

МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДА БУЗУЛУКА «СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1
ИМЕНИ ГЕРОЯ СОВЕТСКОГО СОЮЗА БАСМАНОВА ВЛАДИМИРА ИВАНОВИЧА»

**Комплексно-целевая программа организации и
развития школьного питания
«Здоровое питание»**

на 2019-2024 годы

Творческая группа
педагогов МОАУ «СОШ № 1
имени В.И. Басманова»
под руководством
зам. директора по воспитательной
работе Честных А.А

г. Бузулук, 2019

Содержание Программы

	Паспорт Комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание»	3
Раздел I.	Содержание и характеристика Программы.	7
	Пояснительная записка.	7
	Анализ педагогической деятельности по организации питания в школе.	8
Раздел II.	Концептуальные основы Программы.	16
	Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения	16
	Цели, задачи реализации Программы.	16
	Сроки реализации Программы.	17
	Участники программы.	18
	Ресурсное обеспечение Программы	21
	Финансирование программы.	21
	Кадровое обеспечение.	22
	Материально-техническое обеспечение организации школьного питания.	22
	Информационная поддержка.	24
	Методическое обеспечение.	25
	Система программных мероприятий	28
Раздел III.	Оценка эффективности и социально-экономических последствий реализации Программы.	30
	Ожидаемые результаты.	30
	Оценка рисков реализации программы.	31
	Контроль над организацией питания в школе.	31
	Критерии оценки достижения результатов.	40
Раздел IV.	Механизм реализации Программы.	45

Паспорт
комплексно-целевой программы организации и развития
школьного питания «Здоровое питание».

Наименование Программы	Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание» Муниципального общеобразовательного автономного учреждения города Бузулука «Средняя общеобразовательная школа № 1 имени Героя Советского Союза Басманова Владимира Ивановича»
Цель программы	Организация питания обучающихся школы в соответствии с современными требованиями санитарных правил и норм.
Основные задачи программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. улучшить состояние здоровья школьников, не допускать случаев их заболеваний, связанных с питанием, в перспективе – улучшение репродуктивного здоровья; 2. повысить рост учебного потенциала детей и подростков; 3. улучшить успеваемость школьников и повысить их общий культурный уровень.
Идея программы	У учащихся школы сформированы основы культуры питания и выработаны привычки, направленные на укрепление и сохранение здоровья.
Срок реализации программы	2019-2024 годы
Нормативно-правовое обеспечение программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Конвенция о правах ребенка. 2. Конституция РФ. 3. Закон РФ «Об образовании». 4. Федеральные программы: <ul style="list-style-type: none"> – национальный проект «Школьное питание»,

- национальный проект «Образование»,
- экспериментальный проект «Школьное питание»,
- национальная образовательная инициатива «Наша новая школа».

5. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования. СанПиН 2.4.5.2409-08, утв. постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 № 45. Пп. 14.1, 14.3-14.11.

6. Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».

7. Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах».

8. Постановление Правительства Оренбургской области от 14.09.2010г. №644-пп «Об утверждении областной целевой программы «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях Оренбургской области на 2011-2013 гг.».

9. Приказ министерства образования Оренбургской области от 27.10.2010г. № 01420-1266 «О мерах по исполнению постановления Правительств Оренбургской области от 14.09.2010г. №644-п. «Об утверждении областной целевой программы «Совершенствование

	<p>организации питания учащихся в общеобразовательных учреждения Оренбургской области на 2011-2013 гг.»</p> <p>10. Распоряжение администрации города Бузулука с 24.11.2010г. №33-р «О разработке ведомственной целевой программы».</p> <p>11. Ведомственная целевая программа «Совершенствование организации питания учащихся в муниципальных и негосударственных, имеющих государственную аккредитацию, общеобразовательных учреждениях города Бузулука на 2014-2016 годы»</p> <p>12. Устав школы.</p> <p>13. Программа развития школы.</p> <p>14. Приказ МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» «Об организации питания в школе».</p> <p>15. Положение о бракеражной комиссии МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова».</p>
<p>Основной разработчик Программы</p>	<p>Творческая группа педагогов МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» города Бузулука под руководством зам. директора по воспитательной работе Честных А.А.</p>
<p>Исполнители основных мероприятий Программы</p>	<p>Педагогический коллектив МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова», ученический коллектив, родительское сообщество, работники столовой, заинтересованные организации и ведомства.</p>
<p>Ожидаемые результаты</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сформированы навыки здорового питания у обучающихся и их родителей. 2. Улучшено качество питания школьников и обеспечена его безопасность. 3. Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям учащихся. 4. Разработана и действует система мониторинга состояния здоровья учащихся.

	<p>5. Повышена эффективность системы организации питания за счёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – увеличения охвата учащихся школы горячим питанием до 100%; – укрепления материально-технической базы школьной столовой; – внедрения новых форм организации питания учащихся школы. <p>6. Улучшено состояние здоровья учащихся школы за счёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей; – осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащённых микронутриентами. <p>7. Отлажена просветительская работа по формированию культуры школьного питания за счёт:</p> <ul style="list-style-type: none"> – реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников; – привлечения к профилактической работе формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения, средств массовой информации.
<p>Система организации контроля над исполнением Программы</p>	<p>Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется директором МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» Ю.В. Побежимовой, органами государственно-общественного управления.</p>

Раздел I. Содержание и характеристика Программы.

Пояснительная записка.

Рациональное питание обучающихся – это одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. 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.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому педагогический коллектив МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков.

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 сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Поэтому особое внимание уделяется вопросу организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Особенно важно это учитывать в период активного роста и развития детей. Им нужна не новая диета, а новое отношение к тому, что и как они едят. Организация полноценного горячего питания является сложной задачей, одним из важнейших звеньев которого служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального здорового питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Основное направление в организации питания учащихся школьников – это 100% обеспечение их горячими завтраками, а учащихся групп продленного дня – обедами и полдниками на основе реализации скомплектованных рационов питания. Организация двухразового (трехразового) питания всех учащихся, а не только групп продленного дня, непосредственно в школе положительно скажется на их гармоническом развитии. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание в школе, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

Анализ педагогической деятельности по организации питания в школе.

За фразой «школьное питание» стоит здоровье наших детей. Важным фактором сохранения здоровья учеников является организация правильного питания не только дома, но и в школе. Организацию горячего питания в школе можно рассматривать как здоровьесберегающую технологию, дополняющую образовательные технологии сохранения и укрепления здоровья учащихся.

С 2014 года по 2019 год в школе была реализована комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание», основные цели которой – сохранение и укрепление здоровья учащихся, улучшение качества питания учащихся школы. В основе данной программы лежала муниципальная межведомственная программа организации школьного питания.

В ходе реализации данной программы в организации питания обучающихся МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» произошёл ряд изменений.

С октября 2009 г. МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» сотрудничает с Бузулукским филиалом ООО «КШП «Подросток» в лице директора Минеева Александра Владимировича и повара-бригадира Бузаевой Натальи Николаевны.

В результате реализации муниципальной программы организации школьного питания произошли качественные изменения в кадровом составе работников столовой.

Учебный год	Всего работников	Из них со специальным образованием		Стаж работы				
		Высшее	Среднее	До года	До 5 лет	5-10 лет	10-20 лет	Свыше 20 лет
2014-2015	6	1	5	-	2	-	1	3
2015-2016	6	1	5	-	2	-	1	3
2016-2017	6	1	5	-	2	-	1	3
2017-2018	6	1	5	-	1	1	1	3
2018-2019	6	1	5	1	-	1	1	3

Рацион питания учащихся соответствует примерному 24-дневному меню, которое составляется с учетом требований Роспотребнадзора и методических рекомендаций №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы

продуктов питания детей 7-11 и 12-18 лет» и №0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах». Методические рекомендации разработаны федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека 24.08.2007г.

Заметны изменения по организации в лучшую сторону: расширился ассортимент продуктов, добавились овощные и фруктовые салаты, соки. Постоянно проводится витаминизация блюд.

В 2018-2019г. 100% учащихся, посещающих группу продленного дня, охвачены 3-х разовым питанием (завтрак, обед, полдник).

Питьевой режим в школе организован в следующих формах: стационарные питьевые фонтанчики; вода, расфасованная в небольшие ёмкости; в классах установлены 19-литровые питьевые ёмкости (в 2018 году – 6 кабинетов, в 2019 - 5). Замена ёмкостей с водой проводится не реже 1 раза в 2 недели.

Большую работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова». В школе действует программа «Здоровое питание», которая включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросам культуры питания и его организации.

В начале каждого нового учебного года планируется работа по данному направлению среди педагогов (классных руководителей, воспитателей ГПД), учащихся школы, организовывается работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширению форм услуг для учащихся и их родителей, а также проводится организационно-аналитическая работа.

На первых, в учебном году, родительских собраниях вопрос организации питания один из самых важных. Для родителей проводится анкетирование, с целью выяснения качества организации питания в школе, удовлетворенности санитарным состоянием столовой, качеством приготовления пищи.

В течение учебного года проводятся родительские собрания по воспитанию культуры питания, пропаганде ЗОЖ среди родителей, на которых выступают работники школьной столовой, привлеченные специалисты, члены администрации школы, устраиваются презентации блюд. Вопросы работы школы по улучшению питания учащихся, внедрение новых форм обслуживания с учетом интересов детей и их родителей рассматриваются на административных советах, совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях. Классные руководители, имеющие высокие показатели охвата, знакомят со своим опытом работы. В каждом месяце подводится анализ охвата горячим питанием учащихся школы, классные руководители, в классах которых охват горячим питанием в соответствии с лицензионными требованиями стимулируются денежной премией. Ежемесячно за качественную работу по организации школьного питания выплатами стимулирующего характера поощряется ответственное лицо за организацию питания.

Систематически проводятся рейды родительской общественности в столовую с целью контроля над качеством приготовленной пищи, результаты, которых отражены в журнале жалоб и предложений. Оценку качества блюд проводит бракеражная комиссия в составе трех человек, результат бракеража регистрируется в «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» в соответствии с рекомендуемой формой.

На протяжении всего учебного года фельдшером школы проводятся консультации для учащихся: «Правильное питание – залог здоровья», «Азбука здорового питания». В классах организуются классные часы по темам: «Режим дня и его значение», «Культура приема пищи», «Витамины – наши друзья», викторины «Питание и твое здоровье», утренники «Путешествие в страну питания», беседы «Правила поведения за столом», конкурсы газет и рисунков «О вкусной и здоровой пище», «Азбука здорового питания». Используются фрагменты уроков для мотивации позитивного отношения к питанию у учащихся. В межсезонье с целью профилактики заболевания гриппом, ОРЗ и ОРВИ учащиеся получают дозированно витаминизированные третьи блюда, лук,

чеснок. В течение всего времени работники столовой изготавливают салаты из свежих (май-март) и варёных овощей (март-май). В качестве дополнительной витаминизации учащихся организован и постоянно действует витаминный стол в качестве буфетной продукции. В состав витаминного стола входят фрукты (яблоки, апельсины), салаты, соки.

В июле-августе 2018 года в школе проведен капитальный ремонт канализации с восстановлением напольного плиточного покрытия. Июль 2019 года был сделан косметический ремонт. Установлено новое современное оборудование за счёт долевого участия ООО «КШП «Подросток» и МОАУ «СОШ №1».

Школа ведет несколько лет целенаправленную работу по повышению охвата учащихся горячим питанием и средний показатель по школе постепенно увеличивается.



Анализ охвата горячим питанием показывает, что постоянная совместная работа педагогического коллектива, родителей, работников школьной столовой

дает положительный результат. В школе совершенствуются новые формы по организации питания. В апреле 2010 г. школа была призером городского конкурса на лучшую столовую (2 место), и стала победителем муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая». В 2011 году в областном конкурсе «Лучшая городская школа по организации питания учащихся» - 1 место. В 2015 году школа была победителем муниципального конкурса «Лучшая школьная столовая».

Ежегодно городская детская поликлиника проводит диспансерный осмотр учащихся. Данные сведения используются в работе по организации питания школьников.

**Краткая характеристика состояния здоровья учащихся по классам
по данным на 02.09.2019 г.**

Классы	Кол-во детей в классе	Кол-во детей по группам здоровья			Кол-во детей по физкультурным группам				Освобождены
		I	II	III	Основная	Подготовительная	Специальная		
							«А»	«Б»	
1 а	36	9	25	2	18	18	0	0	0
1 б	36	14	17	1	26	8	0	1	1
1 в	27	14	16	0	25	5	0	0	0
2 а	28	11	14	2	21	6	1	0	0
2 б	29	15	12	0	25	2	0	0	0
2 в	31	18	11	3	24	5	2	1	0
3 а	29	15	11	3	25	2	2	0	0
3 б	32	10	21	1	23	9	0	0	0
3 в	31	13	18	1	25	7	0	0	0
4 а	32	9	21	1	23	8	1	0	0
4 б	30	13	15	2	24	6	0	0	0
4 в	31	15	12	4	20	10	1	0	0
Итого	372	156	193	20	279	86	7	2	1

6-10 лет									
5 а	32	9	21	2	20	10	2	0	0
5 б	30	11	16	3	20	9	1	0	0
5 в	31	16	14	1	23	9	0	0	0
5 к	25	11	15	0	22	5	0	0	0
6 а	27	17	9	1	20	7	0	0	0
6 б	25	10	14	0	20	4	0	0	0
6 в	29	6	20	3	16	10	2	1	0
6 к	25	10	14	1	17	8	0	0	0
7 а	27	5	17	5	19	5	1	1	0
7 б	28	7	21	0	21	7	0	0	0
7 в	24	15	8	1	18	6	0	0	0
7 к	22	16	4	2	15	7	0	0	0
8 а	24	8	16	1	19	6	0	0	0
8 б	29	11	15	2	23	6	0	0	0
8 в	27	19	7	1	20	7	0	0	0
8 к	24	17	5	2	21	3	0	0	0
Итого 11-15 лет	429	188	216	20	314	109	6	2	0
9 а	30	10	18	2	22	7	0	1	0
9 б	24	10	15	0	18	7	0	0	0
9 в	20	6	13	1	17	3	0	0	0
9 г	19	8	8	2	12	5	1	1	0
9 к	26	8	18	1	23	3	0	0	0
10 а	31	9	16	5	18	13	0	0	0
11 а	16	10	6	0	9	7	0	0	0
11 б	18	1	15	1	9	8	0	1	1
Итого 16-18 лет	184	62	109	12	128	53	1	3	1
Итого	985	406	518	52	721	248	14	7	2

Диспансеризацию прошли 985 учащихся из 985 в 2019 году.

Анализ Комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» МОАУ «СОШ №1» на 2018-2019 г.г. позволил выделить ряд причин невысокого общего % показателя по охвату горячим питанием:

- ✓ повышение заболеваемости детей;
- ✓ не все семьи в состоянии оплатить питание;
- ✓ низкая культура населения по формированию здорового образа жизни;
- ✓ недостаточно целенаправленная разъяснительная работа классных руководителей среди учащихся и их родителей о необходимости горячего питания.

Для решения выявленных проблем необходимо:

1. продолжать педагогическую работу по пропаганде рационального правильного питания, привлекая и родительскую общественность, уделять большое внимание индивидуальной работе с учащимися и родителями по организации горячего питания, принять меры к обеспечению охвата учащихся горячим питанием соответствии с лицензионными требованиями;

2. шире вовлекать родительскую общественность с целью контроля качества школьного питания, в т.ч. посредством рейдов, диалога форума сайта школы и в блоге директора школы;

3. формировать у школьников убеждения и о необходимости заботы о своем здоровье, используя возможности школьного радио, привлекая работников столовой, педиатров и других специалистов;

4. строить работу бракеражной комиссии в соответствии с требованиями СанПиНа.

Решение проблем, обозначенных анализом, легли в основу Комплексно-целевой Программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» МОАУ «СОШ №1» на 2019-2024 г.г.

Раздел II. Концептуальные основы Программы.

I. Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения.

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.

Употребление в пищу продуктов, не прошедших сертификацию в качестве детского питания, – лежат в основе диетологических отклонений в привычках учащихся – пагубно сказывается на общем состоянии их здоровья.

II. Цели, задачи реализации Программы.

Цель Программы: организация питания обучающихся школы в соответствии с современными требованиями санитарных правил и норм через:

- обеспечение качественным питанием обучающихся в школе при сохранении его доступности;
- создание условий, способствующих укреплению здоровья;
- формирование навыков правильного здорового питания;
- поиск новых форм обслуживания детей;
- увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

- Сформировать навыки здорового питания.
- Создать благотворные условия для учебной деятельности.
- Внедрить современные методы мониторинга состояния питания.
- Обеспечить качественное, сбалансированное питание детей.
- Разработать и внедрить новые формы организации горячего питания.
- Укрепить и обновить материально-технологическое оборудование столовой.
- Пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, конференций, циклов бесед).

- Сформировать у детей и родителей потребность правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
- Повысить общий культурный уровень участников образовательного процесса школы.

III. Сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2019-2021 годы в 2 этапа.

Январь-август 2019 года – подготовительный этап.

На этом этапе проводится:

- анализ реализации Комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2014-2019 г.г.;
- выявление проблем в ходе реализации программы;
- определение путей решения выявленных проблем;
- изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;
- разработка Комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2019-2024 г.г.;
- установка механизма реализации программы.

Второй этап – с сентября 2019 по декабрь 2024 года – основной.

На данном этапе предполагается реализация программы через использование механизма реализации программы по основным направлениям:

1. Организация и регулирование школьного питания.
2. Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.
3. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.
4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.

IV. Участники Программы.

Участниками Программы «Здоровое питание» являются непосредственно обучающиеся школы. Для оптимальной реализации программы выделены следующие субъекты.



Семья:

- организация контроля над питанием школьников;
- родительский комитет класса;
- долевое участие в организации горячего питания школьников.

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни.

Медицинский работник:

- уроки здоровья;
- индивидуальные беседы;
- контроль за здоровьем обучающихся;
- контроль за состоянием столовой и пищеблока.

Педагогический коллектив:

- совещания, педагогические советы;
- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;
- приобщение к занятиям в спортивных секциях, в Школе развития, курсов для старшеклассников;
- пропаганда здорового образа жизни.

Социальный педагог:

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому;
- санитарно-гигиеническое просвещение.

Работники столовой

- производство блюд школьного питания.

Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2019-2024 г.г. предусматривает логистическое взаимодействие с окружающим социумом, заинтересованными лицами и деловыми партнёрами.

**Схема логистического взаимодействия с окружающим социумом,
заинтересованными лицами и деловыми партнёрами.**



V. Ресурсное обеспечение Программы

Финансирование программы.

Объём финансирования муниципальной программы определён бюджетом города, субвенциями областного бюджета, внебюджетными источниками финансирования.

На реализацию Программы на все образовательные учреждения города запланировано:

Сроки	за счет средств местного бюджета	за счет средств областного бюджета	за счет внебюджетных средств
2017г.	10068,9 тыс. руб.	16603,0 тыс. руб.	4695,1 тыс. руб.
2018г.	10068,9 тыс. руб.	16682,0 тыс. руб.	5148,5 тыс. руб.
2019г.	10068,9 тыс. руб.	16940,4 тыс. руб.	5148,5 тыс. руб.
Итого	30206,7 тыс. руб.	50225,4 тыс. руб.	14992,1 тыс. руб.

Финансирование затрат на реализацию мероприятий Программы планируется для:

- обеспечения дотаций на организацию питания учащихся из областного и муниципального бюджета;
- обеспечения питания учащихся из малообеспеченных семей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;
- обеспечения учащихся качественным, здоровым горячим питанием;
- обновления материально-технической базы школьных столовых с учетом современных требований;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

Цена горячего завтрака 1-5 класс – 54 руб. (16 руб. дотация, 38 руб. - родительская плата)

Цена горячего завтрака 6-11 класс – 64 руб.(16 руб. дотация, 48 руб. – родительская плата)

Средняя стоимость обеда – 65 руб.

Средняя стоимость полдника – 15 руб.

Стоимость питания за неделю:

- учащиеся 1 – 5 классов: 5 дней - 190 руб.
- учащиеся 6 - 11 классов: 6 дней - 288 рублей

Цена обеда в ГПД – 65 руб. + полдник (оплата по квитанции за месяц)

Кадровое обеспечение.

В соответствии со штатным расписанием на 2017-2019 годы школьный пищеблок обслуживают шесть работников: повар-бригадир (5 разряд), 2 повара (3-4 разряда), 3 кухонных работника. Все повара имеют профессиональное образование (высшее и среднее). Они ежегодно проходят гигиеническое обучение, 1 раз в пять лет – курсы повышения квалификации. По окончании обучения работники получают сертификаты и отметки в медицинской книжке.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой (пальто, фартуки, колпаки). Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

Материально-техническое обеспечение организации школьного питания.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

№ п/п	Название оборудования	Количество	2017 год	2018 год	2019 год
1	Ванна моечная	3 шт	+	+	+
2	Весы электронные	1 шт	+	+	+
3	Водонагреватель	1 шт	+	+	+
4	Протирочно-резательная машина	1 шт	+	+	+
5	Микроволновая печь	1 шт	+	+	+
6	Морозильная камера «Свияга»	2 шт	+	+	+
7	Плита электрическая ПЭЖ — 4 нержавеющей	2 шт	+	+	+

8	Полка настенная для стаканов	1 шт	+	+	+
9	Полка настенная для тарелок	2 шт	+	+	+
10	Стеллаж металлический с полками	3 шт	+	+	+
11	Стеллаж металлический с полками	5 шт	+	+	+
12	Стол разделочно-производственный	4 шт	+	+	+
13	Стол разделочный	5 шт	+	+	+
14	Стол с бортом	6 шт	+	+	+
15	Стол обеденный	23 шт	+	+	+
16	Шкаф для одежды	5 шт	+	+	+
17	Электрическая сковорода	1 шт	+	+	+
18	Шкаф холодильный «ШХ-07»	1 шт	+	+	+
19	Шкаф холодильный «Эльтон»	2 шт	+	+	+
20	Водонагреватель	1 шт	+	+	+
21	Посудомоечная машина	1 шт	+	+	+
22	Пароконвентомат	1 шт	+	+	+
23	Холодильник для проб	1 шт	+	+	+
24	Мясорубка	1 шт	+	+	+
25	Ванна моечная	7 шт	+	+	+
26	Зонт вытяжной	1 шт	+	+	+
27	Табурет	115 шт	+	+	+
28	Лавка	8 шт	+	+	+
29	Доска магнитно-маркерная	1 шт	+	+	+
30	Нож	20 шт	+	+	+
31	Контейнер	8 шт	+	+	+
32	Бак	8 шт	+	+	+
33	Половник	3 шт	+	+	+
34	Тарелка I	150 шт	+	+	+

35	Тарелка II	150 шт	+	+	+
36	Ложка	300 шт	+	+	+
37	Кастрюля	20 шт	+	+	+
38	Хлебница	25 шт	+	+	+
39	Салфетница	25 шт	+	+	+
40	Соусник	5 шт	+	+	+
41	Сито	3 шт	+	+	+
42	Чашка алюминиевая	4 шт	+	+	+
43	Ложка разливная	3 шт	+	+	+
44	Ложка кулинарная	3 шт	+	+	+
45	Лопатка кулинарная	3 шт	+	+	+
46	Термометр	1 шт	+	+	+
47	Термометр для воды	1 шт	+	+	+
48	Бокал	300 шт	+	+	+

Информационная поддержка.

Для родителей в вестибюле школы оформлен и постоянно обновляется информационный стенд, на котором представлены:

- график питания учащихся,
- стоимость горячего питания и прейскурант цен буфетной продукции (витаминного стола),
- состав бракеражной комиссии,
- состав общественной комиссии по контролю над питанием,
- график посещения столовой общественной комиссией по контролю над питанием.

Для учащихся оформлен стенд «Секреты здорового питания». В библиотеке работает выставка книг «Формула здорового питания», «Кухни разных народов».

Медицинский работник школы проводит с учащимися беседы: «Как правильно есть», «Овощи, ягоды и фрукты – витаминные продукты», «Что надо есть, если хочешь вырасти сильным и здоровым?», «Основные правила правильного питания» и другие.

На школьном сайте содержится информация об организации школьного питания: стоимость, недельное меню, график питания, график посещения столовой МОАУ «СОШ № 1» родительской общественностью, фотографии (http://buzuluk-school1.ucoz.ru/index/shkolnoe_pitanie/0-156).

Методическое обеспечение.

Содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы окружающий мир, естествознание, технология, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы. Педагоги разработали такие занятия как:

Предметная область	Тема урока (занятия)	Возраст учащихся
ОБЖ	«Значение правильного питания для здоровья человека»	8-11 класс
Валеология	«Значение правильного питания для здоровья человека»	5-7 класс
Технология	Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии	5-9 класс
Интегрированный урок (окружающий мир, ИЗО и художественный труд)	«О продуктах полезных и вредных для здоровья»	1 класс
История	«Как питались на Руси и в России»	5-6 класс
Физика	«Расчет меню»	7 класс
География	«Продукты питания в различных культурах»	9, 11 класс
Биология	«Значение витаминов в обмене веществ»	8 класс
Химия	«Химический состав клетки,	10 класс

	содержание белков, жиров, углеводов в продуктах»	
Биология	«Основные правила рационального питания»	11 класс

Для формирования устойчивой потребности учащихся в здоровом образе жизни, в том числе, и в вопросах питания педагогическим коллективом школы сформирован банк методических пособий и рекомендаций для проведения лекций, семинаров, деловых игр, викторин, дней здоровья, а также в банке представлены сценарии и разработки различных внеклассных мероприятий:

- Осенняя выставка «Витамины на столе».
- Конкурс сказок о правильном питании в 4-х классах.
- Конкурс стихов 7-8 классы
- Конкурс буклетов – 5-6 классы
- Конкурс агитбригад «Мы – за здоровый образ жизни!» (в рамках фестиваля Президентских состязаний).
- Тематические классные часы 1-11 классов:
 - «Здоровый образ жизни»,
 - «Продукты разные нужны, блюда разные важны»,
 - «Режим питания»,
 - «Кухни разных народов»,
 - «Где и как мы едим» и др.
- Внеклассное занятие «Кто хорошо жуёт, тот долго живёт».
- Викторина «Что я знаю о продуктах питания».
- Конкурс исследовательских работ «Здоровое питание».
- Круглый стол для старшеклассников «Ты есть то, что ты ешь».
- Конкурс стихов о здоровом питании
- Конкурс буклетов «Азбука здорового питания» среди учащихся 7-8 классов.

С целью обученности учащихся гигиеническим и эстетическим навыкам поведения в школе разработаны программы (подпрограммы), проекты:

Наименование программы	Сроки реализации	Основные направления реализации
Валеология в 5-9 классах	С 2019 года	Влияние окружающей среды на жизнедеятельность человека. Культура и гигиена. Формирование навыков здорового образа жизни. Организация научно-исследовательской деятельности.
Элективный валеологический курс в 9-м классе «Познай себя».	С 2019-2020уч.года	Предпрофильная подготовка. Межпредметные связи (химия, валеология, ОБЖ, анатомия).
Школьная программа «Здоровье»	2019-2024г.г.	Самопознание. Я и другие. Гигиенические правила и предупреждение инфекционных заболеваний. Питание и здоровье. Основы личной безопасности и профилактика травматизма.
Программа деятельности ДШОЛ «Данко»	2019-2024г.г.	Оздоровление учащихся в каникулярный период на базе детского школьного оздоровительного лагеря дневного пребывания «Данко».
Школьная программа по профилактике наркомании и алкоголизма «Полезные привычки» 1-4 кл.	с 2019 года	Психичо-физическое здоровье; традиции и обычаи семьи по сохранению здоровья; гигиена и ее значение в жизни человека; культура сохранения собственного здоровья; ответственность за здоровье других людей; гармония души и тела, режим дня и здоровье; воля и ее значение в сохранении здоровья; самовоспитание и саморегуляция и здоровье.
Программа «Разговор о	Сентябрь 2019 г. –	Дошкольники: «Разговор о здоровом питании» 1-2 класс: «Разговор о правильном питании»

правильном питании»	июль 2024г.	3-4 класс: «Две недели в лагере здоровья» 5-6 класс: «Формула здоровья»
Элективный курс «Питание и здоровье»	С 2019-2024 уч.года	Предпрофильная подготовка. Межпредметный курс биология, химия, физическая культура.

VI. Система программных мероприятий

В рамках Программы предусмотрены следующие направления:

1. Организация и регулирование школьного питания.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать в период роста и развития детей. Питание детей школьного возраста должно соответствовать принципам рационального питания, обеспечивающим соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи в соответствии с нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», методическими рекомендациями «Организация здорового питания детей и подростков в возрасте 7-11 и 12-18 лет, обучающихся в общеобразовательных учреждениях Оренбургской области».

Средства, выделяемые областным и муниципальным бюджетами на организацию питания учащихся (16 руб. в день) не могут обеспечить качественное горячее питание. Педагогическим коллективом школы проводится разъяснительная работа с родителями по привлечению родительских средств.

Школа должна обеспечивать не только горячее, но и безопасное питание. Для этого в школе создана бракеражная комиссия, а также реализуется Программа производственного контроля. К контролю над организацией питания учащихся привлекается родительская общественность.

Одним из решений проблемы здоровья детей и подростков, связанной с дефицитом витаминов и микронутриентов, является включение в рацион

питания салатов из свежих овощей, продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, использование С-витаминизации третьих блюд. В целях дополнительной витаминизации организуются «витаминные» столы, где в свободной продаже реализуются фрукты, соки.

2. Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.

В 2019 года в школьном пищеблоке был проведен косметический ремонт, приобретены, две электрические плиты, электросковорода, холодильник для снятия проб. Необходима плановая работа перевода школы на современный уровень по организации питания учащихся, обеспечения безопасного и здорового питания.

3. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.

Организация правильного питания учащихся невозможно без целенаправленной работы по формированию у учащихся навыков здорового образа жизни, в том числе здорового питания. Необходимо совершенствовать систему просветительской работы по обучению учащихся основам здорового питания, использовать различные формы урочной и внеурочной деятельности учащихся: защита проектов, проведение конкурсов по данной тематике. Необходимо активно привлекать средства массовой информации, просвещать родителей через родительский всеобуч.

4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.

Сохранение здоровья подрастающего поколения – задача государственной важности, так как современные школьники составляют основной трудовой потенциал страны. В школе ведётся большая работа по сохранению и укреплению физического и психического здоровья учащихся. Такие навыки необходимо формировать и за её пределами. Здоровые привычки

и потребность в здоровом образе жизни должны стать нормой для каждого ученика.

Раздел III. Оценка эффективности и социально-экономических последствий реализации Программы.

Ожидаемые результаты.

Реализация Программы, позволит обеспечить охват учащихся горячим питанием, безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии; сформировать у участников образовательного процесса культуру школьного питания.

В результате реализации мероприятий программы планируется:

1. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.
2. Сформированы навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
3. Действует стабильная система мониторинга состояния здоровья обучающихся.
4. Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям обучающихся.
5. Повышение эффективности системы организации питания за счёт:
 - увеличения охвата учащихся школы горячим питанием до 100%;
 - укрепления и сохранения материально-технической базы школьной столовой;
 - внедрения новых форм организации питания учащихся школы.
6. Улучшение состояния здоровья учащихся школы за счёт:
 - организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;
 - осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащенных микронутриентами.

7. Отлажена просветительская работа по формированию культуры школьного питания за счёт:

- реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;
- привлечения к профилактической работе формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения, средств массовой информации.

Оценка рисков реализации программы.

Выполнению поставленных задач могут мешать риски, сложившиеся под воздействием негативных факторов, и имеющиеся в обществе социально-экономические проблемы:

1. Макроэкономические риски: снижение благополучия семей учащихся школы на фоне общего снижения темпов роста экономики города.

2. Финансовые риски: недостаточность финансирования.

Контроль над организацией питания в школе.

Программа производственного контроля предполагает проведение лабораторных и инструментальных исследований различной направленности, мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды производства и работу с персоналом пищеблока. Основное предназначение Программы: обеспечить контроль за соблюдением санитарных норм и правил при организации школьного питания.

Обеспечение школьников полноценным горячим питанием рассматривается всеми заинтересованными службами школы и города как стратегическое направление, поскольку совершенствование системы школьного питания напрямую связано с сохранением здоровья учащихся школы. Схема внутришкольного и ведомственного контроля отражает взаимодействие всех заинтересованных служб и направления деятельности каждой из них.

**Схема внутришкольного и ведомственного контроля
сырья и готовой продукции.**

Территориальный отдел по надзору в сфере прав потребителей и благополучия человека Оренбургской области.

- Реализация программы производственного контроля.
- Лабораторные исследования смывов.
- Лабораторные исследования качества сырья и готовых блюд.

Филиал ООО "Комбинат школьного питания "Подросток".

- Контроль над ходом реализации Программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и норм на предприятии общественного питания.

Администрация школы (По циклограмме мероприятий по контролю организации и качества питания обучающихся).

- Контроль над исполнением приказа по школе об организации питания обучающихся.

Бракеражная комиссия.

- Ежедневное снятие пробы по органолептическим показателям непосредственно из ёмкостей, в которых готовится пища.
- Ежедневный контроль качества приготовления блюд.
- Регулярный контроль и количественный анализ охвата горячим питанием учащихся.
- Рейды-проверки по соблюдению норм закладки продуктов и качества поступающего сырья.
- Социологические опросы и анкетирование учащихся и их родителей по степени удовлетворенности организацией питания в школе.

МУЗ ЦГБ в лице медицинского работника школы.

- Контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока и столовой.
- Контролирует соблюдение технологической карты при производстве блюд, качества готовых блюд и поступающего сырья.
- Проводит ежедневный осмотр работников кухни и столовой.
- Осуществляет профилактику пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.
- Ведёт необходимую документацию (Журнал бракеража готовой кулинарной продукции, Журнал витаминизации и др.)

Классные руководители (По циклограмме мероприятий по контролю организации и качества питания обучающихся).

- Ведение ежедневного листа учёта питающихся детей.
- Пропаганда необходимости здоровой пищи.
- Организация питания обучающихся льготной категории.

Педагоги школы.

- Осуществляют дежурство в столовой с целью контроля дисциплины и порядка.
- Сопровождение учащихся до столовой и присутствие во время приёма пищи.

Общественная комиссия по контролю за питанием (По циклограмме мероприятий по контролю организации и качества

В системе государственно-общественного управления школой и школьного самоуправления и с целью осуществления контроля организации и качества питания поиска новых форм обслуживания обучающихся, увеличения охвата обучающихся горячим питанием, создания условий, способствующих укреплению здоровья школьников, формированию навыков правильного здорового питания в школе создана общественная комиссия по контролю над питанием, утверждённая приказом директора. В состав общественной комиссии входят представители родительской общественности, органов ученического самоуправления и педагогический персонал школы.

Из числа школьного персонала приказом директора назначена бракеражная комиссия, в состав которой входят медицинский работник, сотрудник пищеблока и заместитель директора, курирующий вопросы организации питания в школе.

Задачи контроля:

1. Организация общественного питания в образовательном учреждении в соответствии с требованиями действующего законодательства.
2. Санитарно-техническое обеспечение организации общественного питания оборудованием, инвентарем, посудой.
3. Контроль над санитарным состоянием помещений и инвентаря.
4. Организация здорового питания в соответствии с требованиями к формированию примерного меню.
5. Соблюдение условий и технологии приготовления блюд и изготовления кулинарной продукции.
6. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.
7. Профилактика пищевых отравлений.
8. Создание для персонала школьной столовой необходимых условий труда.
9. Профилактика травматизма на производстве.

Программа контроля:

- санитарно-гигиеническое состояние столовой;
- соответствие завтраков, обедов и полдников меню;
- организация питания;
- организация дежурства в столовой;
- обеспечение учащихся бесплатным и льготным питанием;
- полный входящий и исходящий производственный контроль, в том числе с использованием лабораторно-инструментальных методов.

С целью осуществления контроля за организацией питания и качеством готовой продукции создана общественная комиссия, в которую вошли и представители родительского комитета школы. Администрация школы проводят мероприятия, которые направлены на совершенствование системы школьного питания.

**Циклограмма
контроля организации и качества питания обучающихся
МОАУ «СОШ №1».**

№	Мероприятия	Периодичность	Ответственный
1	2	3	4
1.	Оформление информационного стенда «Общественная комиссия в действии»	Сентябрь	Председатель общественной комиссии
2.	Размещение на школьном сайте информации о создании общественной комиссии и циклограммы её работы на учебный год	Сентябрь	Администратор школьного сайта
3.	Открытие «горячей линии» по организации и контролю питания в школьной столовой	Сентябрь	Председатель общественной комиссии, директор школы
4.	Заседания общественной комиссии по	Ежемесячно	Председатель

	питанию с обязательным заслушиванием отчетов о расходовании родительских доплат на питание		общественной комиссии, Ответственный педагог
5._	Разъяснение основных принципов здорового питания (выступления с информацией и пропагандой здорового питания на родительских собраниях, конференциях и семинарах, классных часах; анкетирование)	Не реже 1 раза в месяц	Зам. директора по ВР Члены общественной комиссии Ответственный педагог
6.	Контроль качества продукции, взаимозаменяемость продуктов питания	Ежедневно	Члены общественной комиссии Ответственный педагог
7.	Контроль санитарного состояния водопроводных и канализационных сетей в школьной столовой, исправной работы технологического и другого оборудования	Еженедельно	Зам. Директора по АХР Члены общественной комиссии Ответственный педагог
8.	Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся льготной категории	Постоянно	Социальный педагог Члены общественной комиссии Ответственный педагог Классные руководители
9.	Оформление в обеденном зале столовой информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой», «Санбюллетень»	Октябрь-Ноябрь	Члены общественной комиссии Ответственный педагог Классные руководители
10.	Контроль качества продукции и сырья, поступающих в школьную столовую	Ежедневно	Члены общественной комиссии Ответственный педагог

			Бракеражная комиссия
11.	Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений школьной столовой	Ежедневно	Заместитель директора по АХР Медперсонал школы Члены общественной комиссии Ответственный педагог
12.	Обобщение и анализ информации по контролю работы школьной столовой.	В конце отчётного периода	Ответственный педагог
13.	Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки	1 раз в неделю	Члены общественной комиссии
14.	Проверка полноценности питания в циклических меню	Еженедельно	Медицинский работник Бракеражная комиссия
15..	Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд	Ежедневно	Члены общественной комиссии Ответственный педагог
16.	Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	Июнь	Члены общественной комиссии Ответственный педагог
17.	Проверка табелей питания	Ежедневно	Члены общественной комиссии Ответственный педагог Классные руководители
18.	Подготовка и заслушивание отчета о работе общественной комиссии по питанию за учебный год	Июнь	Ответственный педагог Директор школы
19.	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Август	Директор школы, зам. директора по АХР,

20.	Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима		члены общественной комиссии
21.	Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	Ежедневно	Дежурный администратор Ответственный педагог
22.	Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание	1 раз в месяц	Председатель родительского комитета школы Зам. директора по ВР Социальный педагог
23.	Контроль соответствия рациона питания меню	1 раз в неделю	Медработник школы Члены общественной комиссии Ответственный педагог Бракеражная комиссия
24.	Контроль соблюдения графика работы столовой и буфета	Ежедневно	Медработник школы Члены общественной комиссии Ответственный педагог
25.	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Медработник школы Члены общественной комиссии Ответственный педагог Бракеражная комиссия
26.	Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно	Члены общественной комиссии Ответственный педагог Классные руководители
27.	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при	Ежедневно	Медработник школы Члены общественной

	посещении столовой		комиссии Ответственный педагог Классные руководители Педагогический коллектив
28.	Контроль организации питания детей из малообеспеченных, многодетных семей и питания по медицинским показаниям	Ежедневно	Медработник школы Члены общественной комиссии Ответственный педагог Классные руководители Зам. директора по ВР Социальный педагог
29.	Контроль организации питания в группах продленного дня	1 раз в неделю	Зам. директора по ВР Социальный педагог Ответственный педагог
30.	Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Ответственный педагог Бракеражная комиссия
31.	Контроль организации «витаминизированных столов»	1 раз в неделю	Ответственный педагог Бракеражная комиссия
32.	Контроль ассортимента и качества полуфабрикатов и готовой продукции	1 раз в четверть	
33.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	
34.	Проверка наличия сборников технологических рецептур	Ежедневно	
35.	Проверка соответствия ежедневного меню примерному	1 раз в неделю	
36.	Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно	
37.	Проверка температурного режима	Ежедневно	Зам. директора по АХР

	холодильников и холодильных камер		
38.	Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой	1 раз в месяц	
39.	Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
40.	Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в квартал	
41.	Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	Медработник школы
42.	Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	
43.	Проверка наличия санитарных книжек сотрудников и санитарного паспорта школьной столовой	Август	

Такой всеобъемлющий контроль позволяет охватить самые разные направления и стороны школьного питания.

Особая роль при проведении контрольных мероприятий отводится медицинскому работнику школы.

За качеством поступающих продуктов, правильностью их закладки и приготовлением пищи следит медицинский работник школы: при приеме продуктов на пищеблок проверяет наличие соответствующих документов, удостоверяющих их качество и безопасность.

Для контроля качества поступающей продукции медицинский работник проводит бракераж и делает запись в Журнале бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Чтобы проконтролировать условия и сроки хранения скоропортящихся пищевых продуктов, медицинский работник проводит контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании.

Выдача готовой пищи работниками столовой осуществляется только после снятия пробы медицинским работником и другими членами бракеражной комиссии. Медицинский работник обращает внимание на вес порционных блюд, соответствующий выходу меню-раскладки. Также для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Её делает сотрудник пищеблока под контролем медицинского работника.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками и сохраняют не менее 48 ч (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 ... +6 °С.

Дополнительно к перечисленным функциям медицинский работник ведет специальную ведомость для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья.

Также в задачу медицинского работника школы входит ежедневный контроль состояния здоровья работников пищеблока и присутствие при проведении витаминизации блюд.

Важность потребительской оценки качества питания очевидна для построения удовлетворительной системы школьного питания. Данная система потребительского контроля качества питания не отменяет, а дополняет существующую систему технологического контроля школьного питания.

Критерии оценки достижения результатов.

Приведённые таблицы анализируют программные компоненты, которые могут быть подвергнуты оценке количественных и качественных показателей для промежуточной и итоговой оценки. Оценка основывается на задачах, сформулированных на этапе планирования, и осуществляется в сотрудничестве с командами по планированию и другими участниками программы.

Направления реализации программы	Цель	Показатели	
		<i>количественные</i>	<i>качественные</i>
Организация и регулирование школьного питания	1. Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи.	Подсчёт энергетической ценности рациона питания.	Справка Анкетирование
	2. Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению родительских средств.	Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание	Наличие плана работы с родителями по привлечению родительских средств.
	3. Реализация Программы производственного контроля	Доля выполнения Программы производственного контроля	Анализ
	4. Организация	Доля учащихся из	Информация

	льготного питания для учащихся из социально незащищенных семей.	социально незащищенных семей от общего числа учащихся из социально незащищенных семей, получающих льготного питания	
	5. Организация 2-х (3-х) разового питания	Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих 2-х (3-х) разового питания	Анкетирование «Качество предоставляемых услуг по организации горячего питания»
Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой	1. Сохранность помещения столовой, кухни.	Технический и технологический аудит средств	Справка
	2. Сохранность мебели и инвентаря.	производства и материально-технической базы школьной столовой и кухни.	
	3. Замена устаревшего оборудования на новое.	Наличие нового оборудования	Количество единиц
	4. Выявление	Процент износа	Экспертная

	объема возможной экономии ресурсов	оборудования	оценка использования энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий
Оптимизация и совершенствовани е просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.	1. Привлечение средств массовой информации	Публикации Репортажи	Количество публикаций и репортажей
	2. Просвещение родителей через родительский всеобуч.	Количество проведённых мероприятий.	Наличие плана родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания.
Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.	Укрепление физического и психического здоровья учащихся	Результаты диспансерного осмотра учащихся	Положительная динамика Проведение сравнительного анализа состояния здоровья, заболеваемости детей

Процедура оценки считается завершённой только тогда, когда о ее результатах доложено заинтересованным лицам и использованы для организации дальнейшей работы. Ценность процедуры возрастает, если

используются одни и те же объективные критерии для обеспечения непрерывности и соотносимости маркеров измерения. Отчеты о произведенной оценке разработаны так, что они содержали интересный и легкий для понимания материал для многих лиц и групп, в том числе персонала, членов сообщества и семей. Результаты оценки также могут быть использованы для инициации дискуссии, дебатов или предложений, направленных на дальнейшее развитие и поддержку здорового питания и для профилактики здоровья в школе.

Итоговая оценка Программы позволяет продемонстрировать выигрышные стороны профилактики здоровья и их дальнейшей необходимости.

Итоговая оценка дает ответы на такие вопросы как:

- Достигли ли программы того, что ожидаемых результатов, сформулированных в задачах?
- В какой мере учащиеся усвоили здоровые поведенческие модели или создали здоровые условия?
- В какой мере программа достигла повышения уровня знаний, взглядов и навыков учащихся, связанных со здоровым питанием?
- Какие конкретно программы лучше всего удалась? Какие программы не имели успеха?
- Удовлетворены ли разработчики и участники программы ее результатами?
- Какие чувства вызывают программы у учащихся?

Раздел IV. Механизм реализации Программы.

Направления реализации Программы	Цель проведения мероприятий	Мероприятия	Сроки проведения мероприятий	Участники	Ответственный за проведение мероприятий и контроль над ними
<p><i>Первый этап – подготовительный этап</i></p> <p><i>Январь-август 2019года</i></p>					
<p>Организационно-аналитическая работа</p>	<p>Деятельность школы по организации здорового питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> – анализ реализации комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2014-2019 г.г.; – выявление проблем в ходе реализации программы; – определение путей решения выявленных проблем; – изучение нормативных актов и передового 	<p>Январь-март 2019 г</p>	<p>Администрация Педагогический совет Родительский комитет Совет учеников</p>	<p>Зам. директора по ВР Гаршина М.Н. Ответственное лицо за организацию школьного питания Васильева С.Б.</p>

		<p>опыта организации горячего питания школьников;</p> <p>– разработка комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2019-2024 г.г.;</p> <p>– установка механизма реализации программы.</p>			
Информационное обеспечение	Информирование участников образовательного процесса	<p>– оформление информационного стенда для родителей и учащихся;</p> <p>– размещение информации на школьном сайте.</p>	Март-август 2019 года	Участники образовательного процесса школы	<p>Ответственное лицо за организацию школьного питания Васильева С.Б. Администратор школьного сайта Колесникович М.Ю.</p>

Второй этап – основной.
с сентября 2019 по декабрь 2024 года

Направления реализации Программы	Цель проведения мероприятий	Мероприятия	Сроки проведения мероприятий	Участники	Ответственный за проведение мероприятий и контроль над ними
1. Организация и регулирование школьного питания.	1. Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие	создание комиссии по контролю над работой школьной столовой,	Сентябрь	Педагогический коллектив Родительская общественность Учащиеся	Директор МОАУ «СОШ №1» Побежимова Ю.В.
	энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему	проведение родительских рейдов в школьную столовую,	Еженедельно по графику посещения	Общественная комиссия	Администрация Васильева С.Б. Председатель общешкольного родительского комитета Фельдшер Гридина Е.С.
	потребляемой пищи.	контроль над организацией питания в плане ВШК,	В конце учебного периода	Классные руководители	Администрация
	2. Проведение	поощрение педагогов за работу по охвату горячим			Комиссия по распределению денежных

<p>разъяснительно й работы с родителями по привлечению родительских средств.</p> <p>3. Реализация Программы</p> <p>производственный контроль</p> <p>4. Организация льготного питания для учащихся из социально незащищенных семей.</p> <p>5. Организация 2-х (3-х) разового питания</p>	<p>питанием в классе из фонда выплат стимулирующего характера,</p>	<p>(четверть, полугодие год)</p>		<p>средств стимулирующего характера</p>
	<p>отчёты классных руководителей по питанию на административных совещаниях, совещаниях при директоре</p>	<p>По плану внутришкольного контроля (ВШК)</p>	<p>Классные руководители</p>	<p>Администрация Ответственное лицо за организацию школьного питания Литвинова Я.Н.</p>
	<p>организация бесплатного льготного питания учащихся из малообеспеченных семей на основе нормативно-правовых актов</p>	<p>Сентябрь По мере необходимости</p>	<p>Учащиеся из малообеспеченных семей</p>	<p>Социальный педагог Неверова В.Н. Литвинова Я.Н. Фельдшер Гридина Е.С.</p>
	<p>индивидуальная работа по охвату горячим питанием,</p>	<p>Постоянно</p>	<p>Классные руководители Родительская общественность Учащиеся</p>	<p>Администрация Ответственное лицо за организацию школьного питания Литвинова Я.Н.</p>
	<p>улучшению культуры</p>	<p>Постоянно</p>		<p>Честных А.А.</p>

		обслуживания			Ответственное лицо за организацию школьного питания Литвинова Я.Н.
2. Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.	1. Сохранность помещения столовой, кухни. 2. Сохранность мебели и инвентаря.	создание комиссии по контролю над работой школьной столовой	Сентябрь	Администрация Педагогический коллектив Родительская общественность Учащиеся	Директор МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» Побежимова Ю.В.
		3. Замена устаревшего оборудования на новое.	Еженедельно по графику посещения	Общественная комиссия	Администрация Ответственное лицо за организацию школьного питания Литвинова Я.Н. Председатель общешкольного родительского комитета Фельдшер Гридина Е.С.
	4. Выявление объема возможной экономии ресурсов	проведение родительских рейдов в школьную столовую,	Постоянно	Работники	Зам. директора по
		оценка сохранности			

		материально-технической базы школьной столовой,		столовой Педагогический коллектив Родительская общественность Учащиеся	АХЧ Чуркина М.Ф. Председатель общешкольного родительского комитета
		приобретение современного оборудования и мебели в школьную столовую	По необходимости	Родительская общественность Администрация Работники столовой	Директор МОАУ «СОШ №1 имени В.И. Басманова» Побежимова Ю.В. Председатель общешкольного родительского комитета Повар-бригадир Бузаева Н.Н.
3. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной	1. Привлечение средств массовой информации.	работа школьного радио по пропаганде правильного питания,	1 раз в четверть	Учащиеся Педагогический коллектив	Честных А.А. Старшая вожатая Фельдшер Гридина Е.С.
		работа школьного пресс-центра по пропаганде ЗОЖ (выпуск санбюллетеней),	1 раз в месяц	Дежурный класс	
	2. Просвещение родителей через родительский	проведение родительских рейдов в школьную	Еженедельно по графику	Общественная комиссия	Администрация Ответственное лицо за

деятельности школы по формированию культуры питания.	всеобуч.	столовую,	посещения		организацию школьного питания Литвинова Я.Н. Председатель общешкольного родительского комитета Фельдшер Гридина Е.С.
		организация выставок литературы по вопросам питания для учителей и учащихся,	1 раз в четверть	Педагогический коллектив Родительская общественность Учащиеся	Заведующая школьной библиотекой Васильева С.Б.
		размещение и обновление информации по организации горячего питания на сайте школы,	Постоянно	Педагогический коллектив Родительская общественность	Колесникович М.Ю.
		размещение о деятельности школы по улучшению горячего питания в печатных СМИ разного уровня,	Периодически	Учащиеся Заинтересованные лица	Педагогический коллектив Родительская общественность

		репортажи на телеканал разного уровня о деятельности школы по улучшению горячего питания	Периодичес- ки		Учащиеся
4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.	Укрепление физического и психического здоровья учащихся	Конкурс «Самый здоровый класс».	В течение года	Классные руководители Родительская общественность Учащиеся	Гаршина М.Н. Усанова Е.В.
		Проведение тематических классных часов «Правильное питание - основа нашего здоровья».	1 раз в четверть	Родительская общественность Учащиеся Заинтересован- ные лица	Классные руководители Фельдшер Гридина Е.С.
		Проведение родительских собраний: «Сам себе я помогу и здоровье сохраню» (1-4 кл.); «В здоровом теле здоровый дух» (5-6 кл.); « Если ты здоров,	1 раз в четверть		Классные руководители Фельдшер Администрация

		<p>постарайся сделать здоровым того, кто рядом» (7-8 кл.);</p> <p>«Чтоб болезней не бояться, надо правильно питаться» (9-11 кл.)</p>			
--	--	--	--	--	--

Третий этап – заключительный. С сентября по декабрь 2024 года

1. Подведение итогов по реализации программы	1. Анализ работы по комплексно-целевой программе организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2019-2024 г.г.	<p>- Справки по итогам реализации комплексно-целевой программы организации и развития школьного питания «Здоровое питание» на 2019-2024 г.г. ;</p> <p>- выявление проблем в ходе</p>	Сентябрь – декабрь 2024 г.	<p>Администрация</p> <p>Педагогический совет</p> <p>Родительский комитет</p> <p>Совет учеников</p>	<p>Зам. директора по ВР Честных А.А.</p> <p>Ответственное лицо за организацию школьного питания Литвинова Я.Н.</p>
--	--	--	----------------------------	--	--

		реализации программы; - определение путей решения выявленных проблем.			
--	--	--	--	--	--