПРОГРАММЫ

- Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета школы.
- Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле школы и сайт школы.
- Информирование родителей на родительских собраниях.

7. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Организация бесплатного питания финансируется из федерального, краевого и местного бюджета.:

Вопросами организации питания в школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, а также структуры общественного управления. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. Имеется 10-дневное цикличное меню. На совещаниях заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле директора, зам. директора по УМР, Управляющего совета.

Характеристика ресурсов Программы

Буфет-раздаточная находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы, преподавателей, младший обслуживающий персонал. Работает столовая 5 дней в неделю при восьми часовом рабочем дне. Режим работы столовой: с 07.00. до 17.30.

Отпуск блюд происходит путём предварительного накрытия на столы и линии свободного выбора. Меню составляется с учётом ассортимента минимума. Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены.

Столовая работает на подвозе готовой продукции, которую в соответствии с графиком завозят по заявке два раза в день.

Обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест. При входе имеются умывальники для мытья рук .

Материальные ресурсы

В школе имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью

Обеденный зал и вспомогательные помещения пищеблока;

Кадровые ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- работники школьной столовой
- медицинские работники
- организатор питания
- классные руководители

Нормативно- методические ресурсы :

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 (в т.ч. кулинарной продукции);

локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

2.Технические документы:

техническая документация (технологические инструкции);

прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания обучающихся, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

5. Договоры или контракты (государственные контракты) :

- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на сервисное обслуживание холодильного, торгово-технологического, санитарно-технического (в т.ч. вентиляционного) оборудования, стоящего на балансе;
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов;
- на проведение поверки весо-измерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. 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.

7. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

8. Механизм реализации Программы

Функциональные обязанности участников программы:

1. *Задачи администрации школы:*

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания.
- Организация питания школьников.
- Обеспечение порядка в столовой.
- Контроль культуры принятия пищи.
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. *Обязанности работников столовой:*

- составление меню рационального питания на день и перспективного меню.
- включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод.
- обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи.
- использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. *Обязанности классных руководителей:*

- проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. *Обязанности родителей:*

- привитие навыков культуры питания в семье;
- выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. *Обязанности обучающихся:*

- соблюдение правил культуры приема пищи;
- дежурство по столовой;

- участие в конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание»

9. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации программы:

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы	
Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Организационные совещания: ➤ порядок приема учащихся завтраков и обедов; ➤ оформление документов и постановка на бесплатное на питание; ➤ график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой ➤ Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания» ➤ Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания ➤ Заседание Совета классных руководителей 1 - 11-х классов образовательного учреждения по организации питания по вопросам: <ul style="list-style-type: none"> ➤ охват учащихся горячим питанием ➤ соблюдение санитарно-гигиенических требований; ➤ профилактика инфекционных заболеваний ➤ Организация работы школьной комиссии по питанию ➤ Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета проведение целевых тематических проверок ➤ Совещание педагогического коллектива (вопрос педагогического совета) «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников» ➤ Родительская конференция «Правильное питание - здоровое питание» 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания. ➤ Создание системы производственного контроля. ➤ Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания. ➤ Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания.
МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ, РАБОТА С ПЕДАГОГИЧЕСКИМ КОЛЛЕКТИВОМ	
<p>Организация консультаций для классных руководителей по вопросам:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ - работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке 	<p>Повышение уровня просвещенности и компетентности классных руководителей в вопросах организации питания учащихся</p>

<p>документации, подтверждающей указанный статус.</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ культура поведения учащихся во время приема пищи, ➤ соблюдение санитарно-гигиенических требований; ➤ организация горячего питания - залог сохранения здоровья. 	
<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся</p>	<p>Возможность представления опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания</p>
<p>Информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений Программы</p>	<p>Участие родителей в мероприятиях, по пропаганде здорового питания.</p>
<p>Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся</p>	
<p>Проведение классных часов по темам: -«Витамины» «Режим дня и его значение»; «Культура приема пищи»; «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Сформированная позиции признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания. ➤ Сокращение заболеваемости учащихся. ➤ Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием.
<p>Школьные праздники и мероприятия: Праздник-ярмарка «Дары осени» Праздник «Здоровое питание - это здорово» Праздник Хлеба</p>	
<p>Конкурсы газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание - это здорово». Выставка тематических рисунков</p>	
<p>Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания»</p>	
<p>Конкурс проектов «Кулинарные шедевры» в рамках уроков технологии.</p>	
<p>Работяще родителями по вопросам организации школьного питания</p>	
<p>Проведение классных родительских собраний по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»; ➤ «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся» 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников. ➤ Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания. ➤ Увеличение количества обучающихся, питающихся за счет средств родителей. ➤ Вовлечение родителей к участию в школьных праздниках.
<p>Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»</p>	
<p>Родительская конференция «Правильное питание - здоровое питание»</p>	

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока МАОУ СОШ № 30, расширению сферы услуг для учащихся и родителей	
Улучшение материально- технической базы, совершенствование эстетической среды школьного буфета	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Замена технологического оборудования ➤ Приобретение посуды и столовых приборов ➤ Продолжение создания эстетической среды школьной столовой
Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Расширение ассортиментного перечня блюд ➤ .Использование современных технологий приготовления пищи

. 10. Мониторинг эффективности реализации программы

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, эффективность работы в данном случае не может определяться по изменениям в состоянии здоровья школьников, изменениям уровня распространенности заболеваний.

Здоровье - сложное, многоаспектное явление, зависящее от множества причин и факторов, имеющих различную природу - биологических, экономических, культурных, политических и т.д.

В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием (система представлений, оценок, навыков). В свою очередь, в структуре комплекса выделяется две составляющих: организация целенаправленного воспитательного воздействия, обеспечивающего формирование социальных компетенций, и определенная организация среды социального развития школьника, в которой формируемые знания, оценки и навыки были бы востребованы.

Определение эффективности осуществляется в ходе специальной оценочной процедуры, которая должна являться обязательным этапом деятельности, связанной с формированием основ культуры питания. Оценка эффективности выполняет целый ряд важных задач:

- -диагностики - определение сферы и характера изменений, вызванных воспитательными воздействиями;
- -коррекции - изменения в содержании и структуре реализуемой программы, связанной с формированием основ культуры питания с целью ее оптимизации;
- -прогноза - планирования новых этапов реализации с учетом достигнутого.

Общая оценка эффективности деятельности по формированию основ культуры здоровья, культуры здорового питания формируется из оценки организации процесса воспитания и оценки результатов профилактики.

При оценке характера организации деятельности по формированию основ культуры питания выявляется степень его соответствия основным принципам :

- -системность педагогического воздействия,
- -комплексность педагогического воздействия,
- -возрастная и социокультурная адекватность (содержание, формы и методы педагогического воздействия учитывают особенности конкретной возрастной группы, формируемые знания и умения имеют актуальную значимость для ребенка или подростка, востребованы в его повседневной жизни),
- -участие семьи.

При оценке результатов педагогического воздействия определяются изменения в

социальных компетенциях, нормативных представлениях и установках школьников, способных влиять на их поведение, связанное с питанием, а также изменения характеристик ситуации социального развития школьников, связанных с питанием (изменение режима и рациона питания в семье, изменение отношения семьи к вопросам питания). При оценке эффективности воспитательной работы по формированию основ культуры питания соблюдаются следующие условия:

- -регулярность (процедура оценки проводится по завершении этапа работы, связанного с достижением определенных целей);
- -целесообразность (организацию процедуры оценки следует планировать с учетом сроков, необходимых для достижения тех или иных конкретных результатов. Слишком короткие или слишком продолжительные сроки не позволяют определить реальный вклад воспитательной работы в формирование основ культуры питания);
- -объективность (оцениваются характеристики и факторы, непосредственно формируемые или изменяемые в ходе воспитательной работы, - знания, оценки, навыки).

Оценка эффективности может быть внутренней и внешней. Внутренняя оценка осуществляется непосредственными участниками, реализующими программы формирования основ культуры питания в образовательном учреждении. Для внешней оценки привлекаются специалисты-эксперты, не принимающие непосредственного участия в реализации программ.

В качестве оценки эффективности деятельности по формированию основ культуры питания может быть приведено анкетирование (Приложение № 1).

11. ПЛАН РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия	Срок	Ответственные
РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение ответственного за питание	сентябрь	Директор
Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания уч-ся	сентябрь	Директор
Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь, январь	Директор
Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение завтраков	В течение года	Зам.директора по УМР, классные руководители
Отчет на совещании при директоре	По плану совещаний при директоре	Зам.директора по УМР
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, мед. работник

Контроль за соблюдением графика работы столовой и буфета	Ежедневно	Ответственный за организацию питания комиссия по контролю за организацией и качеством питания, Управляющий совет
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях	Директор, ответственный за питанием
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Работа с учащимися и родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	В течение года	Администрация школы, классные руководители, заведующая столовой

12.ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся в своей деятельности 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; За организацией приема пищи обучающихся;

7. 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.

Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

13. ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
Санитарное состояние школьной столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УМР
Соблюдение графика питания учащихся	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УМР
Личная гигиена учащихся	Еженедельно	Ответственный за питание, классные руководители
Опрос уч-ся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции. Заключение о качестве питания	Декабрь, май	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УМР
Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УМР
Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УМР

14. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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.

План производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект контроля	Кратность или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Зам.директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	1 раз в триместр	Ответственный за питание	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом продукции, ее качеством	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раз в месяц	Ответственный за питание, мед.работник	Протокол заседания комиссии
11.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Заведующий столовой, ответственный за питание, мед.работник	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель по 1 этажу	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Ответственный за питание, заведующий столовой	Акт списания

14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	Акт проверки
15.	Проверка эксплуатации технологического холодильного оборудования организации и	Ежеквартально	Зам.директора по АХР	Акт проверки
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года	Ответственный за питание, мед.работник	Графики, диаграммы
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	Акты проверки
18.	Контроль за отходами	В течение года	Заведующий столовой, зам.директора по АХР	Акт проверки

15. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа по развитию организации питания в школе создана для обеспечения условий качественного питания обучающихся. Реализация программы осуществляется коллективом школы и работниками столовой, под руководством Управления образования.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания необходима для школы. При целенаправленной и систематической реализации она показывает свою эффективность и результативность: повышается доступность школьного питания, обеспечен 100% охват учащихся сбалансированным горячим питанием в соответствии с физиологическими потребностями детей и санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания, увеличивается охват питания учащихся обедами, способствует развитию у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.

