

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 23 – имени Героя России Николая
Александровича Макаровца»



Директор МБОУ «ЦО №23
имени Героя России
Николая Александровича Макаровца»
И.Ю.Башкирова
30 августа 2024

Программа
по совершенствованию
организации горячего питания
обучающихся на 2024- 2027 уч. годы.

г. Тула, 2024 год

Содержание Программы

1. Паспорт Программы по совершенствованию горячего питания обучающихся.
2. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации питания
3. Характеристика Программы: цель; задачи; принципы
4. Основные направления реализации Программы и ожидаемые результаты реализации
5. Характеристика ресурсов Программы
6. Механизм реализации Программы
7. Мониторинг эффективности реализации программы

1. Паспорт Программы по совершенствованию горячего питания обучающихся

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся.
Основание для разработки Программы	Конвенция о правах ребенка. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ», № 273 ФЗ от 29.12.2012 Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарноэпидемиологические требования к организации общественного питания населения»
Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив, работники столовой (повара), родители.
Цель Программы	Обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.
Основные задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся. 2. Развитие материально – технической базы. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе. 3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов. 4. Совершенствование организации питьевого режима. 5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания. 6. Организация системы мониторинга питания обучающихся. 7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста
Основные направления Программы	1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации

	<p>программы.</p> <p>2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.</p> <p>3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся</p> <p>4. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового питания.</p> <p>5. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.</p>
Этапы реализации Программы	<p>2024-2026 учебные годы – реализация основных мероприятий направлений программы 2027 год – мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период.</p>
Ожидаемые результаты реализации Программы	<p>1. Увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</p> <p>2. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</p> <p>3. Отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</p> <p>4. Высокий уровень культуры приема пищи школьниками;</p> <p>5. Улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой.</p>
Организация контроля за исполнением Программы	<p>1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Совета по питанию, родительского комитета школы.</p> <p>2. Информирование общественности о состоянии школьного питания через стенд в холле школы и сайт школы.</p> <p>3. Информирование родителей на родительских собраниях.</p>

2. Обоснование актуальности программы по развитию и совершенствованию организации социального питания

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

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья, 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 ребёнком 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.

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

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

3. Характеристика Программы

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

Основные задачи Программы:

1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.
2. Повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.
3. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.
4. Совершенствование организации питьевого режима.
5. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
6. Организация системы мониторинга питания обучающихся.
7. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

Программа питания предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье детей и подростков. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создаёт условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, педагогов, специалистов) организации питания.
3. Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей и подростков знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребёнка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, воспитателей, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

4. Основные направления деятельности и ожидаемые результаты реализации программы:

- **Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы.**

Основные мероприятия:

1. Организационные совещания:

- график приема обучающимися завтраков и обедов;
- оформление документов и постановка на бесплатное питание;
- обязанности классных руководителей и обучающихся в столовой

2. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания.

3. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»

- охват учащихся горячим питанием
- соблюдение санитарно-гигиенических требований;
- профилактика инфекционных заболеваний

4. Организация работы школьной комиссии по питанию

5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета проведение целевых тематических проверок

6. Совещание педагогического коллектива (вопрос педагогического совета) «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников»

7. Консультации для родителей «Правильное питание – здоровое питание»

Ожидаемый результат:

Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания. Создание системы производственного контроля. Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания. Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания.

- **Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом**

Основные мероприятия

1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4 классов:

- 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.

Ожидаемый результат:

Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников.

• Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия:

1. Проведение классных часов по темам:

-«Витамины»

- «Режим дня и его значение»;

- «Культура приема пищи»;

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

2. Конкурс газет, плакатов, поделок среди учащихся «Здоровое питание – это здорово».

3. Выставка тематических рисунков

4. Реализация программы «Разговор о правильном питании»

Ожидаемый результат:

Формирование чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания. Сокращение заболеваемости учащихся. Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием.

• Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия:

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. Итоги медицинских осмотров учащихся»

2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»

3. Родительская конференция «Правильное питание – здоровое питание»

Ожидаемый результат:

Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников. Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания. Увеличение количества обучающихся, питающихся за счет средств родителей. Вовлечение родителей к участию в школьных праздниках.

5. Характеристика ресурсов Программы

Материальные ресурсы

В образовательном учреждении имеются укомплектованные технологическим оборудованием и мебелью кухня и столовая;

Кадровые ресурсы:

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- работники столовой : повара, зав. производством;
- организаторы горячего питания;
- классные руководители.

Нормативно-методические ресурсы

1. Нормативно-методические документы:

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции.
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- локальные акты ОУ по организации питания обучающихся: приказы, положения, протоколы.

2. Технические документы:

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

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

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

- с поставщиками продовольственных товаров,
 - 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 осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).
5. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

6. 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).

7. 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.

8. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню

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

6. Механизм реализации Программы

Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации образовательного учреждения:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания.

- Организация питания школьников.

- Обеспечение порядка в столовой.

- Контроль культуры принятия пищи.

- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. Обязанности классных руководителей:

- проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;

- воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;

- проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

3. Обязанности родителей:

- привитие навыков культуры питания в семье;

- выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

4. Обязанности обучающихся:

- соблюдение правил культуры приема пищи;

- участие в анкетированиях, опросах по теме «Здоровое питание».

7. Мониторинг эффективности реализации программы

Основная цель деятельности, связанной с формированием полезных привычек и навыков в области правильного питания, заключается в укреплении здоровья ребенка, В качестве основного параметра эффективности работы образовательного учреждения по воспитанию основ культуры питания предлагаем рассматривать создание комплекса условий, в которых происходит формирование социальных компетенций, связанных с рациональным питанием.

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

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

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

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

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