

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАНИЕ ГОРОД АРМАВИР  
МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №18  
С УГЛУБЛЕННЫМ ИЗУЧЕНИЕМ ОТДЕЛЬНЫХ ПРЕДМЕТОВ**

352922 Краснодарский край г. Армавир, ул. Советской Армии, 9 тел.: (86137) 5-38-20, 7-56-62, факс : (86137) 5-38-20  
ИНН 2302039287 КПП 230201001

«Утверждаю»  
Директор МАОУ СОШ № 18 с УИОП

М.М. Татаренко



**ПРОГРАММА  
по совершенствованию организации  
горячего питания обучающихся  
МАОУ СОШ № 18 с УИОП  
«Школьное питание — здоровое питание»**

Армавир, 2022 год

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| Паспорт программы «Школьное питание - здоровое питание!» .....                                | 3  |
| Введение .....  | 6  |
| Цели и задачи .....   | 7  |
| Актуальность .....  | 7  |
| Кадровое обеспечение.....   | 9  |
| Материально-техническое обеспечение организации питания .....                                 | 9  |
| Методическое обеспечение .....  | 10 |
| Этапы и сроки реализации программы .....  | 11 |
| Участники программы .....   | 11 |
| Основные направления реализации программы .....   | 18 |
| Перечень и описание программных мероприятий.....  | 12 |
| Организация деятельности комиссии по контролю за<br>организацией и качеством питания .....    | 14 |
| План работы школьной комиссии по контролю над организацией и<br>качеством питания школы ..... | 15 |
| Ожидаемые результаты.....   | 16 |
| Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов .....                          | 17 |

## Паспорт программы «Школьное питание – здоровое питание!»

|  |  |
|--|--|
| <b>Наименование Программы</b>                    | Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школьное питание — здоровое питание»  |
| <b>Цель программы</b>                            | Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.  |
| <b>Основные задачи программы</b>                 | <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ формировать навыков здорового питания;</li> <li>✓ создать благотворные условия для учебной деятельности;</li> <li>✓ внедрять современные методы мониторинга состояния питания;</li> <li>✓ обеспечить качественное, сбалансированное питания детей;</li> <li>✓ укреплять и обновлять материально-технологическое оборудование столовой;</li> <li>✓ пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, циклов бесед, классных часов, родительских собраний и т.д.);</li> <li>✓ обеспечить санитарно-гигиеническую безопасность питания;</li> <li>✓ повышать уровень знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризации и повышении привлекательности здорового школьного питания;</li> <li>✓ формировать у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.</li> </ul>   |
| <b>Срок реализации программы</b>                 | 2022-2023 учебный год  |
| <b>Нормативно-правовое обеспечение программы</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Конвенция о правах ребенка.</li> <li>2. Конституция РФ.</li> <li>3. ФЗ №273 «Об образовании в РФ».</li> <li>4. Федеральные программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ национальный проект «Школьное питание»;</li> <li>✓ национальный проект «Образование».</li> </ul> </li> <li>5. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 N 32 "Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения" (вместе с "СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы..." (Зарегистрировано в Минюсте России 11.11.2020 N 60833)</li> <li>6. Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 N 28 "Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и</li> </ol> |

|   |   |
|---|---|
|   | <p>молодежи" (вместе с "СП 2.4.3648-20. Санитарные правила...") (Зарегистрировано в Минюсте России 18.12.2020 N 61573)</p> <p>7. Федеральный закон от 30 марта 1999 г. N 52-ФЗ "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения"</p> <p>8. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2020 г.)</p> <p>9. Рекомендации по организации родительского контроля питания обучающихся общеобразовательных организаций (Федеральная служба по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека, 2020 г.)</p> <p>10. Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ "О внесении изменений в Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов"</p> <p>11. Устав школы.</p> <p>12. Программа развития школы.</p> <p>13. Локальные акты и приказы МАОУ СОШ № 18 с УИ-ОП</p> |
| <b>Основной разработчик Программы</b>             | Администрация школы   |
| <b>Исполнители основных мероприятий Программы</b> | Педагогический коллектив, обучающиеся школы, родительская общественность, работники столовой, медицинский работник, социальные партнеры   |
| <b>Приоритетные направления Программы</b>         | <p>1. Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОУ.</p> <p>2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;</p> <p>3. Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами.</p>   |
| <b>Ожидаемые результаты</b>                       | <p>1. Повышение эффективности системы организации школьного питания.</p> <p>2. Безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии.</p> <p>3. Формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания.</p> <p>4. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.</p> <p>5. Положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).</p>   |

|   |   |
|---|---|
| <b>Система организации контроля над исполнением Программы</b> | Текущий контроль над исполнением Программы осуществляется органами государственно-общественного управления, администрацией школы. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Управляющего совета школы. |
|---|---|

## Введение

Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работо-способности 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 при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МАОУ СОШ № 18 с УИОП уделяет большое внимание вопросам организации правильного школьного питания детей и подростков. 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. Процесс обучения в школе не должен строиться за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС).

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребёнка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- ✓ рациональная организация питания в образовательном учреждении;
- ✓ включение в учебный процесс образовательных программ формирования культуры здорового питания;
- ✓ просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Только сочетание всех направлений работы поможет создать в лицее и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

## Цели и задачи Программы

Система организации правильного и рационального питания подлежит внедрению в гимназии. Главной целью Программы является обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся, а также укрепление здоровья детей школьного возраста путем обеспечения качественного и сбалансированного питания обучающихся.

За период действия Программы планируется **решение** следующих задач:

1. Реализация мероприятий по пропаганде здорового питания среди школьников и их родителей на основе современных требований медицины;
2. Совершенствование нормативно-правовой базы;
3. Осуществление контроля качества школьного питания;
4. Совершенствование системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, качественного и количественного состава рациона питания, качества и безопасности пищевых продуктов.

## Актуальность

Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

- ✓ фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются 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 наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося школы в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы - помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современ

менного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся».

Коллектив школы всегда большое внимание уделяет организации рационального питания учащихся. Основным результатом этой работы должен стать 100%-й охват горячим питанием учащихся 1-11 классов. Однако проведенный анализ организации питания учащихся выявил ряд проблем.

По результатам анкетирования, тестирования родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. Большинство учащихся проживают в семьях, где работают оба родителя. В неполных семьях (как правило, это семьи, где ребенка воспитывает одна мама) мама тоже работает. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все учащиеся, и, к сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества. Проводимое анкетирование родителей показало, что родители не всегда в должной мере осознают важность своевременной санации полости рта ребенка для осуществления нормального приема пищи, работы желудочно-кишечного тракта. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания, своевременная санация полости рта учащегося и др.) не теряет своей актуальности.

Наблюдение за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – отсутствие или недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с учащимися, но и с родителями.

Принципиально важно использовать в рационах питания школьников самые разнообразные продукты, обогащая их витаминами, от кондитерских изделий до мясных полуфабрикатов, молочных продуктов. Только таким образом может быть достигнуто реальное обогащение всего рациона обучающихся с учетом их суточной потребности и потерь при кулинарной обработке.

Для решения данной проблемы необходимо организовать питание, используя при этом продукцию с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Количество практически здоровых детей имеет тенденцию к снижению. Анализ здоровья обучающихся позволяет выявить при стабильном числе инфекционных заболеваний, нарушений речи, рост таких видов заболеваний, как хронические, заболевания желудочно-кишечного тракта, что свидетельствует о недостаточном внимании к здоровью школьников.

Программа по совершенствованию организации питания учащихся являе8



ется комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

Стратегическая цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

### **Кадровое обеспечение**

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают повар и помощник повара. Повар имеют среднее профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник пищеблока обеспечен спецодеждой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися школы.

Контроль организации питания учащихся в школе осуществляют директор, и ответственный за питание, назначенный приказом директора школы.

### **Материально-техническое обеспечение организации питания**

Система школьного питания реализуется в форме аутсорсинга. Услуги по организации горячего питания, поставке продуктов и производственного сырья оказывает Муниципальное предприятие города Армавира «Комбинат школьного питания и торговли (МП г. Армавира «КШП и Т») (352900, г. Армавир, ул. Энгельса, 121 А, тел/факс: (86137)3-20-28, e-mail: obhepit@yandex.ru), директор Серикова Вера Николаевна.

Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню.

Столовая расположена на первом этаже здания школы. Столовая состоит из обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденный зал оснащен мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Школьный пищеблок оснащен всем необходимым оборудованием.

Набор помещений пищеблока: горячий цех, холодный цех, мясной, овощной участки, помещения для хранения пищевых продуктов и продсырья.

Обеденный зал, условия для соблюдения правил личной гигиены: Обеденный зал рассчитан на 216 посадочных мест. Условия для соблюдения личной гигиены созданы.

Внутренняя отделка помещений пищеблока: Помещения пищеблока содержатся в удовлетворительном состоянии, отделка поверхностей интерьера помещений выполнена влагостойкими материалами, что позволяет выполнять уборку влажным способом: стены облицованы плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы – керамическая плитка.

Кухонная, столовая посуда в достаточном количестве. Кухонная посуда из нержавеющей материалов, промаркирована; столовая посуда керамическая, без сколов и трещин, в количестве трех комплектов на одно посадочное место.

Имеется отдельная моечная с пятью моечными ваннами, обеспеченными подводом проточной холодной и горячей воды. Ванны имеют маркировку объемной вместимости.

Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены: имеется отдельная раковина с подводом проточной горячей и холодной воды. Мыло, полотенце есть.

Имеется примерное десятидневное меню, согласованное с Территориальный отдел управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Краснодарскому краю в городе Армавире, Успенском, Новокубанском, Отраденском районах.

Документация по контролю за питанием ведется в соответствии с установленными требованиями.

Столовая школы обеспечена столовой посудой и приборами. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, кружки и стаканы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки и вилки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией к применению не допускаются. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

В школе установлены умывальники и электрополотенца.

Пищеблок включает в себя складское помещение для продуктов.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования.

### **Методическое обеспечение**

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом школы банк методических материалов, а также методических рекомендации МР 2.4.0180-20 Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях, методических рекомендации Организация питания учащихся младшей возрастной группы в 0

муниципальных общеобразовательных учреждениях Краснодарского края (Министерство науки и высшего образования Российской Федерации).

### **Срок реализации программы - 2022-2023 учебный год годы**

Программа реализуется в два этапа.

Первый этап (сентябрь 2022 года) – подготовительный.

На этом этапе проводится:

1. Изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников.
2. Определение путей решения выявленных проблем.
3. Разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся.

Второй этап (октябрь 2022 года - май 2023 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

1. Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм.
2. Совершенствование системы управления организацией питания в ОУ.
3. Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

### **Управляющий совет**

Участниками Программы являются Управляющий совет, педагогический коллектив, обучающиеся, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники, социальные партнеры.

- ✓ контроль санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания учащихся.

### **Администрация**

- ✓ координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- ✓ контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
- ✓ совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- ✓ пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- ✓ работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);
- ✓ работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);

- ✓ индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

### **Родители**

- ✓ организация контроля питания учащихся;
- ✓ участие в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы;
- ✓ доленое участие в организации оплаты горячего питания учащихся.

### **Медицинские работники**

- ✓ беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках;
- ✓ лектории для родителей;
- ✓ контроль здоровья обучающихся;
- ✓ контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

### **Работники столовой**

- ✓ производство блюд школьного питания;
- ✓ соблюдение норм и требований СанПиНа при производстве горячего питания.

### **Основные направления реализации Программы**

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся и родителей.
4. Обеспечение бесплатным и льготным питанием.
5. Повышение культуры питания.
6. Обеспечение санитарно-технической безопасности процесса организации питания.

### **План мероприятий по реализации программы**

#### **Работа с обучающимися**

| <b>Основные мероприятия</b>  | <b>Сроки</b>                    | <b>Ответственные</b>                 |
|--|---------------------------------|--------------------------------------|
| Проведение классных часов по теме: "Разговор о правильном питании" | По плану классных руководителей | Классные руководители                |
| Оформление стенда «Школьное питание»                               | В теч. года                     | Ответственный за организацию питания |

|  |                |                                      |
|--|----------------|--------------------------------------|
| Цикл занятий в начальных классах «Как мы едим в школе и дома».                 | Ноябрь-январь  | Классные руководители                |
| Цикл занятий в 5-11 классах «Основы здорового питания»                         | Ноябрь-январь  | Классные руководители                |
| Работа над проектами по темам питания с выходом на конкурс «Я – исследователь» | Декабрь-январь | Учителя предметники                  |
| Конкурс сенгазет среди учащихся «О вкусной и здоровой пище»                    | март           | Старшая вожа-<br>тая                 |
| Анкетирование учащихся   | Ноябрь, март   | Ответственный за организацию питания |

### Работа с родителями обучающихся

| Основные мероприятия  | Сроки                               | Ответственные                        |
|---|-------------------------------------|--------------------------------------|
| Проведение родительских собраний по темам:<br>- Организация питания 2022-2023 уч. году.<br>- Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.<br>- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. | Сентябрь<br><br>Декабрь<br><br>март | Классные руководители                |
| Оформление стенда «Школьное питание»  | В теч. года                         | Ответственный за организацию питания |
| Индивидуальные консультации   | В течение года                      | Ответственный за организацию питания |
| Анкетирование   | Ноябрь, март                        | Ответственный за организацию питания |

### Работа с педагогическим коллективом

| Основные мероприятия  | Сроки       | Ответственные                                     |
|---|-------------|---|
| 1. Совещания классных руководителей по вопросам организации питания.  | В теч. года | Директор,<br>Ответственный за организацию питания |
| 2. Консультации для классных руководителей «Питание в школьной столовой: роль классного педагога в рациональном питании обучающихся». | В теч. года | Ответственный за организацию питания              |
| 3. Вопросы питания на совещаниях педагогического коллектива   | В теч. года | Директор,<br>Ответственный <sup>13</sup> за       |

## **Организация деятельности комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся**

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы.

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 членов Совета учреждения.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации.

### ***Основные направления деятельности комиссии:***

**Целями** работы Комиссии являются:

- создание оптимальных условий, направленных на обеспечение обучающихся сбалансированным питанием качественного приготовления с соблюдением санитарно-гигиенических норм и требований;
- организация общественного контроля питания обучающихся, работы столовой, соблюдения работниками столовой и обучающимися требований СанПиН;
- пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания;
- исполнение нормативно-правовых актов, регламентирующих деятельность в области защиты прав и свобод обучающихся, их здоровья и питания;
- реализация принципов государственной политики в области образования, охраны здоровья и безопасности жизнедеятельности обучающихся граждан Российской Федерации.

Комиссия в своей работе решает следующие **задачи**:

Оценка

- соответствия реализуемых блюд утвержденному меню;
- санитарно-технического содержания помещения для приема пищи, состояния столовой мебели, посуды и т.п.;
- условий соблюдения обучающимися правил личной гигиены;
- наличия и состояния санитарной одежды у сотрудников, осуществляющих раздачу готовых блюд;
- объема и вида пищевых отходов после приема пищи;

- вкусовых предпочтений детей, их удовлетворенности ассортиментом и качеством потребляемых блюд по результатам выборочного опроса детей (с согласия их родителей (законных представителей));

Контроль:

- соблюдения графика питания организации приема пищи обучающихся,
- соблюдения температурного режима выдачи блюд,
- соблюдения норм выдачи блюд и изделий,
- культуры обслуживания,
- санитарного состояния столовой.

Выработка предложений по:

- улучшению качества питания,
- изменению ассортимента продукции,
- улучшению культуры обслуживания,
- внедрению дополнительных форм организации питания.

Анализ существующего состояния организации питания, внесение предложений по увеличению охвата питанием обучающихся.

Информирование администрации, педагогов, родителей о результатах своей работы.

#### **План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания**

| <b>Мероприятия</b>  | <b>Сроки</b>    | <b>Ответственный</b>            |
|---|-----------------|---------------------------------|
| 1. Проверка двухнедельного меню.  | Сентябрь        | Отв. за питание, члены комиссии |
| 2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно      |                                 |
| 3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.     | Ежедневно       | Отв. за питание                 |
| 4. Использование финансовых средств на питание учащихся.                  | Октябрь, январь | Директор<br>Отв. за питание     |
| 5. Организация просветительской работы.                                   | В теч. года     | Медсестра, Отв. за питание      |
| 6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.                      | Сентябрь, май   | Отв. за питание                 |
| 7. Контроль за качеством питания.   | Ежедневно       | Зав. производством, медсестра   |
| 8. Родительский контроль за организацией питания                          | ежемесячно      | Члены комиссии - родители       |

### Ожидаемые результаты

- Улучшение качество питания обучающихся и обеспечение его безопасности;
- Улучшение здоровья детей, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления;
- Соответствие рациона питания гигиеническим требованиям;
- Увеличение ассортимента предлагаемой школьными столовыми продукции;
- Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 100% охвата школьников всеми видами питания;

### Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

| Критерий  | Индикатор   | Показатель   |
|---|---|--|
| Охват горячим питанием учащихся   | Мониторинг охвата горячим питанием учащихся   | 100 % от общего количества учащихся  |
| Качество организации питания в школе глазами учащихся, родителей (законных представителей), педагогов | Анкетирование учащихся, родителей (законных представителей), педагогов  | Положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)  |
| Сформированность основ знаний о здоровом питании  | Анкетирование, тестирование   | % учащихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)                          |
| Соответствие питания школьников гигиеническим требованиям и рекомендациям СанПиН                      | Анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам     | Акт приемки школьной столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам |
|   | Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи | Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам   |
|   | Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у учащихся   | Положительная динамика результатов диспансерных осмотров учащихся  |
|   | Проведение лабораторных исследований органами Роспотреб-  | Отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора  |



|   |   |  |
|---|---|--|
|   | надзора   | ра                                       |
| Доля учащихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания | Анализ воспитательной работы классных руководителей 1 - 11 классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам | 100% от общего количества учащихся школы |