

УТВЕРЖДЕНО

решением педагогического совета

МБОУ СОШ №9 им. П.И.Петренко

протокол от «30» августа 2024 г. № 1

приказом от « 30 » августа 2024 г. № 227п.б

Директор школы

_____ /С.Г.Овдиенко/

Программа

**по совершенствованию организации питания
обучающихся в МБОУ СОШ №9
им.П.И.Петренко**

1.Обоснование необходимости реализации Программы

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ №9 им.П.И.Петренко 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 санитарноэпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические 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 3 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),

- Уставом муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 9 им.П.И.Петренко.

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;

- обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями.

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 МБОУ СОШ №9 им.П.И.Петренко уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую 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) – 4 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. Очень важно, чтобы МБОУ СОШ №9 им.П.И.Петренко стал началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

4.Ресурсы Программы

Для решения поставленных задач МБОУ СОШ №9 им. П.И.Петренко располагает ресурсами. Практика организации питания в МБОУ СОШ №9 им. П.И.Петренко убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного 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, столовые должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды. Школьная столовая укомплектована сотрудниками в соответствии со штатным расписанием. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование, проходят гигиеническое обучение. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, горячий цеха), раздаточную зону и бытовые помещения для персонала (санузел и раздевалка). В 5 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. Столовая укомплектована необходимым оборудованием, инвентарем, посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. В столовой МБОУ СОШ №9 им.П.И.Петренко выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. Перед входом в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук. Есть обеденный зал для приема пищи обучающимися. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется. Ведется необходимая документация. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия. На системной основе осуществляет свою деятельность Комиссия по контролю за 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 меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. 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 родительских обсуждения на собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. 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).

5.Нормативно- методические ресурсы

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);
- 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.

6. Технические документы:

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию
- готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

Рацион питания обучающихся согласован в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров, - 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 проведение поверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные). 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). 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.

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

7.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, санитарногигиенических знаний 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 ;
- участвуют в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы.

8 Социальный педагог:

- выявляет многодетные, малообеспеченные семьи и др. категории социально незащищенных семей обучающихся для оказания помощи в организации льготного питания;
- контролирует охвата учащихся горячим питанием;
- проводит беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье». Работники столовой:
- производство блюд школьного питания;
- соблюдение норм и требований СанПиН при производстве горячего питания.

9. 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.

10. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации Программы

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации Программы.

Основные мероприятия

1. Организационные совещания:
2. – порядок приема учащимися завтраков и обедов;
3. - оформление документов и постановка на бесплатное на питание;
4. - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой. Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации питания.
5. Создание системы производственного контроля.
6. Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации питания.
7. Совещание с классными руководителями «Об организации горячего питания»
8. Административное совещание по вопросам организации и развития питания обучающихся
9. Заседание Родительского комитета по организации питания по вопросам:
 - охват учащихся горячим питанием;
 - соблюдение санитарно-гигиенических требований

Проведение мероприятий по формированию навыков здорового питания

-Осуществление ежедневного контроля за работой столовой
проведение целевых тематических проверок .

-Рассмотрение на заседании педагогического совета вопроса «Итоги работы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания обучающихся»

- Круглый стол «Правильное питание – здоровое питание»

Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия Ожидаемый результат

1. Организация консультаций для классных руководителей:

- работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус.

- культура поведения учащихся во время приема пищи,

- соблюдение санитарно-гигиенических требований; организация горячего питания – залог сохранения здоровья.

-Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания обучающихся.

2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся

Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания

1. Информационное информирование участников программы, общественности о реализации основных направлений

2. Программы Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию. Работа по воспитанию культуры питания у обучающихся

Ожидаемый результат

1. Проведение классных часов по темам:

-«Витамины»,

- «Режим дня и его значение»;

- «Культура приема пищи»;

- «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.

Сформированная позиция 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.

4. Школьные праздники и мероприятия:

- праздник-ярмарка «Дары осени»,
- праздник «Здоровое питание – это здорово»
- праздник Хлеба
- Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание – это здорово».
- Выставка тематических рисунков

5. Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания»

6. Конкурс проектов «Кулинарные шедевры»

11. Работа с родителями

Основные мероприятия Ожидаемый результат

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» Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания обучающихся. Участие родительского актива в контроле качества и уровня организации питания. Вовлечение родителей в участие в мероприятиях учреждения.
2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»
3. Круглый стол «Правильное питание – здоровое питание»

12.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, изделий, их внедрение в систему школьного питания
Расширение ассортиментного перечня блюд
Использование современных технологий приготовления пищи

13. 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, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала обучающихся;
- повышение качества образовательного процесса; - повышение общего культурного уровня обучающихся.