

**Муниципальное казённое общеобразовательное учреждение основная
общеобразовательная школа село Тугур**

ПРИНЯТО

На заседании педагогического совета

Протокол № 93

от 27.08.2021 года

УТВЕРЖДАЮ

И.о. директора школы

Т.Н.Сафронова

Приказ №158 от 27.08.2021
года

**Программа по совершенствованию
организации горячего питания учащихся
МКОУ ООШ с. Тугур
Тугуро-Чумиканского района
Хабаровского края
на 2021-2024 гг.**

с. Тугур
2021 год

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 проецируемой 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 МКОУ ООШ с. Тугур сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание 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 школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа по совершенствованию организации питания учащихся.

«Характеристика контингента учащихся и их семей»

Всего учащихся		Многодетные семьи	Малообеспеченные семьи	Опекаемые	Дети инвалиды, дети ОВЗ
Начальная школа	Основная школа				
23	27	32	41	1	4

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.

- Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета, фито-стола и др. форм организации здорового питания.

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

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе пищеблока, работающего непосредственно на сырье. Его 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 штата персонала в таких пищеблоках, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьный пищеблок укомплектован следующим кадровым составом: один повар и один подсобный рабочий. Сотрудники проходят гигиеническое обучение один раз в два года, медицинские осмотры один раз в год.

В пищеблоке МКОУ ООШ с. Тугур выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Пищеблок укомплектован необходимым оборудованием.

Таблица 2
«Перечень оборудования для пищеблока»

№ п/ п	наименование оборудования	количество единиц оборудов ания
1.1	Электрическая плита ЭПШЧ 9-4-18-05 ATESY	1
1.2	Электрокипятильник AIRHOT WB-30	1
1.3	Овощерезка МПР-350 МО	2
1.4	Электромясорубка MOULINEX	1
1.5	Стеллаж для посуды	1
1.6	Стол разделочный	2
1.7	Стол производственный	2
1.8	Ванна моечная 2х секционная	2
1.9	Ванна моечная 3х секционная	1
1.1 0	Стол обеденный	3
1.1 1	Зонт вентиляционный настенный (разборный) ЗВН-2/400	1
1.1 2	Холодильник	2
1.1 3	Морозильная ларь	1

Школьный пищеблок полностью укомплектован необходимой посудой. 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 умывальником.

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

Сроки реализации Программы.

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа по совершенствованию организации питания учащихся на 2021 – 2024 г. г.

Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.

Школа располагает столовой на 27 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Таблица 3
«График питания»

Время	Классы
10.00-10.20	1-4 (23 человека)
11.00-11.20	5-9 (27 человек)

На каждой перемене в столовой дежурит ответственный за организацию питания, 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.

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 у 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 позволить 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 и подсобный рабочий имеют большой опыт работы на пищеблоке. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 18,2 кв. м. на 27 посадочных мест.

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, представители родительского комитета. 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 цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

Таблица 4

«План мероприятий программы»

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, повар
2	Систематический контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		повар
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, педагог-организатор
4	Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства»	Октябрь	1 – 9 классы	Зам. директора по УВР, классные руководители

5	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по УВР, ответственный за организацию школьного питания
6	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 9 классы	Ответственный за организацию школьного питания, классные руководители
7	Классный час «Разговор о правильном питании»	Сентябрь	1 – 9 классы	Классные руководители
8	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»	Октябрь	1 – 9 классы	Классные руководители
9	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 9 классы	Классные руководители
10	Акция «Мы за здоровый образ жизни»; - конкурс рисунков «Я за здоровое питание» - конкурс плакатов «Питание – для здоровья!»	1 – 4 классы 5 – 9 классы	ноябрь	Классные руководители, педагог-организатор
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	Классные 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 УВР, 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