

Согласовано
Совет родителей
Протокол №1 от 02.09.2020 г.

Принято на заседании
Педагогического Совета школы
Протокол №2
от «02.09. 20 20 г.



Приказ № 82 / ОД от 02.09.2020

Программа МКОУ СОШ №3 с.п.Псыгансу по развитию школьного питания

Цель: Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией Урванского района;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой ;	Сентябрь	Председатель школьной комиссии по питанию, директор школы
Совещание классных руководителей: «О получении учащимися завтраков, обедов»	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: « Охват учащихся горячим питанием»; «Соблюдение сан. гигиенических требований», « Профилактика инфекционных заболеваний»	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию
Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, Бракеражная комиссия

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: «Соблюдение санитарно-гигиенических требований перед приемом пищи, во время приема пищи»; «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Медсестра школы
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

2. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
Осуществление питания учащихся.	В течение года	Школьная комиссия по питанию Повар

3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Проведение классных часов по темам: «Режим дня и его значение» «Культура приема пищи» «Хлеб — всему голова» «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	Кл.рук. Медсестра
Конкурс газет среди учащихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Кл.рук.
Беседы с учащимися 10-11 классов «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук., медсестра
Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Кл.рук.
Анкетирование учащихся: «Школьное питание: качество и разнообразие обедов» «За что скажем поварам спасибо?»	Февраль апрель	зам. дир. по ВР Кл. рук.
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.» «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.»	Сентябрь Октябрь май	Медсестра, зам. дир. по ВР, Кл. руководители
Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-психолог
Встреча врача с родителями	Апрель	Медсестра, классные

5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2017 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения. Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год. Члены комиссии из своего состава выбирают председателя. Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.
 - Осуществляет контроль:
 1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 4. За качеством готовой продукции;
 5. За санитарным состоянием пищеблока;
 6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 7. За организацией приема пищи обучающихся;
 8. За соблюдением графика работы столовой.
 - Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
 - Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
 - Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
 - Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
 - Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.
- 6. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.**

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Медсестра
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно <i>отраж.</i>	Медсестра, Гл. бухгалтер
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	медсестра / <i>журнал.</i>
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор, Соц. педагог Гл. бухгалтер
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Медсестра, Соц. педагог <i>журнал</i>
6. Анкетирование учащихся и их родителей по	Ноябрь	Соц. педагог

Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Повар, медсестра	<i>журнал</i>
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Гл. бухгалтер	

8. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2020-2021 учебный год.

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Завхоз школы	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель школьной комиссии по питанию	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки <i>журнала</i>
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования <i>(журнал)</i>
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции,	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Повар, Медсестра, Соц. педагог	Протокол проверки

	качеством полуфабрикатов и готовой продукции				
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Медсестра	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Повар, Медсестра, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Кл.руковод.
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	умывальники	1 раз в неделю	Медсестра	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Мониторинг
17	Контроль за организацией приема пищи	Санитарное состояние обеденного зала,	1 раз в неделю	Отв. за питание, Медсестра	Акты проверки

	обучающимися	обслуживание, самообслуживание			
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Повар, завхоз	Акт проверки