

МАОУ Гимназия № 210 «Корифей»

620138 Россия, Екатеринбург, ул.Байкальская, 29. Тел.: (343) 262-00-25. post@koriphey.ru

ПРИНЯТО

на заседании

Педагогического Совета

Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:

Директор МАОУ Гимназии № 210
«Корифей»

 Бабетов А.А.

Приказ № 57/4-О от 01.09.2023 г.



Программа

Организация питания учащихся МАОУ Гимназии № 210 «Корифей»

на 2023-2024 год

г. Екатеринбург

Наименование программы: Программа «Организация питания учащихся в МАОУ Гимназии № 210 «Корифей» на 2023 – 2024 уч. г.»

Цель программы: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся МАОУ Гимназии № 210 «Корифей».

Основными задачами МАОУ Гимназии № 210 «Корифей» по организации питания учащихся являются:

- Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
- Обеспечение бесплатным питанием определенных категорий учащихся;
- Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
- Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
- Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
- Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и учащихся о необходимости горячего питания.

Ожидаемые результаты реализации программы: Улучшение качества и безопасность питания, расширение охвата питанием учащихся за родительские средства, за счёт проведения мероприятий по модернизации и укреплению материально-технической базы в структурном подразделении «Каравай».

Финансовое обеспечение программы: Софинансирование муниципального, областного бюджетов, родительские средства.

Управление и контроль за исполнением программы: Администрация МАОУ Гимназии № 210 «Корифей», Роспотребнадзор в сфере организации общественного питания, Управление образования Администрации г. Екатеринбурга.

Нормативная база: В МАОУ Гимназии № 210 «Корифей» используется *традиционная форма* организации питания: сотрудничество школы и предприятий, обеспечивающих продуктами питания структурное подразделение «Каравай», которое в свою очередь организует полноценное горячее питание учащихся. При организации питания администрация школы *руководствуется:*

- Законом РФ «Об образовании»;
- Санитарными правилами СанПиН 2.3/2.4.3590-20;

Обоснование Программы:

Анализ состояния здоровья детей и подростков МАОУ Гимназии № 210 «Корифей» показывает рост заболеваемости детей и подростков так называемыми алиментарно-зависимыми заболеваниями, к которым могут быть отнесены заболевания крови, желудочно-кишечного тракта, эндокринные заболевания. Повышение качества и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием большего числа учащихся является главным направлением программы.

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, вредных факторов, действующих на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности, и, в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

В образовательном учреждении выполнен ряд мероприятий, способствующих совершенствованию организации питания.

Разработаны примерные варианты двухнедельного меню для учащихся образовательных учреждений по двум возрастным категориям: учащихся в возрасте от 7 до 10 лет, учащихся в возрасте с 11 до 18 лет, ассортимент буфетной продукции, реализуемой за безналичный расчет, графики доставки продуктов и вывоза отходов, договоры с предприятиями по обеспечению продуктами питания.

В школе ведутся следующие рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов и служб.

В рационе питания школьников широко используются продукты повышенной пищевой и биологической ценности (обогащенных микронутриентами), преодоление дефицита микронутриентов осуществляется путем обязательного систематического использования в питании продуктов, обогащенных в процессе их промышленного производства витаминно-минеральными смесями и витаминизации готовой кулинарной продукции непосредственно в школьной столовой. С целью улучшения качества и снижения себестоимости питания в школе ведется работа с поставщиками продукции (заключение договоров непосредственно с производителями, выбор поставщиков на конкурсной основе).

Основные мероприятия, обеспечивающие достижение программных целей

1. Совершенствование нормативно-правовой базы организации питания школьников

Участие всех заинтересованных лиц в разработке проектов нормативно-правовых актов в части организации питания школьников.

Формирования требований к качеству питания.

Издание локальных актов об организации питания обучающихся, которым определяется порядок получения питания учащимися школы, в течение учебного года издаются приказы на получение бесплатного питания учащимися льготных категорий.

2. Формирование унифицированных подходов к применяемым схемам организации питания и требований к качеству и безопасности продукции.

Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся (в состав комиссии входят представители администрации школы, члены Управляющего совета, медицинская сестра, заведующая производством, учащиеся)

Совместно с Управлением образования разработка унифицированных квалификационных требований к организациям и индивидуальным предпринимателям, оказывающим услуги по поставке продукции.

Повышение эффективности конкурсного отбора исполнителей муниципального заказа на организацию школьного питания.

Разработка и утверждение единых требований к режиму питания.

Разработка и утверждение типового **циклического меню** с учетом возрастных особенностей детей и экологических факторов города.

При разработке меню важно учитывать:

- соответствие калорийности пищевого рациона суточным энергозатратам;
- соответствие химического состава, калорийности и объема рациона возрастным потребностям и особенностям организма;
- сбалансированное соотношение пищевых веществ в рационе (белков, жиров и углеводов, а также белков и жиров растительного и животного происхождения);
- использование широкого ассортимента продуктов, в том числе овощей, фруктов, ягод и разнообразной зелени;
- правильная кулинарно-технологическая обработка продуктов с целью сохранения биологической и пищевой ценности, высоких органолептических свойств и усвояемости пищевых веществ;
- строгое соблюдение режима питания.

3. Развитие и укрепление материально-технической базы школьной столовой

- Проведение инвентаризации материально-технической базы школьной столовой и пищеблока;
- Разработка унифицированных требований к оснащению столовой технологическим оборудованием с учетом количества учащихся в школе, точности и применяемой модели организации питания;
- Замена посуды;
- Замена технологического оборудования;
- Приобретение нового технологического оборудования;
- Создание безопасных условий работы работников школьной столовой;
- Ремонт обеденного зала школьной столовой;
- Оформление обеденного зала школьной столовой.

4. Кадровое обеспечение организации школьного питания

Повышение профессионального уровня кадрового состава работников школьной столовой, медицинских работников в части соответствия организации школьного питания предъявляемым требованиям (в том числе на базе областных учреждений профессионального образования соответствующего профиля)

5. Осуществление мониторинга качества школьного питания

Создание и развитие на объектах школьного питания системы эффективного производственного контроля

Необходимо совершенствовать не только формы обслуживания учащихся, но и методы управления питанием школьников. Условно эти методы можно поделить на три группы.

I группа. Методы непосредственного воздействия на формирование рационов питания школьников

- проведение мероприятий по контролю организации питания в школе;
- согласование рационов питания детей в школе.

II группа. Методы опосредованного воздействия на организацию школьного питания:

- конкурсный отбор предприятий – поставщиков продуктов;
- методическое обеспечение производственного контроля;

III группа. Разъяснительная работа:

С должностными лицами, педагогами и родителями учащихся (обсуждение проблем на совещаниях, родительских собраниях и т. п.);

Важна просветительская работа в области здорового питания, как среди педагогического персонала школы и работников школьной столовой, так и среди учащихся, начиная с самых первых классов, а также их родителей. Необходимо сформировать у детей оптимальное пищевое поведение в соответствии с принципами здорового питания.

Поэтому разъяснительная работа с родителями и педагогами должна быть направлена на ликвидацию информационного дефицита в вопросах культуры питания, обеспечение педагогов и родителей исчерпывающей информацией об организации дошкольного питания.

На собрания в школу можно приглашать медиков и работников пищевой промышленности, для того чтобы донести до родителей информацию о правильном питании детей и взрослых.

Обучение детей основам здорового питания.

Разъяснительная работа с детьми должна быть направлена на формирование у детей рационального пищевого поведения, формирование позитивных стереотипов пищевого

поведения, соответствующих гигиеническим принципам здорового питания, профилактику поведенческих рисков здоровью, связанных с нерациональным питанием.

Одна из главных задач школы сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого учащиеся должны узнать и, главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьезной кропотливой совместной работы педагогов, родителей и самого ребенка.

Поэтому на помощь ему с детских лет должны прийти разъяснительные беседы со стороны взрослых – педагогических коллективов и средств массовой информации – и полноценное школьное питание-эталон.

Взрослые должны формировать модель здорового питания у детей иногда даже принудительно и жестко.

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

В МАОУ Гимназии № 210 «Корифей» комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся начала свою работу с 1 сентября 2019 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, городскими и областными приказами, распоряжениями и постановлениями органов управления образованием, уставом и локальными актами гимназии.

Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с программой и планом.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются в журнале и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Основные направления деятельности комиссии:

Проведение контрольного взвешивания готовых блюд на раздаче.

Проведение оценки органолептических показателей готовых блюд на раздаче.

Наличие сопроводительных документов на поступающие продукты питания: маркировка, накладная с указанием даты выработки, срока реализации, документы, удостоверяющие безопасность качества продуктов (декларация, сертификат или свидетельство гос. регистрации)

Наличие в договорах на поставку продуктов питания условий транспортировки, хранения, требования к качеству поставляемых продуктов.

Соблюдение сроков реализации скоропортящихся продуктов по журналу бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья. Наличие отметки о полной реализации продукта до конечного срока реализации

Ежедневное ведение журнала контроля температурного режима холодильного оборудования. Наличие в складском помещении термометра и гигрометра Соответствие показаний термометров записям в соответствующем журнале

Столовая обеспечена фаянсовой, фарфоровой или стеклянной столовой посудой без сколов и трещин

Фактический рацион соответствуют примерному меню

Осуществляется контроль правильности закладки продуктов, что подтверждается записями в соответствующем журнале

Ежедневно ведется бракеражный журнал результатов оценки готовых блюд: выдача готовой пищи допускается только после снятия пробы, срок реализации готового блюда после снятия пробы не более 2 ч, осуществляется контроль выхода порционных блюд

В рационе отсутствуют продукты, запрещенные в детском питании: карамель, газированные напитки, непакетированные соки, салаты с майонезом, кондитерские изделия со сливочным или белковым кремом

Наличие договора с учреждениями Роспотребнадзора о проведении лабораторных и визуальных проверок

Наличие промаркированных подносов для чистой посуды.