

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ СШ № 82
Г.М. Ахметзянова
№ 01-04-226 от 27.08.2020



Комплексно-целевая программа модернизация школьного питания с планом мероприятий по её реализации в МАОУ СШ № 82 на 2020-2021

Цель:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор
2. Организационное совещание - порядок приёма учащимися завтрака, обеда, молока; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанностей дежурного учителя в столовой	Сентябрь	Школьная комиссия по питанию, родительский комитет
3. Совещание классных руководителей: «О получении учащимися завтраков, обедов»	Октябрь	Ответственный за организацию питания, Директор
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам; - Охват	Ноябрь Февраль	

учащихся горячим питанием; - Соблюдение сан. гигиенических требований; - Профилактика инфекционных заболеваний.		
5. Организация работы школьной комиссии по (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 Бракеражная комиссия

2. 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	Директор школы, ответственный за организацию питания, классные руководители
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

3. 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	Август	Администрация
2. Разработка новых блюд и, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Школьная комиссия по питанию, повар
3. Приобретение столового оборудования	в течение года	Школьная комиссия по питанию, повар

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

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	Классные руководители, медицинский работник
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Классные руководители
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл, «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Педагог организатор

4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Январь	Классные руководители
5. Проведение витаминной ярмарки.	Февраль	Классные руководители
6. Конкурс среди учащихся 5-11 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	классные руководители, педагог организатор
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения»	Май	Ответственный по питанию

5. 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 формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Май Ноябрь	Директор, зам. директора, классные руководители, педагог организатор, медицинский работник
2. Индивидуальные консультации «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медицинский работник
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Классные руководители
4. Встреча врача с родителями, - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Медсестра классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши руководители питания предложения на 2019/2020 уч. год по развитию школьного	Май	Классные руководители

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

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует несколько лет. 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, Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

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.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся,
- Осуществляет 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.

- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.
- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы.
- Вносит администрации школы предложения по улучшению обслуживания обучающихся.

- Оказывает содействие администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

7. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проверка десятидневного меню.	сентябрь	Ответственный за организацию питания
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Дежурный учитель
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь Январь	Директор школы, бухгалтер
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Ответственный за организацию питания
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Повар, медицинский работник
8. Проверка табелей питания	Ежемесячно	Бухгалтер

8. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2019- 2021 учебный год

Задачи производственного контроля.

Контролируется:

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;

- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся.

№	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Ответственный за организацию питания	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Ответственный за организацию питания, повар	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, повар, медицинский работник	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, повар,	Бракеражный журнал

				медицинский работник	
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Ответственный за организацию питания	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Столовая	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Акт проверки
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медицинский работник, классный руководитель	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание,	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заместитель директора по АХЧ, повар	Акт проверки