

государственное бюджетное общеобразовательное учреждение Самарской области основная общеобразовательная школа № 9 города
Жигулевска городского округа Жигулевск Самарской области

Утверждаю:

Директор ГБОУ ООШ № 9

М.Б. Пискунов

ПРОГРАММА
ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ И
ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА ПИТАНИЕМ
НА 2022-2023 УЧЕБНЫЙ ГОД

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Введение
2. Цель программы
3. Задачи программы
4. Состояние организации питания в школе
5. Программа развития по организации питания
6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством
7. План работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся
8. Программа производственного контроля организации питания
9. Заключение

1. ВВЕДЕНИЕ

Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Организация питания в школах осуществляется в соответствии с законом РФ «Об образовании», уставом и локальными актами ГБОУ ООШ № 9, договором, заключенными между образовательным учреждением и комбинатом «Школьное питание». Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности системы образования

2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Создание в школе условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

3. ЗАДАЧИ

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.
2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.
3. Привить у учащихся правильные нормы поведения, формирующие здоровый образ жизни.
4. Производить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

4. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

В настоящий период в школе обучается 289 учащихся. Из областного и местного бюджетов финансируется организация бесплатного питания:

- учащиеся 1-4 классов 138 чел. (комплексный обед),
- учащиеся 5-9 классов - 151 чел. (комплексный обед).
- из них: учащиеся льготной категории – 39 человек. (завтраки и обеды).

Для контроля за качеством питания создана бракеражная комиссия. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. На совещаниях заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле директора, зам. директора по УВР, членов бракеражной комиссии.

В школьной столовой ведутся журналы. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Привлекается и родительская общественность

Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

5. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия	Срок	Ответственные
РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение ответственного за питание	сентябрь	Директор
Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания уч-ся	сентябрь	Директор
Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь, январь	Директор
Контроль за посещением учащихся 1-9 классов и получение питания	В течение года	Зам.директора по УВР, ВР, классные руководители
Отчет на совещании при директоре	По плану совещаний при директоре	Зам.директора по ВР
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, мед. работник

Контроль за соблюдением графика работы столовой и буфета	Ежедневно	Ответственный за организацию питания комиссия по контролю за организацией и качеством питания, Управляющий совет
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях	Директор, ответственный за питанием
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по ВР
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Работа с учащимися и родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	В течение года	Администрация школы, классные руководители, заведующая столовой

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся 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.

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 КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
Санитарное состояние школьной столовой	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
Соблюдение графика питания учащихся	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
Личная гигиена учащихся	Еженедельно	Ответственный за питание, классные руководители
Организация питания ГПД	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
Опрос уч-ся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции. Заключение о качестве питания	Декабрь, май	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
Санитарное состояние транспорта	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
Целевое использование продуктов питания и	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР

готовой продукции в соответствии с предварительным заказом		
--	--	--

8. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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.

Производственный контроль проводится школьной медсестрой, ответственным за питание в школе и по необходимости приглашаются представители комбината «Школьное питание».

9. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа по развитию организации питания в школе создана для обеспечения условий качественного питания обучающихся. Реализация программы осуществляется коллективом школы и работниками столовой, под руководством Управления образования.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания необходима для школы. При целенаправленной и систематической реализации **она направлена на обеспечение 100% охвата** обучающихся сбалансированным горячим питанием в соответствии с физиологическими потребностями детей и санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания, увеличивается охват питания учащихся обедами, способствует развитию у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.