**ПРОГРАММА**

**ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**Разработчик Программы:**Администрация МБОУ СОШ № 4 с. Таранай, Анивского городского округа, Сахалинской области.

**Цель:**Обеспечение обучающихся МБОУ СОШ № 4 с. Таранай качественным сбалансированным горячим питанием, совершенствование   системы   организации для сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

**Задачи:**

-         создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;

-         обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

-        укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока учреждения;

-         развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;

-         развитие системы информационной и просветительской работы с обучающимися и их родителями (законными представителями).

**Ожидаемые результаты Программы:**

1) Улучшение качества питания детей и подростков за счет:

- соответствия рациона питания всем гигиеническим требованиям и рекомендациям;

- организации системы полного входящего и исходящего производственного контроля.

2) Увеличение ассортимента предлагаемой буфетной продукции.

3) Улучшение состояния здоровья и снижение заболеваемости органов пищеварения у обучающихся.

4) Сформированность высокого уровня знаний и практических навыков рационального здорового питания обучающихся и их родителей

         **Основные направления реализации Программы:**

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся, обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
3. Укрепление материально-технической базы столовой.
4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся.
5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей обучающихся.

**Пояснительная записка:**

Питание является   одним   из важнейших  факторов,  определяющих здоровье детей и подростков,  способствует  профилактике  заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости,  физическому и умственному развитию,  создает условия для  адаптации  подрастающего  поколения  к окружающей среде.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро и  микроэлементов  в  детском  и   юношеском   возрасте   отрицательно сказывается   на  показателях  физического  развития,  заболеваемости, успеваемости,  способствует постепенному развитию обменных  нарушений, хронических    заболеваний,    снижает    сопротивляемость   различным заболеваниям,  повышает  чувствительность  организма   к   воздействию радиации,    усиливает    отрицательное    воздействие   на   организм нервно-эмоционального   напряжения    и    стресса,    неблагоприятных экологических  факторов,  действующих  на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности,  и  в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

         Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровье сберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижение отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

В образовательном учреждении выполнен ряд мероприятий, способствующих совершенствованию организации питания. Примерные десятидневное меню рационального питания разрабатываются дифференцированно по возрасту учащихся.

В начале каждого учебного года планируется работа по данному направлению, ведется работа по улучшению материально-технической базы пищеблока; создается Совет по питанию, в состав которого входят члены администрации, родители, классные руководители, бракеражная комиссия, разработана и реализуется программа производственного контроля за организацией питания обучающихся.

Члены данных комиссий контролируют санитарно – гигиеническое состояние столовой, качество приготовления пищи, проведение бракеража приготовленных блюд.

Вопросы работы учреждения по улучшению питания учащихся рассматриваются на Совете по питанию (ежемесячно, совещаниях при директоре, родительских собраниях).

В целях обеспечения обучающихся питанием, отвечающим современным требованиям санитарных правил и норм, в учреждении планируются следующие мероприятия.

**Основные мероприятия, обеспечивающие достижение программных целей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Мероприятия | Срок | Ответственный |
| 1 Административная работа |
| 1 | Подготовка пищеблоков к учебному году. | Ежегодноавгуст | Директор, завхоз, повар |
| 2 | Создание  Совета по питанию с целью  контроля за организацией и качеством питания обучающихся | Сентябрь | Директор |
| 3 | Заседание Совета по питанию с целью разработки календарного планирования мероприятий на учебный год | Сентябрь | Директор |
| 4 | Создание бракеражной комиссию по контролю качества  приготовления пищи, выполнения бракеража сырой и готовой продукции | Сентябрь | Директор |
| 5 | Уточнение списков учащихся, нуждающихся в диетическом питании. Создание условий для приготовления лечебного (диетического) питания учащихся. | Сентябрь,(в течение года) | Медсестра ФАПа  |
| 6 | Разработка и утверждение графика питания обучающихся на учебный год | Сентябрь | Директор |
| 7 | Утверждение графиков дежурства учителей, функциональных обязанностей дежурных по столовой. | Сентябрь | Директор |
| 8 | Материальное стимулирование ответственного по питанию за высокие показатели в организации горячего питания учащихся | В течение года | Директор |
| 9 | Подготовка пакета документов по производственному контролю качества питания | Август | Ответственный по питанию |
| 2. Организационно-методические мероприятия |
| 1 | Обсуждение вопросов питания на совещаниях | По графику | Директор |
| 2 | Организационное собрание с работниками школьной столовой по вопросам организации питания в текущем учебном году | Август | Директор |
| 3 | Оформление информационных стендов, наглядной агитации по выработке навыков культуры питания и здорового образа жизни | В течение года | Ответственный по питанию |
| 4 | Обеспечить обновление информации об организации питания на сайте учреждения. | В течение года | Ответственный по питанию |
| 5 | Заседания Совета по питанию по вопросам организации и улучшения качества школьного питания | Ежемесячно | Директор |
| 3. Работа с учащимися |
| 1 | Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего пита­ния | 1 раз в год | Ответственный по питанию |
| 2 | Выставка учебно-просветительской литературы по темам: «Гигиена питания», «Рациональное питание» и т.п. | 1 раз в четверть | Ответственный по питанию |
| 3 | Своевременное выявление учащихся, с заболеваниями ЖКТ | В течение года | Медсестра ФАПа  |
| 4 | Ведение пропаганды здорового питания | В течение года | Кл. руководители 1-11 кл. |
| 5 | Осуществление постоянного наблюдение за состоянием питания | В течение года | Кл. руководители 1-11 кл |
| 4. Работа с родителями |
| 1 | Просветительская работа среди родите­лей о правильном и полноценном пита­нии обучающихся на общешкольных  родительских собра­ниях | 1 раз в  год | Заместитель директора по о/д |
| 2 | Классные родительские собрания, посвященные организации питания.  | По плану работы классных руководителей | Классные руководители |
| 3 | Дежурство представителей родительского комитета в столовой | По графику | Ответственный по питанию |
| 4 | Изучения отношения родителей к организации горячего питания | В течение года | Ответственный по питанию |
| 5 | Привлечение членов Попечительского совета для содействия повыше­ния качества работы школьной столо­вой | В течение года | Директор |
| 6 | Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отноше­ния к ЗОЖ | В течение года | Классные руководители 1-11 кл |
| 5.  Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой |
| 1 | Разработка и утверждение (корректировка) требований к персоналу пищеблока, осуществляющего питание обучающихся | Сентябрь | Директор |
|  | Ежедневный мониторинг охвата питанием учащихся | Ежедневно | Дежурный администратор |
| 2 | Рейды по проверке организации школь­ного питания | Ежемесячно | Ответственный по питанию |
| 3 | Составление отчёта по проверке организации питания в школе | Ежемесячно | Ответственный по питанию |
| 4 | Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню | Ежедневно | Медсестра ФАПа, дежурный администратор |
| 5 | Рейдовая проверка санитарного состояния пищеблока, работы бракеражной комиссии с определением ККТ (контрольных критических точек) для постоянного контроля и принятия мер. | Ежемесячно | Директор, ответственный по питанию |
| 6 | Анализ работы по организации питания (отчет в бухгалтерию) | Ежемесячно | Ответственный по питанию |
| 7 | Анализ выполнения примерных десятидневное меню рационов питания разработанных дифференцированно по возрасту учащихся | Ежемесячно | Повар, директор, ответственный по питанию |
| 6. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой |
| 1 | Производить ремонт и замену устаревшего технологического оборудования пищеблокаучреждения на более современное | По мере необходимости | Директор |
| 2 | Проведение инвентаризации материально-технической базы школьной столовой и пищеблока | 1 раз в год | Директор, бухгалтер, завхоз |
| 3 | Создание безопасных условий работы работников школьной столовой | Постоянно | Директор |
| 4 | Замена водонагревателей (пошагово, 3 шт.) | 2021-2022 гг | Директор |
| 5 | Замена и приобретение посуды, хозяйственного инвентаря | По мере необходимости | Директор |
| 6 | Совершенствование эстетического оформления обеденного зала школьной столовой. | Постоянно | Директор, ответственный по питанию |

**Система организации контроля за исполнением Программы:**

1 раз в полугодие исполнители Программы представляют информацию на Совете по питанию о сроках выполнения и эффективности мероприятий, реализации программных целей и задач.

**Индикаторы оценки эффективности реализации Программы**

-         100 %  учащихся с заболеванием ЖКТ, получающих диетическое питание;

-         удовлетворённость организацией питания учащимися и родителями;

-         динамика заболеваний учащихся, связанных с питанием положительная.

Программа принята

на Совете по питанию

протокол № 1 от  17.09.2021 года

**ФУНКЦИИ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ РАБОТНИКОВ УЧРЕЖДЕНИЯ**
**В КОНТЕКСТЕ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

1. **Функции** **медицинского** **работника ФАПа**
* индивидуальные беседы с педагогами и обучающимися;
* контроль за состоянием столовой и пищеблока;
* санитарно-гигиеническое просвещение, проведение уроков здоровья;
* организация консультаций для классных руководителей по вопросам здорового питания.

**2. Функции директора и его заместителя:**

* общее руководство реализацией программы: организация, координация, контроль;
* общее руководство и контроль за организацией культуры здорового питания;
* разработка системы внеклассных мероприятий по культуре здорового питания учащихся и ее контроль;
* проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.
* обсуждение вопросов питания на совещаниях, родительских собраниях.

**3. Функции классного руководителя:**

* санитарно-гигиеническая работа по организации питания детей;
* организация и проведение в классном коллективе мероприятий по культуре здорового питания учащихся;
* организация и проведение профилактической работы с родителями;
* организация встреч родителей с работниками столовой, мед. работниками;
* организация и проведение внеклассных мероприятий в рамках программы (беседы, диспуты, лекции, конкурсы и др.);
* организация и проведение диагностик уровня и качества знаний учащимися о культуре и правилах здорового питания;
* проведение мониторинга отношения учащихся и родителей к организации питания.

**4. Функции Совета по питанию:**

* своевременное выявление и информирование руководителя учреждения образования о проблемных вопросах по организации питания детей, для принятия мер по их устранению;
* оформление стенда по здоровому;
* поведение рейдов по проверке организации питания;
* контроль за качеством питания:

- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

-за качеством готовой продукции;

-за санитарным состоянием пищеблока;

-за организацией приема пищи учащихся;

* привлечение родительской общественности к организации и контролю за питанием;
* Контролирует:

- качество мытья посуды;

-условия и сроки хранения продуктов;

-исправность холодильного и технологического оборудования;

-контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;

-дезинфицирующие мероприятия.

**5. Функции бракеражной комиссии:**

* проверяет сроки реализации поступивших продуктов, качество и условия хранения продуктов в складских помещениях и в день приготовления пищи;
* проводит проверки и осуществлять контроль при закладке продукции;
* проводит проверки качества приготовления пищи;
* снимает бракераж готовой продукции;
* отчитываться о проделанной работе на заседаниях Совета по питанию, на родительских собраниях;
* доводит результаты проверок до сведения трудового коллектива, обучающихся и их родителей.