



СОГЛАСОВАНО  
Председатель ПК МБОУ СОШ 12  
Лифшиц Т.А.  
2022 г.



УТВЕРЖДАЮ  
Директор МБОУ СОШ 12  
Мозгот В.В.  
« 31 » 09 2022 г.  
Принято на педагогическом совете  
Протокол № 1 от 31.09.2022 г.

## Программа по совершенствованию организации горячего питания в МБОУ СОШ 12

### 1. Основные положения целевой программы по совершенствованию организации питания.

Программа «Совершенствование организации питания» нормативно-управленческий документ, отражающий специфику содержания питания обучающихся и в особенности организации питания в МБОУ СОШ 12. Программа является краткосрочной, разработанной в контексте целевой программы по дальнейшему развитию системы питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений

#### Цель Программы:

Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, обеспечение обучающихся, воспитанников образовательных учреждений города Москвы высококачественным, безопасным, сбалансированным питанием.

#### Основные задачи Программы:

1. Совершенствование организации, повышение качества ,сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся.
2. Развитие материально-технической базы. Совершенствование нормативно-правового регулирование системы питания обучающихся образовательных учреждений, повышение квалификации кадров, обеспечение охраны труда при организации питания в школе.
3. Улучшение рационов питания обучающихся.
4. Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.
5. Использование экологически безопасных продуктов , не содержащих генно-модифицированные организмы , и продуктов с повышенной пищевой и биологической ценностью в рационах питания.
6. Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.
7. Организации системы мониторинга питания обучающихся.

**Программа питания в МБОУ СОШ 12 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, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.
2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учеников, родителей, учителей, специалистов).
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 ,ориентированы на личность ребенка. на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков ,на свободное сотрудничество педагогов .Семьи на целенаправленное взаимодействие .обеспечивающее совершенствование организации питания.

Рациональное питание обучающихся-одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, 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.

28 августа 2007 года Правительством Москвы было принято постановление № 736-ПП «Городская целевая программа по дальнейшему развитию системы питания обучающихся, воспитанников образовательных учреждений города Москвы».

В Законе Российской Федерации « Об образовании» сохранена обязанность образовательного учреждения организовать питание обучающихся, выделять помещения для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительностью (статья 51).

Для решения этой задачи и была разработана «Программа по совершенствованию качества и организации школьного питания МБОУ СОШ 12, которая предполагает, что правильно организованное питание , несомненно, поможет сохранять здоровье школьников. 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 возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности.

Школьный период в развитии наиболее чувствителен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья

Поэтому администрация школы уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков.

### **Цели, задачи и сроки реализации Программы.**

Целью Программы является: обеспечение качественным питанием обучающихся в школе.

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие задачи:

1. Обеспечить учащимся полноценное горячее питание
2. Следить за калорийностью и сбалансированностью питания
3. Прививать учащимся навыки здорового образа жизни.
4. Развивать здоровые привычки и формировать потребность в здоровом образе жизни.
5. Формировать культуру питания и навыки самообслуживания.

### **Ресурсное обеспечение Программы.**

Источниками финансирования Программы являются средства городского бюджета и внебюджетных источников.

### **Ожидаемые результаты реализации Программы.**

Реализация мероприятий программы позволит увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой, улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность, внедрить новые схемы питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

### **Основные направления реализации Программы.**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.

2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения.
3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышения культуры питания.
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Проведение организационной работы по профилактике заболеваемости учащихся.

**При составлении данной Программы руководствовались следующими нормативными документами:**

1. Законом РФ «Об образовании» от 16.11.97. № 144-ФЗ.
2. Законом РФ « О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52- ФЗ.
3. Законом РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29 ФЗ
4. Закон о защите прав потребителей. от 09.01.96 № 2-ФЗ
5. Постановление правительства г.Москвы от 28.08.2007 № 736. О городской целевой программе по дальнейшему развитию системы питания обучающихся ,воспитанников образовательных учреждений города Москвы.

#### **Организация питания обучающихся.**

В столовой имеются необходимые оборудованное помещение для мытья дезинфекции посуды, посудомоечный цех.

Пищеблок оборудован технологическим и холодным оборудованием,(холодильные камеры, камера для хранения мясных продуктов, камера для хранения овощей, камера для хранения молочных продуктов).

Имеются необходимые подсобные помещения.

Кабинет для зав. производством.

В целях организации качественного приготовления блюд из привозимого сырья в столовой находятся: электроплита ,котел пищеварочный холодильная камера Холодильный шкаф Естественное освещение: имеется согласно проектной документации. Искусственное освещение: люминесцентные лампы ,лампы накаливания ,число точек-согласно с проектом, перегоревших ламп нет.

Система отопления: центральное водное в соответствии с проектом.

Система вентиляции: естественная и приточно-вытяжная в соответствии с проектом. Процесс приготовления осуществляется с помощью теплового технологического оборудования. Контроль исправности технологического оборудования производится ежеквартально.

Санитарное состояние пищеблока в полном объеме соответствует санитарным требованиям. Территория пищеблока содержится сотрудниками в чистоте, влажная уборка производится ежедневно. Производственное оборудование, разделочные столы и производственные ванны моются по мере загрязнения с использованием специально выделенной для этой цели ветоши (отдельно для каждой производственной линии). Не допускается использование оборудования и инвентаря не по назначению или в неисправном состоянии.

Столовая укомплектована необходимыми сотрудниками в полном объеме.

#### **Условия труда сотрудников пищеблока и состояние производственных помещений.**

С сотрудниками пищеблока проводится своевременная работа по охране труда во всех цехах и при работе с технологическим оборудованием, на рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (мыло, полотенца). В целях организации питания в школе разработано «Положение о комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся». В состав комиссии входят представители администрации школы, родительской общественности, педагогического коллектива. Комиссия в своей деятельности руководствуется законодательными и нормативными правовыми актами РФ и города Москвы, приказами и распоряжениями органов управления образования, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

#### **Питание обучающихся производится по следующей схеме:**

Для соблюдения гигиены приема пищи в школе созданы соответствующие условия. Для мытья рук перед приемом пищи используется рукомойники, находящиеся в непосредственной близости от обеденного зала столовой. Классными руководителями решен вопрос мытья рук перед приемом пищи с мылом, используются бумажные полотенца. Обеденный зал оборудован мебелью для приема пищи сидя. Количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует норме. Сотрудниками столовой не допускается использование столовой и чайной посуды с трещинами и отбитыми краями. Учащимся столовые приборы перед приемом пищи раздаются. Прием пищи учащимися осуществляется под контролем педагогов. Контроль над качеством готовой продукции начинается с проверки наличия технологической документации по каждому виду блюда. Контролируется процесс приготовления блюда в соответствии с технической документацией.

## **Основные направления деятельности комиссии.**

1. Осуществляет контроль над выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся образовательного учреждения.
2. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в организации питания обучающихся.
3. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное питание.
4. Осуществляет контроль:
  - а) за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание учащихся;
  - б) за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
  - в) за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  - г) за санитарным состоянием пищеблока;
  - д) за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции сроками их зрания и использования;
  - е) за качеством готовой продукции;
  - ж) за организацией приема пищи обучающихся;
  - з) за соблюдением графика работы столовой и буфета.
6. Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий ее хранения, соблюдение сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
7. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и предоставляет полученную информацию руководству образовательного учреждения.
8. Вносит администрации образовательного учреждения предложение по улучшению обслуживания обучающихся.
9. Оказывает содействие администрации образовательного учреждения в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей.

10.Привлекает родительскую общественность к организации и контролю над питанием обучающихся.