**МБОУ «Темниковская средняя общеобразовательная школа №1»**

|  |  |
| --- | --- |
| **«Согласовано»**  **Председатель Управляющего Совета**  **МБОУ «Темниковская средняя общеобразовательная школа №1»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Макеева А.С.**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2011 г.** | **«Утверждаю»**  **директор МБОУ «Темниковская**  **средняя общеобразовательная школа №1»**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Зубарева Т.В.**  **«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2011 год.** |

|  |
| --- |
| Картинка 194 из 86705 |

**г. Темников. 2011 год.**

**Пояснительная записка.**

**Значительное число современных проблем в системе общего образования, 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. В период получения общего образования организм учащегося испытывает повышенные нагрузки как умственные, так и физические. Нарушение питания в этот период может привести к расстройствам жизнедеятельности организма, в том числе к возникновению и прогрессированию различных заболеваний желудочно-кишечного тракта, органов кровообращения, изменениям со стороны эндокринной, костно-мышечной и центральной нервной систем. В настоящее время повсеместно продолжает возрастать число алиментарно-зависимых заболеваний у учащихся, напрямую связанных с нарушением правил рационального питания.**

**Соблюдение принципов рационального, сбалансированного, щадящего питания, оптимальное формирование рациона питания учащихся, правильное составление меню и приготовление пищи – важнейшие компоненты оздоровления детей с болезнями органов пищеварения и нарушения обмена веществ.**

**Поэтому в программе  нашей школы здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности. Для решения этой задачи и была разработана Программа развития организации питания, которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.**

**Актуальность программы**

**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 проецируемой деятельности;**

**школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.**

**Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена программа «Школьное 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 школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. 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.**

**Организация школьного питания, обеспечивающая охрану здоровья учащихся, является неотъемлемой частью здоровьесберегающей школьной среды.**

**Культура здорового питания подростков и детей в любом обществе в любых экономических и политических условиях является актуальной проблемой и предметом первоочередной важности, так как в значительной степени определяет будущее страны, генофонд нации. Это связано, в первую очередь, с тем, что питание – один из факторов среды обитания, оказывающих непосредственное влияние на формирование здоровья детей и подростков. Нарушение качества и организации питания в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, становится причиной обменных нарушений и хронических патологий.**

**Проблема питания требует комплексного, системного подхода и должна решаться в рамках четко определенных задач при поддержке государства.**

**Задачи по сохранению и укреплению здоровья школьников, связанные с совершенствованием организации школьного питания, четко обозначены в Национальной образовательной инициативе «Наша новая школа». Новая школа – это современная инфраструктура со столовой с вкусной и здоровой едой, новые санитарные правила и нормативы питания, сбалансированное горячее питание.**

**Программа разработана**

в соответствии с Федеральным законом «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (№ 29 – ФЗ, от 02.01.2000 г.), санитарными нормами и правилами, утвержденными совместным постановлением Министерства образования РФ и Госсанэпидемнадзором:

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «О введении в действие СанПиН 2.3.2. 1940-05 (вместе с Санитарно – эпидемиологическими правилами и нормативами «Организация детского питания» СанПин 2.3.2. 1940-05)

Постановление Главного государственного санитарного врача РФ «О введение в действие санитарно – эпидемиологических правил и нормативов СанПиН 2.4.2.1178-02»

Письмо Роспотребнадзора «О согласовании рационов питания»

(№ 0100/2717-07-032 от 19.03.2007 г.)

СанПин 2.3.2.560-96 «Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. Санитарные правила и нормы»

СанПин 2.4.2.011-98 «Гигиенические требования к организации питания детей и подростков школьного возраста в общеобразовательных учреждениях».

**Нормативное обеспечение организации школьного питания осуществляется в соответствии со следующими основными документами:**

**Законом Республики Мордовия от 28 декабря 2004 г. № 102-З «О мерах социальной поддержки отдельных категорий населения, проживающего в Республике Мордовия»;**

**постановлением Правительства Республики Мордовия от 28 декабря 2004 г. № 478 «О мерах по реализации Закона Республики Мордовия «О мерах социальной поддержки отдельных категорий населения, проживающего в Республике Мордовия»;**

**постановлением Правительства Республики Мордовия от 8 августа 2005 г. № 315 «Об утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую на предприятиях общественного питания при общеобразовательных школах, профтехучилищах, средне-специальных и высших учебных заведениях»;**

**Республиканской целевой программой «Школьное питание» на 2010-2011 годы (утверждена постановлением Правительства Республики Мордовия от 28 июня 2010 г. № 278);**

**решениями органов местного самоуправления, администрацией Темниковского муниципального района РМ;**

**локальными актами муниципальных общеобразовательных учреждений, в том числе МБОУ «ТСОШ №1», Республики Мордовия, регулирующими вопросы организации питания учащихся.**

**Цели и задачи программы.**

**Основной целью программы является укрепление здоровья детей, снижение заболеваемости подрастающего поколения, повышение качества, сбалансированности и доступности питания.**

**Повышение технического уровня производства продукции школьного питания.**

**Развитие системы производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции.**

**Создание условий для получения рационов питания в необходимых объемах, ассортименте и в оптимальные сроки.**

**Максимальное приближение рациона питания различных групп обучающихся к утвержденным нормативам возрастных потребностей в пищевых веществах.**

**Обучение школьников и их родителей основам знаний здорового питания.**

**Формирование культуры и навыков здорового питания.**

**Повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой.**

**Обеспечение школьников качественным питанием, соответствующим принципам рационального и сбалансированного питания.**

**Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов.**

**Предупреждение среди школьников заболеваний, связанных с питанием.**

**Создание санитарно-гигиенических условий приема пищи и поведения ребенка во время еды (культура поведения за столом).**

**Пропаганда здорового и полноценного питания.**

**Витаминизация питания.**

**Основные принципы**

**Оптимальный режим питания, физиологически обоснованное распределение количества и качества потребляемой пищи в течение дня.**

**Предоставление детям из многодетных и социально незащищенных семей, учащимся специализированных классов, детям-инвалидам полноценное, по возможности, двухразовое питание за счет местного бюджета.**

**Увеличение охвата учащихся, не относящихся к льготным категориям, горячим питанием за счет родительской платы.**

**Соответствие энергетической ценности рациона питания величинам энергозатрат организма.**

**Сбалансированность рационов по содержанию белков, углеводов, жиров, восполнение дефицита витаминов и других микро- и макроэлементов.**

**Профилактика йододефицитных состояний у школьников.**

**Развитие системы мониторинга за организацией питания и состояния здоровья обучающихся, обеспеченностью их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона, ассортиментом продуктов, используемых в питании.**

**Система программных мероприятий**

**Программные мероприятия осуществляются по следующим разделам:**

**нормативно-правовой;**

**научно-методическое сопровождение;**

**формирование навыков здорового питания;**

**мониторинг состояния организации питания;**

**кадровое обеспечение;**

**контроль за реализацией программы.**

**Оценка эффективности реализации Программы.**

**Социально-экономический эффект по совершенствованию организации питания обучающихся состоит в следующем:**

**улучшение состояния здоровья школьников по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи, на 10%;**

**создание благоприятных условий для сохранения и укрепления здоровья, нормального роста и развития детей (снижение показателей заболеваемости органов пищеварения, органов дыхания) за счет повышения уровня иммунизации;**

**обеспечить всех обучающихся здоровым питанием;**

**обеспечить льготным питанием детей из социально незащищенных семей, увеличив их количество на 10%;**

**обеспечение сбалансированности питания обучающихся;**

**улучшение качества питания и обеспечение его безопасности;**

**повышение доступности питания для более широкого контингента школьников;**

**развитие материально-технической базы питания в соответствии с современными требованиями технологии производства и организации обслуживания обучающихся;**

**увеличение процента охвата организованным горячим питанием обучающихся;**

**получение школьниками и их родителями основам знаний здорового питания;**

**сформированность культуры и навыков здорового питания;**

**повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой.**

**В ПРОГРАММЕ ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ:**

**Семья:**

**организация контроля  за питанием:**

**- родительский комитет класса**

**- Управляющий совет гимназии**

**Администрация:**

**- индивидуальные беседы;**

**- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни**

**Педагогический коллектив:**

**- совещания;**

**- 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**

**Медицинский работник:**

**- уроки здоровья**

**- индивидуальные беседы**

**- контроль за здоровьем обучающихся**

**- контроль за состоянием столовой и пищеблока**

**Социальный педагог:**

**- выявление неблагополучных семей, посещение на дому**

**- помощь в выборе занятий по интересам**

**- санитарно-гигиеническое просвещение**

**Мероприятия программы «Организация здорового питания»**

**На 2011 - 2015 годы в школе намечены следующие мероприятия по организации здорового питания:**

**провести анкетирование учащихся и родителей о качестве приготовления пищи, ассортименте продуктов, качестве обслуживания в столовой;**

**проводить санитарно-просветительскую работу среди учащихся и родителей:**

**· классные часы: «Наша пища должна быть целебным средством…», Внимание: антивитамины…», «Пищевая аллергия», «Кто не знает железа, тот не знает здоровья», «Правильно ли вы питаетесь?», и т.п.;**

**· родительские лектории: «Профилактика йод-дефицитных состояний», «Проблемы питания школьника», «Правильное питание», «Ожирение» и т.д.;**

**· выпуск санбюллетений: «Витамины и мое здоровье», «Здоровье и питание», «Лишний вес», «Сладости и ребенок».**

**· конкурсы: «Ваш лозунг», «Здоровое меню» и т.д.;**

**создать банк данных многодетных семей, малоимущих семей, опекаемых детей и детей-инвалидов, а также детей с ослабленным здоровьем;**

**реализация комплекса мер по социальной защите и обеспечению льготного питания учащихся 1-11 классов из социально незащищенных семей;**

**развитие системы мониторинга за организацией питания и состояния здоровья обучающихся;**

**внедрение двухнедельного цикличного меню, разработанного отделом детского питания для различных групп обучающихся с учетом рационального потребления согласно нормативам, согласованного с управлением здравоохранения;**

**разработка и внедрение диетического меню для питания обучающихся с заболеваниями желудочно-кишечного тракта;**

**осуществлять контроль за работой столовой комиссией, в которую входит мед. работник, ответственный за питание, член общешкольного родительского комитета. (Один раз в четверть);**

**осуществлять контроль за применением технологической документации на производство пищевых продуктов;**

**составить и утвердить ассортимент буфетной продукции для реализации в школьной столовой;**

**в рацион питания продолжать вводить йодированную соль, батон «Умница», обогащенный йодом;**

**осуществлять витаминизацию питания;**

**осуществлять производственный контроль за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции, за соблюдением санитарных правил и требований при хранении и приготовлении продукции, за соблюдением санитарного состояния столовой;**

**в осенний и весенний период вводить фитонциды: чай с лимоном, лук, чеснок;**

**выносить вопросы по организации питания на обсуждение на общешкольном родительском комитете, на педагогических советах;**

**разработка цикла программ обучения основам здорового питания и культуре питания для учителей, учащихся, родителей;**

**проведение семинаров для родителей;**

**разработка методических рекомендаций, буклетов о здоровом питании;**

**обучение школьников основам здорового питания в рамках предметов химии, биологии, физики, технологии.**

**Основные направления работы с семьей обучающихся.**

Формы взаимодействия педагогов и родителей:

– Родительское собрание («Как научиться правильно питаться?», «Мы – за здоровое питание», «Народные традиции и их роль в формировании культуры питания», «Роль отца в формировании семейной культуры здорового питания» и т.д.) (по плану).

– Родительский лекторий (1 раз в 2 месяца).

Тематика родительского лектория

|  |
| --- |
| Современные представления о здоровом питании |
| Организация рационального питания школьников |
| Оздоровительное питание школьников в домашних условиях |
| Рациональное питание детей с дефицитом массы тела |
| Рациональное питание детей с дефицитом массы тела |
| Профилактика нарушений зрения и оздоровления детей с миопией |
| Питание школьников во время экзаменов |
| Питание юных спортсменов |
| Питание детей, перенесших острые респираторные вирусные инфекции |
| Профилактика пищевых отравлений |
| Правила построения меню и выбора блюд |
| Основные представления о «полезных» и «вредных» продуктах. |

– Презентация опыта семейного воспитания по проблемам культуры питания (не реже 1 раза в месяц).

– Тематические конференции по обмену опытом формирования у детей привычки рационального здорового питания (2 раза в год).

– Диспуты, дискуссии по проблемам организации правильного питания (1 раз в месяц).

– Встречи родительской общественности с администрацией общеобразовательного учреждения по вопросам организации правильного питания (не реже 1 раза в месяц).

– Индивидуальные встречи и консультации (по необходимости).

– Формы трудовой деятельности (оформление кабинетов, благоустройство школьной столовой, создание классной библиотечки по проблеме здорового питания, приготовление блюд по семейным рецептам и т.д.) (по плану).

– Формы досуга (совместные праздники, концерты и т.д.), затрагивающие проблему здорового питания (по плану).

**МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

**(ПЕРЕЧЕНЬ МЕПРОПРИЯТИЙ)**

1. **Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| **1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания** | **Сентябрь** | **Классные руководители,  директор школы** |
| **2. Совещание классных руководителей:**  **- О получении учащимися завтраков** | **Октябрь** | **Школьная комиссия**  **по питанию** |
| **3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания** | **Ноябрь** | **Директор школы** |
| **4. 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**  **в течение года** | **Школьная комиссия**  **по питанию** |
| **5. Организация работы школьной комиссии по питанию (педагоги, родители).** | **В течение года** | **Школьная комиссия**  **по питанию** |
| **6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.** | **В течение года** | **Администрация**  **Школьная комиссия**  **по питанию** |

1. **Методическое обеспечение.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| **1 . Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов:**  **- Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований;**  **- Организация горячего питания - залог сохранения здоровья** | **В течение года** | **Медицинский работник**      **Соц. педагог** |
| **2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся**  **3. Выставка в библиотеке «Простые истины о здоровье и питании»,**  **( представленная литература, связанная  с вопросами правильного питания, рецепты блюд и напитков).** | **В течение года**  **Декабрь – март** | **Администрация, Школьная комиссия по питанию**      **библиотекарь** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| **1. Эстетическое оформление зала столовой** | **октябрь - ноябрь** | **Школьная комиссия по питанию, учащиеся 5 – 11 классов** |
| **2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания**  **3. Разработка нового меню** | **В течение года** | **Школьная комиссия по питанию,**  **Старший повар** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| **Интегрирование уроков по правильному питанию и другим предметам (русский язык, математика, окружающий мир, литературное чтение, ИЗО).**  **Практические работы по приготовлению коктейлей, салатов, бутербродов; по выращиванию лука, зелени.**  **Проведение классных часов по темам: «Красиво! Вкусно! Полезно!» «Правильное питание – залог здоровья», «Здоровое питание - здоровая нация» , «Традиции чаепития»**  **Акция «Мы за здоровое питание!»**  **- Беседы по темам: «Режим дня и его значение»,  «Культура приема пищи»,  «Хлеб — всему голова», «Острые кишечные заболевания и их профилактика»** | **в течение года**  **Сентябрь**    **Октябрь**  **Ноябрь**  **Декабрь** | **учителя - предметники**    **учителя технологии**      **Классные руководители,**  **медработники** |
| **Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»** | **Октябрь** | **Классный руководитель, организатор** |
| **Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище» Конкурс рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни.** | **Ноябрь** | **Ст. вожатая**  **учителя изо** |
| **Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»**  **Составление сказок на тему правильного питания** | **Декабрь** | **Кл. рук., медсестра**  **Кл. руководители, родители** |
| **Уроки-практикумы «Столовый этикет»**  **Конкурс четверостиший «Правильное питание – залог здоровья!»,**  **Проекты: «Гигиена питания», «Меню на каждый день» «Пища на любой вкус», «Что помогает нам расти».**  **Работа с книгой (чтение и обсуждение рассказов, сказок, стихов).**  **Игры, соревнования.** | **Февраль**        **Март** | **зам. дир. по ВР**          **учителя ИЗО**  **библиотекарь**  **учителя физкультуры**  **Кл. руководители** |
| **Выпуск газет** | **Март** | **ст. вожатая** |
| **Анкетирование учащихся:**  **- Школьное питание: качество и разнообразие обедов**  **- За что скажем поварам спасибо?**  **Выступление агитбригады «Здоровье в наших руках».** | **Октябрь**  **Февраль**  **Апрель** | **социальный педагог,**  **Классный руководитель** |
| **Однодневные походы в природу**  **Создание альбома «Интересное о полезном».** | **Май** | **Кл. руководители,**  **Зам. директора по ВР** |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| **1 . Проведение родительских собраний по темам:**  **Совместная работа семьи и школы по «Здоровый ребёнок – ребёнок со здоровой психикой».**  **«Здоровая пища для всей семьи».**  **«Учите детей быть здоровыми».**  **«Полноценное питание ребёнка и обеспечение организма всем необходимым».**  **«Формирование здорового образа жизни младших школьников».**  **Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний**  **Итоги медицинских осмотров учащихся** | **Сентябрь**  **Октябрь**  **декабрь**    **февраль**  **Май** | **классные руководители**        **медработник,**  **зам. дир. по УВР,**      **Кл. руководители** |
| **2. Индивидуальные консультации медсестры «Как кормить нуждающегося в диетпитании»** | **по необходимости** | **медработник** |
| **3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»** | **Февраль** | **Педагог-психолог** |
| **4. Встреча медработника с родителями  «Личная гигиена ребенка»** | **Апрель** | **Медработник, классные руководители** |
| **5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на следующий учебный год по развитию школьного питания»** | **Май** | **Классные руководители** |

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

**Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2011 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. 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.**

**Основные направления деятельности комиссии:**

**Оказывать содействие администрации школы в организации питания обучающихся.**

**Осуществлять 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.**

1. **План работы школьной комиссии по контролю и качеством питания школы.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки** |
| **1. Проверка двухнедельного меню.** | **Сентябрь** |
| **2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.** | **Ежемесячно** |
| **3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.** | **Ежедневно** |
| **4. Использование финансовых средств на питание учащихся.** | **Октябрь, январь** |
| **5. Организация просветительской работы.** | **Октябрь, апрель** |
| **6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.** | **Ноябрь** |
| **7. Контроль за качеством питания.** | **Ежедневно** |
| **8. Проверка табелей питания.**  **9. Разработка буклетов по здоровому питанию** | **Ежемесячно**  **февраль, март** |

**Ожидаемые конечные результаты программы:**

**сохранение и укрепление здоровья при стабильных результатах обучения;**

**повышение приоритета здорового питания;**

**повышение мотивации к здоровому образу жизни;**

**поддержка родителями деятельности школы по воспитанию здоровых детей;**

**улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний,**

**зависящих от качества потребляемой пищи;**

**повышение качества и безопасности питания учащихся;**

**обеспечение всех обучающихся питанием;**

**обеспечение льготным питанием детей из социально-незащищенных семей.**

**Исполнители программы –**

**администрация школы,**

**педагоги,**

**учащиеся,**

**фельдшер,**

**работники столовой,**

**психолого-педагогическая служба,**

**социальные педагоги.**

**План проверки**

**работы школьной столовой**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Проверяемые позиции** | **Нормативно-правовая база** | **Методы изучения** |
| 1. | Санитарное состояние столовой, пищеблока, складских помещений | СанПиН 2.4.5. 2409 – 08,  СанПиН 2.4.2. 1178- 2 | Производственный контроль |
| 2. | Выписка меню-требования в соответствии с фактическим пребыванием воспитанников, учащихся в образовательном учреждении. |  | Анализ документации |
| 3. | Обеспечение продуктами питания в соответствии ассортиментного перечня, разрешенного в детском питании (проверка накладных наклад поступления продуктов питания и фактическое наличие продуктов, проверка подачи заявки на поступление продуктов) | СанПиН 2.4.5. 2409 – 08,  СанПиН 2.4.2. 1178- 2 | Анализ документации |
| 4. | Регулярность проведения бракеража готовой продукции и скоропортящегося сырья. | СанПиН 2.4.5. 2409 – 08,  СанПиН 2.4.2. 1178- 2 | Анализ документации |
| 5. | Наличие санитарных книжек, регулярность прохождения медосмотра, сдача сан. минимума. | СанПиН 2.4.5. 2409 – 08,  СанПиН 2.4.2. 1178- 2 | Анализ документации |
| 6. | Поставка продуктов питания в соответствии с условиями муниципального контракта. | Договора с «Поставщиками» на поставку продуктов питания, «Исполнителями» на оказание продукт питания | Анализ документации |
| 7. | Наличие сопроводительных документов на продукты питания | СанПиН 2.4.5. 2409 – 08,  СанПиН 2.4.2. 1178- 2,  муниципальные контракты | Анализ документации |
| 8. | Соблюдение технологии приготовления  пищи. | Сборник технологических нормативов. | Производственный контроль (отслеживание приготовление пищи, проверка качества готовой продукции, фактического веса готового блюда, соблюдение правил технологического процесса) |
| 9 | Соблюдение сроков и условий хранения продуктов питания | СанПиН 2.4.5. 2409 – 08,  СанПиН 2.4.2. 1178- 2 | Анализ документации, производственный контроль |
| 10 | Отбор суточных проб | СанПиН 2.4.5. 2409 – 08,  СанПиН 2.4.2. 1178- 2 | Производственный контроль. |

**Положение**

**о порядке организации питания учащихся**

**в Муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении «Темниковская средняя общеобразовательная школа №1».**

1. Общие вопросы.

1.1. Установить, что право на бесплатное питание предоставляется:

а) детям-сиротам и детям, оставшимся без попечения родителей;

б) детям, находящимся под опекой (попечительством) в семьях граждан;

в) детям, находящимся в приемных семьях;

г) детям из малоимущих семей, имеющих ежемесячный доход на одного члена семьи меньше величины прожиточного минимума, установленного Правительством РМ;

д) детям из многодетных семей (имеющих 3 и более детей в возрасте до 18 лет).

1.2. Учащиеся из семей льготных категорий, указанных в пункте 1.1. настоящего Положения, исходя из возрастных норм потребления и продолжительности нахождения учащегося в образовательном учреждении, получают бесплатное питание согласно стоимости питания учащегося в общеобразовательных учреждениях;

1.3. Для получения бесплатного питания, родители (законные представители) учащегося из семей льготной категории, указанного в п.1.1. в подпункте а, б, в, г, д настоящего Положения, направляют заявление на имя директора школы с приложением следующих документов:

а) Справка с Управления социальной защиты населения, подтверждающая принадлежность семьи (ребенка) к льготной категории;

б) Справка с Управления опеки и попечительства администрации района.

1.4. Ответственность за определение льготной категории учащихся, нуждающихся в бесплатном питании, несет директор школы.

1.5. Ответственность за достоверность данных о доходах семьи, представляемых документов, несут родители (законные представители), подающие заявления на предоставление бесплатного питания.

1.6. Предоставление горячего питания обеспечивают финансирование расходов на питание учащихся в соответствии с договорами, заключенными с организациями, осуществляющими поставку продуктов питания, оказание услуг питания.

1.7. На предприятие, организующее питание, и общеобразовательные учреждения возлагается ответственность за организацию и качество питания, за соблюдение размера стоимости питания учащихся общеобразовательных учреждений, исходя из норм потребления и продолжительности нахождения учащегося в общеобразовательном учреждении.

2.Организация питания школьников.

2.1. Учащиеся питаются по классам согласно графику, утвержденному директором. График должен предусматривать питание учащихся не позже 3 перемены в смене. Контроль за посещением столовой и учетом количества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов возлагается на социального педагога, определяемого в установленном порядке, и заведующего столовой.

2.2. Классные руководители или учителя, сопровождающие учащихся в столовую, несут ответственность за отпуск питания учащимся согласно утвержденному приказом директора списку и журналу посещаемости.

2.3. Администрация школы организует в пищеблоке дежурство учителей и учащихся.

2.4.Социальный педагог и заведующий столовой, ведут ежедневный учет учащихся, получающих бесплатное и платное питание по классам.

2.5. Проверка качества поступающего сырья, технология приготовления пищи, и качества пищи осуществляется ежедневно медсестрой и отмечается в соответствующих журналах.

**ИНСТРУКЦИЯ**

*по соблюдению правил техники безопасности в столовой*

1. Учащихся в столовую вести строем.

2. Обеспечивать безопасный прием пищи.

3. Добиваться соблюдения правил этикета при приеме пищи.

4. Проводить инструктаж о поведении в столовой. О пользовании столовыми приборами (ножами, ложками, вилками).

5. Назначать дежурных, проинструктировать их о правилах работы в столовой.

6. Учащихся из столовой вести строем, соблюдая правила техники безопасности.­

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по правилам безопасности для учащихся в обеденном зале**

**I. Общие требования безопасности**

Соблюдение данной инструкции обязательно для всех учащихся во время приёма пищи.

Спокойно, не торопясь, соблюдая дисциплину и порядок, входить и выходить из помещения.

Не вносить в обеденный зал сумки и портфели.

Не входить в пищеблок ( на кухню ).

Бережно относится мебели и посуде.

Не включать и не выключать электроосвещение.

Не открывать самостоятельно форточки, окна.

Травмоопасность в обеденном зале:

при включении и выключении электроосвещения (поражение электротоком)

при переноске посуды с горячей пищей, чаем и т.п. (термические ожоги )

порезы в случае разбившейся стеклянной, фаянсовой посуды

**II. Требования безопасности перед приёмом пищи**

Вымыть с мылом руки перед обедом.

Входить в обеденный зал, соблюдая дисциплину и график приёма пищи

При получении обеда соблюдать порядок, пропустить младших.

Занять своё место за обеденным столом.

**III. Требования безопасности во время приёма пищи**

Соблюдать правила культуры поведения за обеденным столом.

Не мешать приёму пищи товарищей.

Не разговаривать во время обеда, не толкать соседей.

Осторожно, не торопясь, принимать горячую пищу.

Пустую посуду складывать возле себя слева, не допуская её падения.

**IV. Требования безопасности** в **аварийных ситуациях**

В случае возникновения аварийных ситуаций ( пожара, резкого постороннего запаха),  
покинуть обеденный зал по указанию дежурного учителя, повара или воспитателя.

При травматизме сообщить дежурному учителю, воспитателю для оказания помощи.

В случае резкого ухудшения самочувствия сообщить об этом дежурному учителю или воспитателю.

**V. Требования безопасности по окончании приёма пищи**

Убрать своё место за обеденным столом ( посуду сдать в мойку, отдельно тарелки, отдельно стаканы и ложки ).

Вымыть тщательно с мылом руки.

Выходить из обеденного зала спокойно, не толкаясь, соблюдая дисциплину и порядок.

**ИНСТРУКЦИЯ**

**по соблюдению правил охраны труда и техники безопасности для учителя и классного руководителя в школьной столовой**

*Возможные опасности получения травм.*

Во время движения по лестницам.

Во время приема пищи.

*До начала следования в столовую и в столовой.*

Классный руководитель проводит с учащимися инструктаж по правилам движения из класса в столовую, правилам приема пищи, правилами пользования столовыми приборами, дисциплине и порядку в обеденном зале, выполнением санитарно-гигиенических правил. По пути в столовую и обеденном зале классный руководитель или учитель, проводивший урок, строем ведет учеников в столовую, соблюдая правила движения по школе.

Следить за тем, как учащиеся моют руки перед едой. Без суеты рассаживать учащихся за обеденными столами.

4. Следить за соблюдением дисциплины и порядка во время приема пищи.

*После приема пищи.*

Следить за сдачей посуды на мойку, уборку стола:

Организует спокойный выход учеников из столовой.

**Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении 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.**

**В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется 3 холодильника и 1 морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.**

**Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.**

**В столовой работают 3 человека: повар и два кухонных работника. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы.  Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.**

**В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся систематически включаются в обязательный рацион школьного питания соки и витаминизация блюд.**

**Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.**

**Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.**

**Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.**

**Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное цикличное меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора. Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.**

**Классные руководители ведут табели учета питания учащихся, проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяется и фиксируется в бракеражном журнале. Совместная работа работников кухни, учителей, родителей и администрации школы позволяет контролировать организацию питания, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.**