

*Муниципальное общеобразовательное учреждение  
Ермаковская средняя общеобразовательная школа*

**ПРИНЯТО**

На педагогическом совете школы  
Протокол № 1  
от « 20» августа 2020 г.



**«ПРИТВЕРЖДАЮ»**

Директор МОУ «Ермаковская СОШ»

Н.М. Морнова

Приказ №34/3

От « 20» августа 2020г.

**Программа  
развития системы организации школьного питания  
и формирование основ культуры питания у обучающихся  
на 2020-2025 годы**

## ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

<b>1. Наименование Программы</b>	Программа развития системы организации школьного питания и формирования культуры здорового питания на период 2020-2025 учебного года
<b>2. Основание для разработки Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Конвенция о правах ребенка;</li> <li>➤ Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка»;</li> <li>➤ Федеральный Закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;</li> <li>➤ СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в ОУ»;</li> <li>➤ Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года; №30 «Об организации питания учащихся в ОУ»;</li> <li>➤ Федеральный закон от 1 марта 2020 г. № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" и статью 37 Федерального закона "Об образовании в Российской Федерации" 2 марта 2020 Принят Государственной Думой 18 февраля 2020 года Одобрен Советом Федерации 26 февраля 2020 год;</li> <li>➤ Постановления Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июня 2020 года N 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)" ;</li> <li>➤ Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций»;</li> <li>➤ Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».</li> </ul>
<b>3. Разработчики Программы</b>	Администрация МОУ Ермаковской СОШ
<b>4. Цель Программы</b>	Создание условий, способствующих развитию системы организации школьного питания, улучшению качества питания, укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания школьников, 100% охват учащихся горячим питанием.
<b>5. Основные задачи Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей,</li> <li>♣ обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>♣ обеспечение доступности школьного питания;</li> <li>♣ гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>♣ предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>♣ приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;</li> <li>♣ пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</li> <li>♣ организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.</li> <li>♣ совершенствование профессионально-кадрового состава работников</li> </ul>
<b>6. Срок реализации Программы</b>	Программа реализуется в период 2020 – 2025 гг.
<b>7. Объемы и источники финансирования</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Средства Федерального бюджета</li> <li>• Средства Регионального бюджета</li> <li>• Средства бюджета муниципального образования</li> <li>• Родительские средства</li> </ul>
<b>8. Ожидаемые результаты реализации Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;</li> <li>• обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы; улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;</li> <li>• улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;</li> <li>• формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.</li> </ul>

## 1. Пояснительная записка

Мы часто говорим: «В здоровом теле – здоровый дух». В школе значимым направлением в учебно-воспитательном процессе является воспитание здорового человека. Школьник – это бурно растущий и постоянно развивающийся организм. Для детей школьного возраста основополагающим фактором здоровья является питание. При составлении меню школьника следует в первую очередь позаботиться о достаточном содержании в нем белкового компонента – главного строительного материала для растущего детского организма. Правильно организованное рациональное питание в детском возрасте служит существенным оздоровительным фактором.

Растёт число учеников с нарушениями зрения, заболеваниями органов пищеварения, с психоневрологическими отклонениями, более половины школьников – дети с ослабленным здоровьем. Причины тому не только учебная нагрузка, неправильный режим дня, слабый медицинский контроль, но и плохое питание. В связи с этим организация питания во время пребывания учащихся в школе является одним из важных факторов профилактики заболеваний и поддержания здоровья детей и подростков. Основная проблема современного человека — это неправильное питание, ведущее к нарушениям обмена веществ.

Для реализации комплекса мер по организации питания учащихся в общеобразовательном учреждении необходимо повышение качества, сбалансированности и доступности школьного питания. Рациональное питание обучающихся – это одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе. 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.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Поэтому особое внимание уделяется вопросу организации правильного школьного питания. 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 в школе.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры питания в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, 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 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.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

## **2. Анализ состояния организации школьного питания в МОУ Ермаковской СОШ**

При разработке данной программы по совершенствованию организации школьного питания мы учитывали не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в нашей школе.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассирование, тушение, приготовление на пару. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню копченые, маринованные, жареные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма.

В меню учтены продукты, насыщенные микро- и макроэлементами: хлеб пшеничный обогащенный, соль йодированная, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами. Меню согласовано с руководителем Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека в Ярославской области.

В МОУ Ермаковской СОШ созданы следующие условия по организации питания обучающихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания обучающихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН 2.4.2.1178-02 в школе оборудована столовая.

Помещения столовой размещаются на первом этаже здания образовательного учреждения.

Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из пищевого металла.

В столовой имеется обеденный зал на 60 посадочных мест, зал оснащен удобной мебелью: стульями и 6 местными столами, позволяющими проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников, инструкции и рекомендации для сотрудников. Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе за счет средств федерального и регионального бюджета обеспечиваются бесплатным горячим питанием (завтрак) дети начальной школы с 1 по 4 классы. Льготное горячее питание за счет средств регионального бюджета получают дети 5 – 11 классов льготной категории: обучающиеся, проживающие в семьях со среднедушевым доходом, размер которого ниже величины прожиточного минимума, установленного в Ярославской области, дети из многодетных семей, дети с ограниченными возможностями здоровья. Для остальной категории обучающихся организовано горячее питание (завтрак) за счет родительских средств.

Обучающиеся посещают столовую организованно в течение 4-х перемен по 20 минут каждая, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

В связи с неблагоприятной эпидемиологической обстановкой с 01.09.2020 года в целях недопущения распространения новой коронавирусной инфекции и исключения пересечения обучающихся разных классов введена специальная рассадка обучающихся в обеденном зале.

### **Режим питания школьников в нашем образовательном учреждении.**

Время завтрака и обеда обучающихся установлено расписанием.

**1 перемена 9.40-10.00** – питание обучающихся с ОВЗ (завтрак)

**2 перемена 10.20-10.40** - питание обучающихся 2-4 классов (завтрак);

**3 перемена 11.40- 12.00** – питание обучающихся 5-9 классов (завтрак);

**4 перемена 12.40-13.00** – питание обучающихся 10-11 классов (завтрак), обучающихся с ОВЗ (обед).

В нашей школе работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям:

1. Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют не только всем гигиеническим требованиям, но и служат примером здорового питания;

2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания ведется комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже многих лет зарекомендовала себя комплексная программа, которая используется в начальной школе - программа "Разговор о правильном питании". Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями.

В этом учебном году в рамках внеурочной деятельности в 4 классе реализуется программа «Школа докторов здоровья», в 5-6 классах Формирование культуры здоровья».

При реализации образовательной программы в нашей школе соблюдаются принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

3. Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансировано, нарушен режим питания. Во многих семьях, даже живущих в сельской местности, в питании мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 20% родителей нашей школы знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в нашем образовательном учреждении носит системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях образования, ведется с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Педагоги в школе, реализующие образовательные программы формирования культуры здорового питания, знают основы современной государственной политики в сфере питания; федеральные законы, региональные нормативные правовые акты и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере питания; основы возрастной физиологии и гигиены.

### 3. Основные мероприятия по реализации Программы

#### 3.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители
1.	Совещание классных руководителей об организации горячего питания.	Август	Директор школы
2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, Февраль	Директор школы
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор школы
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок, родительский контроль	В течение года	Директор школы
5.	Актуализация информации на школьном сайте в разделе «Организация горячего питания»	В течение года	Зам.директора по ИКТ

#### 3.2. Работа обучающимися

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители
1.	Занятия внеурочной деятельности	В течение	Классные руководители

	1-11 класс	учебного года	
2.	Проведение классных часов.	По планам классных руководителей	Классные руководители
3.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Классный час «Здоровое питание. Как я это понимаю?» (5 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Основы рационального питания» (6 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Мы – за здоровый образ жизни» (7 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Роль режима в правильном питании» (9 кл.-11 кл.).</li> </ul>	Октябрь	Классные руководители
4.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Классный час «Правильный завтрак – это важно» (1-5 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Витамины и их польза» (6 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Что такое гигиена питания» (7 кл.-11 кл.);</li> </ul>	Ноябрь	Классные руководители
5.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ *Классный час «Где живут витамины?» (5 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Еда живая и мертвая» (9 кл.).</li> </ul>	Декабрь	Классные руководители
6.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Беседа «Здоровый образ жизни. Правильное питание» (5 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Полезно ли голодание?» (6 кл.);</li> <li>✓ Конкурс блюд «Еда без вреда» (7 кл.);</li> <li>✓ Беседа «Что можно узнать, прочитав состав блюд?» (9 кл.).</li> </ul>	Февраль	классные руководители
7.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Классный час «Питание и здоровье» (5 кл.).</li> </ul>	Март	Классные руководители
8.	<ul style="list-style-type: none"> <li>✓ Беседа «Секреты здорового питания» (5 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Быстрое питание – скорое заболевание» (6 кл.);</li> <li>✓ Беседа «Правильный завтрак – что это такое?» (7 кл.);</li> <li>✓ Классный час «Из чего делают молоко?» (9 кл.).</li> </ul>	Апрель	Классные руководители

9.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	Ежемесячно	Классные руководители
10.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	Октябрь Февраль	Директор
11.	Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время (пришкольный лагерь)	Июнь	Начальник ЛОЛ
12.	Выставка книг по теме: «Гигиена питания».	Октябрь-март	Библиотекарь
13.	Проведение «Дня здоровья».	Сентябрь, апрель	Учитель физкультуры

### 3.3. Работа с педагогическим коллективом

1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей	Август, сентябрь	Директор школы
2.	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение учебного года	Социальный педагог
3.	<b>Организация питания</b> учащихся льготной категории.	август	Директор школы, классные руководители
4.	<b>Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.</b>	В течение учебного года	Классные руководители
5.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В конце прохождения каждого этапа программы	Директор школы

### 3.4. Работа с родителями

1.	Общешкольное родительское собрание «Организация питания»	Сентябрь	Директор школы
2.	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	В течение учебного года	Классные руководители
3.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение учебного года	Классные руководители
4.	Родительские собрания о правильном питании	По планам классных руководителей	Классные руководители
5.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного	Май	Заместитель директора по УР

	питания»		
6.	Информация для родителей на школьном сайте в разделе «Организация горячего питания»	В течение года	Администратор сайта
1.	<b>Контроль по организации питания учащихся начальных классов (1- 4 кл) в части бесплатного горячего питания.</b>	Еженедельно	<b>Директор школы</b>
2.	Расширение ассортимента продуктов питания.	Постоянно	<b>завхоз</b>
3.	Соблюдение графика питания учащихся	Ежедневно	Классные руководители
4.	Личная гигиена учащихся	Ежедневно	Классные руководители
5.	Анкетирование родителей с использованием анкеты, представленной в Приложении 1 к МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г. и формы оценочного листа, предложенного в Приложении 2 к МР 2.4. 0180-20	В течение года	Председатель Совета родителей
1.	Контроль эстетического оформления обеденного зала	Ежегодно	<b>Директор</b>
2.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Директор школы
3.	Организация закупки мебели для обеденного зала	По мере поступления финансирования	Директор школы
4.	Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой	Июль-август	<b>Директор школы</b>

#### 4. Содержание тематических уроков по рациональному питанию в рамках учебных предметов

Предмет	Содержание занятия
Биология	Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта. Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.
ОБЖ	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. Рациональное питание. Гигиена питания.
Окружающий мир	Если хочешь быть здоров. Наше питание. Почему нужно есть много овощей и фруктов? Почему нужно чистить зубы и мыть руки? Здоровый образ жизни.
Русский язык	Работа с текстами, затрагивающими тематику питания и здорового образа жизни
Математика	Задачи со здоровьесберегающим содержанием
ИЗО	Рисунки, роспись посуды
Технология	Изготовление муляжей фруктов и овощей. Материал из раздела «Кулинария»

#### 5. Циклограмма контроля организации и качества питания обучающихся

Мероприятия	Периодичность	Ответственный
Создание комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся.	Сентябрь	Председатель Управляющего совета школы
Размещение на школьном сайте информации о создании комиссии и циклограммы её работы на учебный год	Сентябрь	Зам.директора по ИКТ
Заседания комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся с обязательным заслушиванием отчетов о расходовании родительских доплат на питание	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания
Разъяснение основных принципов здорового питания (выступления с информацией и пропагандой здорового питания на родительских собраниях, классных часах; анкетирование)	1 раза в месяц	Зам. директора по УВР
Контроль качества продукции, взаимозаменяемость продуктов питания	Ежедневно	Члены бракеражной

		комиссии
Контроль санитарного состояния водопроводных и канализационных сетей в школьной столовой, исправной работы технологического и другого оборудования	Еженедельно	завхоз
Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся льготной категории	Постоянно	Социальный педагог
Оформление в обеденном зале столовой информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой»,	Один раз в четверть	Ответственный за организацию питания
Контроль качества продукции и сырья, поступающих в школьную столовую	Ежедневно	Члены бракеражной комиссии
Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений школьной столовой	Ежедневно	Социальный педагог
Обобщение и анализ информации по контролю работы школьной столовой.	В конце отчётного периода	Ответственный за организацию питания
Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки	1 раз в месяц	Председатель Управляющего совета школы
Проверка полноценности питания в циклических меню	Еженедельно	Социальный педагог
Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд	Ежедневно	
Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год	Июнь	Директор школы
Проверка табелей питания	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания
Подготовка и заслушивание отчета о работе общественной комиссии по питанию за учебный год	Июнь	Управляющий совет
Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Август	завхоз
Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима		
Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой	Ежедневно	Дежурный администратор
Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание	1 раз в месяц	Социальный педагог
Контроль соответствия рациона питания меню	1 раз в неделю	Социальный педагог
Контроль соблюдения графика работы	Ежедневно	Социальный педагог

столовой		педагог
Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	Ежемесячно	Директор
Контроль соблюдения графика питания обучающихся	Ежедневно	Классные руководители
Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	Ежедневно	Кл. рук
Контроль организации питания детей из малообеспеченных, многодетных семей и питания по медицинским показаниям	Ежедневно	Директор, социальный педагог
Контроль организации питания в группе продленного дня	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания
Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Контроль организации «витаминизированных напитков»	1 раз в неделю	Бракеражная комиссия.
Контроль суточной пробы	Ежедневно	
Проверка наличия сборников технологических рецептур	Ежедневно	
Проверка соответствия ежедневного меню примерному	1 раз в неделю	
Контроль закладки и выхода готовой продукции	Ежедневно	
Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	Ежедневно	завхоз
Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой	1 раз в месяц	
Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в месяц	
Проверка освещенности, инструментальные замеры	1 раз в год	
Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке	1 раз в квартал	директор
Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства	1 раз в месяц	
Проверка наличия санитарных книжек сотрудников	Август	

### **6. План работы школьной комиссии по контролю над организацией и качеством школьного питания**

Мероприятия	Сроки	Ответственный
Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Председатель комиссии

		(родительский контроль)
Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Председатель комиссии (родительский контроль)
Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню.	Ежедневно	Социальный педагог
Организация просветительской работы	Октябрь Апрель	Зам. директора по УВР
Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Май	Социальный педагог
Контроль над качеством питания.	Ежедневно 1 раз в месяц	Бракеражная комиссия Родительский контроль

Критерии оценки достижения результатов, приведённые в таблице, анализируют программные компоненты, которые могут быть подвергнуты оценке количественных и качественных показателей для промежуточной и итоговой оценки.

Направления реализации программы	Цель	Показатели	
		Количественные	Качественные
Организация и регулирование школьного питания	1. Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи.	Подсчёт энергетической ценности рациона питания.	Справка Анкетирование
	2. Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению родительских средств.	Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание	Протоколы родительских собраний
	3. Реализация Программы производственного контроля	Доля выполнения Программы производственного контроля	Анализ
	4. Организация льготного питания для обучающихся льготной категории семей.	Доля обучающихся льготной категории семей от общего числа обучающихся льготной категории семей, получающих льготное питание	Информация
	5. Организация 2-х разового питания	Доля обучающихся от общего числа	Анкетирование «Качество предоставляемы

		учащихся, получающих 2-х разовое питание	х услуг по организации горячего питания»
Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой	1. Сохранность помещения столовой, кухни.	Технический и технологический аудит средств производства и материально-технической базы школьной столовой и кухни.	Справка
	2. Сохранность мебели и инвентаря.		
	3. Замена устаревшего оборудования на новое.	Наличие нового оборудования	Количество единиц
	4. Выявление объема возможной экономии ресурсов	Процент износа оборудования	Экспертная оценка использования энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий
Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.	1. Привлечение средств массовой информации	Публикации	Количество публикаций на школьном сайте
	2. Просвещение родителей через родительский всеобуч.	Количество проведенных мероприятий.	Наличие плана родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания.
Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.	Укрепление физического и психического здоровья обучающихся	Результаты диспансерного осмотра обучающихся	Положительная динамика Проведение сравнительного анализа состояния здоровья, заболеваемости детей

## 7. Ожидаемые результаты реализации Программы

Реализация мероприятий Программы позволит осуществить:

-Создание благоприятной образовательной среды, способствующей сохранению здоровья детей.

-Улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности.

-Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.

-Объединение всех участников образовательного процесса в их активной деятельности по формированию здорового питания, отношению к здоровью и здоровому образу жизни как ценности, формированию культуры здоровья и чувства ответственности за своё здоровье.

## 8. Критерии оценки достижения результатов: качественные, количественные.

Оценка результативности реализации Программы осуществляется на основе использования системы объективных критериев, которые выступают в качестве обобщенных оценочных показателей (индикаторов):

### Количественные показатели:

-количество учеников, получающих горячее питание в школе;

-степень включенности всех субъектов образовательного процесса в реализацию программы;

-степень оснащения пищеблока технологическим оборудованием;

-показатели здоровья учащихся.

### Качественные показатели:

-отсутствие нарушений и предписаний Роспотребнадзора к качеству организации питания в школе;

-увеличение процента охвата питанием школьников;

-создание оптимальных условий для предоставления качественного питания каждому участнику образовательного процесса;

-повышение уровня культуры питания учащихся;

-повышение степени удовлетворенности всех участников образовательного процесса организацией питания;

-реализация педагогического и управленческого творчества.

## Мониторинг реализации Программы

Направление мониторинга	Диагностика	Сроки	Ответственный
Охват учащихся горячим питанием	Анализ результатов посещаемости	Ежедневно	Социальный педагог
Сохранение и укрепление здоровья учащихся	Анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров Анализ заболеваемости детей	Ежегодно	Медсестра
Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе	Анкетирование	Ежегодно	Социальный педагог

Материально-техническая база столовой	Смотр помещения (оборудование, оснащение). Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года. Оснащение пищеблока необходимым оборудованием.	Ежегодно	Директор школы
Формирование у школьников навыков здорового питания	Собеседование. Наблюдение	Ежегодно	Классные руководители
Качество организации питания	Наблюдение, анкетирование, опросы, посещение столовой. Анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	Ежедневно	Медсестра
Формирование нового имиджа школьной столовой	Опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения	Ежегодно	Заместитель директора по УВР