

Муниципальное общеобразовательное учреждение
«Озерная основная образовательная школа»



Программа
по совершенствованию организации
питания учащихся
МОУ «Озерная ООШ»
«Школа здорового питания»
на 2023-2024 г

Обоснование необходимости реализации Программы:

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»

В.А.Сухомлинский

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проектируемой деятельности;
- Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МОУ «Озерная ООШ» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьного питания 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 школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школы стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

Цель программы:

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся школьным питанием.
- 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.

Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в притовлении 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 в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьная столовая укомплектована бригадой. Бригада состоит из заведующей производством (она же и повар), кухонного работника. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование. Сотрудники получают повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – один раз в два года.

В столовой МОУ «Озерная ООШ» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Таблица 2

«Перечень столового оборудования»

Наименование	Ед.из
Ванна моечная двойная «ВМ2» 20/430/810	1
Ванна моечная двойная «ВМ2» 20Э/530*1010*091636933500054	1
Ванна моечная	1
Ванна моечная	1
Ванна моечная	1
Ванна моечная	1
Ванна моечная	1
Водонагреватель накопительный ER-100-V	1
Зонт вытяжн.центральный.ITERMA 3ВЦ-1200*350	1
Ларь морозильный с глухой крышкой снег.млк 250	1
Мясорубка МИМ -80	1
Мясорубка МУМ-250 (сломанная)	1
Овощерезка+ протирка МПР-350м	1
Плита ОСА 4 конф.900СЕР ЭП-4ЖШ	1
Плита 4-комф	1
ПАТША Стол из нержавеющей (из 21 школы)	1
Подставка ITERMA	1
Рукомойник ITERMA 430 DW-15-400-310	1
Стеллаж 1500*500*1850	1
Стеллаж ITERMA 430 CTC-11/1205	1
Стеллаж кухонный с сушилкой	1
Стол открытый СО -10/6 АН	1
Стол открытый СО -10/ 6АН	1
Стол открытый СО -10/6 АН	1
Стол центральный 1200/700/850	1
Стол пристенный (1200/700/1850	1
Стол пристенный 1200/700/1850	1
Стол пристенный 1200/700/1850	1
Холодильник Юрюзань	1
Холодильник Стенал	1
Электрический шкаф ШКЭ-085	1
Электрокипятильник ИТЕРМА КНЭ-50Н	1
Холодильник (из 21 школы)	1
Шкаф холодильный (списать)-1989	1
Шкаф холодильный с глухой дверью Палар С М107-S	1
Шкаф холодильный с глухой дверью Палар С М107-S	1
Электрокипятильник 091636933500038	1
Стол обеденный с лавками 6-местный	12
Котел 15 л	3
Котел 21х25л	2

Котел 36x36 75	2
Кастрюля 5 л	2
Кастрюля 6,5 л	2
Кастрюля 10,5 л	2
Половник 0,25 л	3
Половник 0,55 л	1
Дуршлаг конусный металлический	1

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

В школе оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни.

Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2019 – 2023 г.г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

Школа располагает столовой на 80 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Таблица 3

«График питания»

п/п	Перемена	Время	Классы /ГПД
1	2	10.10 – 10.20	1- 4
2	3	12.10 – 11.30	5-9
3	5	13.15 – 13.30	ГПД

Организовано ежедневное дежурство учащихся 5 – 9 классов согласно графику. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

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 и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Так, по результатам опроса анкеты «Мое настроение после обеда», проведенное в 2018 году 85% старшеклассников и 99% учащихся начальных классов покидают столовую с хорошим настроением. Регулярно, на общешкольном родительском собрании, ответственная за питание учащихся, Чикирова А.Ф., информирует родителей об организации горячего питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей только хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 85% родителей дали положительный ответ. А на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 80% родителей ответили «Да».

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная 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).

Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания учащихся и их родителей;
- 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 школьников может позволит достичь следующих основных целей:

- улучшение состояния здоровья школьников, 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 в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

Система организации контроля за исполнением Программы.

Повар имеет профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно - гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 70 кв. м. на 80 посадочных мест.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником.

В школе ведутся журналы:

- санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе;
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал контроля за рационом питания;
- журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, обязательно член первичной профсоюзной организации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется двухнедельное циклическое меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Таблица 4 «План мероприятий программы»

№	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
п/п				
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного		Директор школы, Зав. Столовой.

	конкурс плакатов «Питание – для здоровья!» - викторина «Огород» ; - игра «Все, кто хочет быть здоров»	5 – 8 классы 5-е классы 2-е классы		
11	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	ноябрь	1 – 9 классы	Классные руководители
12	Родительские собрания Еда, как друг и враг»,	Декабрь	1 – 9 классы	Классные руководители
13	Классный час ««Страна Витаминия»	Декабрь	1 – 9 классы	Классные руководители
14	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 9 классы	Педагог-психолог
15	Праздник «Сладкоежка»	Январь	2 – 3 классы	Кл.руководители
16	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 9 классы	Классные руководители
17	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 9 классы	Классные руководители
18	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 9 классы	Классные руководители
19	конкурс «Мой самый здоровый класс»	апрель	1 – 9 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
20	Классный час «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 9 классы	Классные руководители
21	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы

	года		
	Ежедневно		Мед.работник, зав. столовой
3	В течение учебного года	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	Классные руководители, соц. педагог
4	Октябрь	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	1 – 9 классы Зам. директора по УВР, медсестра, классные руководители .
5	Сентябрь - октябрь	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
6	В течение учебного года	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	1 – 9 классы Ответственные за организацию школьного питания, классные руководители
7	Сентябрь	Классный час «Разговор о правильном питании »	1 – 9 классы Классные руководители
8	Октябрь	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,	1 – 9 классы Мед.работник, классные руководители
9	Октябрь	Классный час «Что мы едим»	1 – 9 классы Классные руководители
10	1 – 4 классы	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание»	ноябрь Классные руководители, педагоги-организаторы.