

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования села Амгуэмы»

приказом МБОУ «ЦО «Амгуэмы»
от 27.12.2022 № 0110/12



Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся на 2023 год

Амгуэма

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование Программы	Программа по формированию культуры здорового питания
Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> - «Конвенция о правах ребенка» (одобрена Генеральной Ассамблеей ООН 20.11.1989), - Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации», - Федеральный Закон от 29.12.2012 г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», - постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», - письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников» (вместе с «Методическими рекомендациями «Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников»). - приказ Минздравсоцразвития России № 213н, Минобрнауки России № 178 от 11.03.2012 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений», - постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30.06.2020 № 16 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», - Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций», - Методические рекомендации от 18.05.2020 г. 2.4. 0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательной организации».
Разработчики Программы	<ul style="list-style-type: none"> - заместитель директора по воспитательной работе - Быличкина О.А. - медицинский работник – Дьячкова Л.Г.
Цель Программы	Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания школьников, 100% охват учащихся горячим питанием.
Основные задачи Программы	<ul style="list-style-type: none"> - обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение доступности школьного питания; - гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания;

	- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
Этапы и сроки реализации Программы	Программа реализуется в период 2022 года в три этапа: I этап (январь 2023 г.) – организационный: организационные мероприятия, разработка и написание программы; II этап (февраль 2023 г. – ноябрь 2023 г.) - реализация программы; III этап (декабрь 2023 г.) – обобщающий: систематизация накопительного опыта, подведение итогов и анализ реализации программы.
Объемы и источники финансирования	- средства Федерального бюджета, - средства Регионального бюджета
Ожидаемые результаты реализации Программы	- наличие пакета документов по организации школьного питания; - обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение доступности школьного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями; - сохранение и укрепление здоровья школьников; - охват горячим питанием школьников (100%); - улучшение санитарно-гигиенического и эстетического состояния школьной столовой.

Пояснительная записка

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно -сосудистой систем, ростом нервно - психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление - отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Культура питания - важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах (ФГОС). Формирование культуры здорового питания начинается с самых первых этапов обучения ребенка в школе и продолжается на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания в нашей школе включает три направления: рациональную организацию питания школе; включение в учебный процесс образовательной программы формирования культуры здорового питания и просветительскую работу с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами нашей образовательной организации. Такое сочетание направлений работы помогает создать и в школе, и дома такую среду, в которой возможно формирование культуры здорового питания и здорового образа жизни.

Цель: сохранение и укрепление здоровья обучающихся и педагогов; обеспечение школьников качественным сбалансированным питанием, совершенствование системы организации питания в образовательной организации, способствующей формированию у школьников здорового образа жизни и навыков рационального здорового питания, формирование общей культуры правильного питания, формирование полезных привычек и предпочтений, поведенческих навыков у обучающихся в области питания и ценностного отношения к собственному здоровью.

Задачи:

- создание нормативной и методической базы для организации питания обучающихся;
- проведение социометрических исследований отношения обучающихся к организации и качеству питания;
- внесение дополнений, касающихся организации и качества питания обучающихся, в программу мониторинга;
- расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья;
- формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;
- обеспечение всех обучающихся школы сбалансированным горячим питанием;
- пропаганда здорового питания (проведение классных часов, конкурсов, лекций, акций и т.д.);
- формирование у детей и родителей (законных представителей) потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья;
- формирование навыков здорового питания через систему воспитательной работы образовательной организации и работу с родителями (законными представителями);
- внедрение современных методов мониторинга состояния питания; формирование и развитие представления детей и подростков о здоровье как одной из важнейших человеческих ценностей, формирование готовности заботиться и укреплять собственное здоровье;
- формирование у школьников знаний о правилах рационального питания, их роли в сохранении и укреплении здоровья, а также готовности соблюдать эти правила;
- профилактика поведенческих рисков здоровья, связанных с нерациональным питанием детей и подростков;
- освоение детьми и подростками практических навыков рационального питания;
- информирование детей и подростков о народных традициях, связанных с питанием, расширение знаний об истории и традициях питания своего народа, формирование чувства уважения к культуре своего народа и культуре и традициям других народов;
- развитие творческих способностей и кругозора у детей и подростков, их интересов и познавательной деятельности;
- повышение гигиенической грамотности детей и родителей (законных представителей) в вопросах питания;
- просвещение родителей (законных представителей) в вопросах организации рационального питания детей и подростков.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди обучающихся и их родителей (законных представителей) о здоровом питании школьников;
- дети, страдающие различными заболеваниями, склонны часто пропускать учебные занятия, что способствует снижению качества образования;
- недостаточная работа по организации питания обучающихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
- малоэффективный контроль за качеством и безопасностью питания. Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания обучающихся.

- в ходе мониторинга планируется анкетирование родителей (законных представителей) и обучающихся.

Прогнозирование целевых показателей и ожидаемых результатов

- организация правильного, сбалансированного питания детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- обеспечение обучающихся необходимым качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей (законных представителей);
- улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности;
- дальнейшее укрепление материально-технической базы школьной столовой;
- изменение имиджа школьной столовой и качества обслуживания.

1. Пропаганда здорового питания

При разработке данной программы по совершенствованию организации школьного питания мы учитывали не только требования, предъявляемые ФГОС и СанПиН, но и реальную ситуацию в нашей образовательной организации.

В МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» работа по формированию культуры здорового питания проводится по трем направлениям:

1. Рациональная организация питания в школе, в школьной столовой, где все должно соответствовать принципам здорового питания и способствовать формированию здорового образа жизни. Структура, режим и организация питания в школе соответствуют не только всем гигиеническим требованиям, но и служат примером здорового питания;

2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания. При формировании культуры здорового питания ведется комплексная и системная работа, когда постепенно формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов и т.п. Например, на протяжении уже нескольких лет зарекомендовала себя комплексная программа, которая используется в начальной школе – программа «Разговор о правильном питании». Программа предусматривает различные формы организации занятий, наиболее эффективные в разном возрасте и предполагает тесное взаимодействие с родителями (законными представителями).

При реализации образовательной программы в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» соблюдаются принципы формирования культуры здорового питания, важнейшими из которых являются:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

3. Третье направление - просветительская работа с родителями (законными представителями), вовлечение родителей (законных представителей) в процесс формирования культуры здорового питания в семье. Специальные исследования, проведенные Институтом возрастной физиологии РАО, показывают, что питание детей в семье, как правило, нерационально и не сбалансированно, нарушен режим питания. Во многих семьях в рационе питания мало овощей, фруктов, молочных продуктов, а предпочтение отдается колбасным и кондитерским изделиям и т.п. Только 40% родителей (законных представителей) образовательной организации знакомы с общими принципами организации здорового питания.

Работа по формированию культуры здорового питания как составной части здорового образа жизни в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» носит системный характер, обеспечивающий преемственность и непрерывность данного процесса на различных ступенях образования,

ведется с учетом возрастных и индивидуальных особенностей обучающихся, регионального и этнокультурного компонентов.

Педагоги, реализующие образовательные программы формирования культуры здорового питания, знают основы современной государственной политики в сфере питания; федеральные законы, региональные нормативные правовые акты и СанПиН, регулирующие деятельность в сфере питания; основы возрастной физиологии и гигиены обучающихся.

В работе с родителями (законными представителями) классные руководители используют методические рекомендации МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г, в которых дается полное представление о принципах организации здорового питания, приведено рекомендуемое количество приемов пищи в образовательной организации в зависимости от режима функционирования, даны рекомендации по организации родительского контроля за организацией питания детей образовательных организаций, а также предложены рекомендации по организации питания детей в семье. Кроме того, в Приложении 1, к рассматриваемым Методическим рекомендациям предложена анкета школьника, которую обучающиеся могут заполнить вместе с родителями (законными представителями). В целях проверки качества питания в Приложении 2 к МР 2.4.0180-20 представлена форма оценочного листа.

2. Сбалансированное питание (организация питания)

Полноценное, сбалансированное питание является важнейшим условием нормального функционирования человеческого организма, особенно в период роста и развития. На период (от 7 до 18 лет), который ребёнок проводит в школе, приходится наиболее интенсивный соматический рост организма, сопровождающийся повышенными умственными и физическими нагрузками. Организация питания в каждой возрастной группе школьников в нашей школе имеет свои особенности, учитывающие изменения, происходящие в детском организме на каждом этапе.

Организация питания осуществляется на основе принципов «щадящего питания». При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, пассирование, тушение. При приготовлении блюд не применяется жарка. Исключены из меню копченые, маринованные, жареные блюда, острые блюда, пряности и специи, жирные продукты, то есть питание организовано с учетом особенностей детского организма.

В меню учтены продукты, насыщенные микро- и макроэлементами: хлеб пшеничный обогащенный, соль йодированная, витаминизированные напитки, кисломолочные продукты, обогащенные витаминами и минералами.

МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» соблюдает требования к организации питания. Предоставление горячего полноценного сбалансированного питания осуществляется по примерному менюготавливаемых блюд, исходя из нормы питания на одного ребенка в день. Менюготавливаемых блюд утверждается руководителем образовательной организации ежегодно на начало учебного года и согласовывается с территориальным отделом Управления Роспотребнадзора по Чукотскому АО в городском округе Эгвекинот. Перед утверждением и согласованием меню проходит экспертизу в ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Чукотском автономном округе». При разработке меню учитывается обеспечение поступления с рационом питания основных пищевых веществ (белки, жиры, углеводы), витаминов и минеральных солей в соответствии с СанПиН 2.3./2.4.3590-20.

МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» составляет на основании примерного меню ежедневное меню и меню-раскладку. На все блюда меню имеются технологические карты. Фактический рацион питания соответствует утвержденному менюготавливаемых блюд согласно экспертизе.

В рамках профилактики заболеваний в период эпидемического подъема заболеваемости гриппом и ОРВИ проводится корректировка рационов питания с целью включения блюд, обогащенных витаминами, макро- и микронутриентами (по согласованию с медицинским работником).

На пищеблоке имеется следующая документация:

- журнал бракеража готовой кулинарной продукции;

- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- гигиенический журнал (сотрудники);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учета температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции;
- меню, ежедневное меню, технологические карты;
- сборник технологических нормативов, рецептур блюд и кулинарных изделий, предназначенных для общественного питания;
- ведомость контроля за рационом питания по форме, рекомендуемой СанПиН 2.3/2.4.3590-20.

В рамках контроля за организацией питания в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» предусмотрено следующее:

- разработана программа производственного контроля МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»;
- организация производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий;
- предоставление питания в соответствии с графиком, утвержденным руководителем организации;
- контроль за выполнением натуральных норм, рационом питания в соответствии с примерным 14-дневным меню, проведением профилактики витаминной и микроэлементной недостаточности;
- контроль за соблюдением санитарных требований на всех этапах приготовления и реализации блюд и изделий по ведомости контроля за питанием (накопительной ведомости);
- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;
- контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, ветеринарных справок и иных документов, подтверждающих качество и безопасность сырья, полуфабрикатов;
- требования по свежести продукта, соответствие его составу, указанному в сопроводительной документации при проведении закупки продуктов питания, в том числе:
 - 1) на поставляемую молочную продукцию: не допускается наличие в составе молочной продукции растительных жиров и других заменителей молочных компонентов;
 - 2) на поставку охлажденного мяса и мясной продукции: мясо оленье, цыпленка-бройлера, субпродукты должны быть охлажденными, срок убоя не более 1 суток.

В соответствии с санитарно-эпидемиологическими нормами и правилами и с целью контроля за соблюдением требований при приготовлении и реализации готовой продукции от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Отбор суточной пробы осуществляется работником пищеблока (поваром).

Мероприятия по дезинфекции

- 1) После каждого приёма пищи проводится влажная уборка обеденного зала с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 2) Ежедневно проводится влажная уборка всех помещений пищеблока с применением моющих и дезинфицирующих средств.
- 3) Один раз в неделю проводится генеральная уборка всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.
- 4) Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
- 5) Моющие и дезинфицирующие средства хранят в таре изготовителя в специально отведенных местах, недоступных для обучающихся, отдельно от пищевых продуктов. Мероприятия по дезинсекции и дератизации проводятся в соответствии с реальной потребностью в ее выполнении.

Соблюдаются требования к персоналу пищеблока. Для работы на пищеблоке допускаются лица, имеющие допуск по состоянию здоровья, прошедшие профессиональную, гигиеническую подготовку и аттестацию. Работник пищеблока в обязательном порядке

проходит предварительный и периодические медицинские осмотры в установленном порядке. Каждый работник имеет на рабочем месте личную медицинскую книжку установленного образца, в которую вносятся результаты медицинских осмотров, лабораторных исследований, сведения о профилактических прививках (против кори, краснухи, дифтерии, вирусного гепатита А, дизентерии, брюшного тифа), отметка о профессиональной гигиенической подготовке и аттестации. Для сотрудников пищеблока ежегодно организуется курсовая гигиеническая подготовка.

Обязанности медицинского работника по контролю за качеством питания

Медицинский работник контролирует в ежедневном режиме соблюдение примерного меню. Выборочно (не реже одного раза в неделю) медицинский работник проверяет соответствие меню фактического меню. Медицинский работник участвует в работе бракеражной комиссии по оценке качества готовых блюд. После снятия пробы медицинский работник делает запись в журнале бракеража готовой продукции о разрешении или запрете выдачи готового блюда обучающимся. Периодически (не реже одного раза в неделю) контролирует качество поступающей продукции на пищеблок. При выявлении недоброкачественной продукции фиксирует данный факт актом, сообщает руководителю организации и работникам пищеблока для принятия мер по изъятию из оборота данного продукта. При необходимости направляет информацию в территориальный орган Роспотребнадзора. Медицинский работник ежедневно проводит осмотр работников пищеблока организации на наличие гнойничковых заболеваний кожи рук и открытых поверхностей тела, а также ангин, катаральных явлений верхних дыхательных путей. Результаты осмотра заносятся в гигиенический журнал работников пищеблока по форме, рекомендованной приложением 1 СанПиН 2.3/2.4.3590-20. При вынесении решения о запрете выдачи готового блюда принимает меры по недопущению блюда к выдаче до устранения выявленных кулинарных недостатков, при необходимости направляет представление руководителю организации. Медицинский работник:

- контролирует правильность отбора и условий хранения суточных проб;
- осуществляет контроль за качественным и количественным рационом питания, витаминизацией блюд, проводит анализ выполнения норм питания;
- контролирует санитарное состояние пищеблока, один раз в неделю проверяет наличие дезинфицирующих растворов на пищеблоке;
- проверяет наличие медицинской книжки установленного образца на каждого работника пищеблока, наличие в них необходимых отметок в соответствии с действующими нормативными документами;
- фиксирует результаты всех проверок пищеблока и документации по организации питания медицинский работник в «Ведомости контроля за рационом питания», «Журнале бракеража готовой кулинарной продукции» и др. в соответствии с рекомендуемыми формами СанПиН 2.3/2.4.3590-20. Медицинский работник доводит до сведения руководителя организации информацию о выявленных дефектах в организации питания детей.

Бракеражная комиссия

Основные требования к организации работы бракеражной комиссии - выдача готовой пищи осуществляется только после снятия пробы членами бракеражной комиссии. Составы бракеражных комиссий утверждаются приказом руководителя организации на начало учебного года. В состав бракеражной комиссии входят: медицинский работник, работник пищеблока, представитель администрации (ответственный за питание), педагогический работник. Члены бракеражной комиссии ежедневно приходят на снятие бракеражной пробы за 20 минут до начала раздачи готовой пищи. Ее результаты заносятся в журнал бракеража готовой кулинарной продукции установленного образца. В бракеражном журнале дается оценка каждого блюда и отметка о разрешении на выдачу. При нарушении технологии приготовления и в случае неготовности блюдо к выдаче не допускается до устранения выявленных кулинарных недостатков. Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков, оформляются актами и рассматриваются на совещаниях при директоре с приглашением заинтересованных лиц.

Организация общественного контроля за питанием

Организация общественного контроля за питанием осуществляется администрацией с привлечением представителей родительской общественности, а также педагогических работников. Заседания комиссии проходят в соответствии с графиком работы Комиссии, но не реже одного раза в месяц. Состав общественной комиссии утверждается приказом руководителя организации. На очередной учебный год формируется план проведения проверок общественной комиссией в части контроля за:

- соответствием ежедневного меню (меню-раскладки) примерному меню по набору блюд, требованиям СанПиН по составу и выходу блюд, соответствием веса порций меню, вкусовым качествам предлагаемых блюд;
- отсутствием в дополнительном меню запрещенных к реализации детских организациях продуктов;
- соблюдением культуры обслуживания обучающихся;
- санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока;
- своевременностью проведения лабораторных и инструментальных исследований в соответствии с рекомендациями.

Общественная комиссия вправе организовать проверку за поступающими на пищеблок продуктами питания и наличием сопроводительных документов на поступающее сырье и продукты питания, подтверждающих их качество и безопасность, включая сроки реализации продуктов. В случае выявления нарушений потребовать добровольного изъятия пищевых продуктов из оборота до устранения нарушений. Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю организации. По результатам проверок комиссии оформляются акты проверок и доводятся до сведения руководителя организации и поваров. Общественная комиссия по контролю за организацией питания учащихся периодически (но не реже 1 раза в квартал) отчитывается о работе по осуществлению контроля и выполнению данных ей поручений на совещании при директоре.

Сведения по составу бракеражной комиссии, общественной комиссии, меню, график дежурства классов по столовой, время приема пищи, материалы по культуре питания, книга отзывов и предложений размещаются на информационном стенде и сайте организации.

Меры, принимаемые по результатам проведенных мероприятий по контролю за качеством предоставления питания

Ответственный за организацию питания ежедневно осуществляет контроль на предоставление услуг питания. Итоги проведенных административных и общественных проверок рассматриваются на инструктивно-методических совещаниях, педагогическом совете, родительских собраниях. При получении представления от медицинского работника либо члена бракеражной комиссии о запрете выдачи готовых блюд принимаются меры по недопущению блюда к выдаче, при наличии опасности или факта возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений принимаются меры по приостановке деятельности пищеблока. О всех случаях возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений руководитель организации обязан незамедлительно сообщить в Управление социальной политики городского округа Эгвекинот, территориальный орган Роспотребнадзора. При условии выявления нарушений в ходе контроля за исполнением предоставления услуг питания, возникновения инфекционных заболеваний и пищевых отравлений в организации проводится служебное расследование, с последующим привлечением к ответственности виновных лиц в соответствии с действующим законодательством.

Разработаны и утверждены следующие правовые акты:

- 1) программа производственного контроля МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»;
- 2) положение об организации горячего питания обучающихся;
- 3) положение о бракеражной комиссии;
- 4) положение о комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся;

5) утверждены составы бракеражных комиссий;

6) издан приказ об организации питания.

Доставка продуктов питания в МБОУ «ЦО с. Амгуэмы» осуществляется транспортом организации и транспортом поставщика. Хранение и перевозка пищевых продуктов осуществляется в условиях, обеспечивающих сохранение их качества и безопасность. Хранение пищевых продуктов осуществляется в специально оборудованных складских помещениях, которые соответствуют требованиям нормативных документов.

График приема пищи школы-интерната

09.10 – 09.30 - 20 минут - завтрак для 2-4 классов, воспитанников интерната

10.10 - 10.30 - 20 минут - завтрак для обучающихся 5 - 11 классов

10.20 - 10.40 - 20 минут - завтрак для обучающихся 1 класса в первом полугодии

10.30 - 10.50 - 20 минут - завтрак для обучающихся 1 класса во втором полугодии

12:45 – 13:10- 25 минут - обед для обучающихся 1 класса в первом полугодии

12.50 - 13.15 - 25 минут - обед для обучающихся 1 класса в втором полугодии

12.50 - 13.10 - 20 минут - обед для обучающихся 2 - 6 классов

13.50 - 14.10 - 20 минут - обед для обучающихся 7 - 11 классов

15.35 - 16.00 - 25 минут - полдник обучающихся 1 класса

15.40 - 16.00 - 20 минут - полдник обучающихся 2-4 классов

16.00 - 16.20 - 20 минут - полдник для воспитанников интерната

18.30 – 19.00 - 30 минут - ужин для воспитанников интерната

20.00 – 20.20 - 20 минут - второй ужин для воспитанников интерната

3. Механизм реализации программы (перечень мероприятий)

3.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1.	Совещание классных руководителей об организации горячего питания.	Январь, 2023	Директор	
2.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	Сентябрь, Февраль, 2023	Директор	
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор	
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Директор	

5.	Размещение информации на школьном сайте (амгуэма.рф) в разделе «Питание»	В течение года	Ответственный за сайт	
----	--	----------------	-----------------------	--

3.2. Работа с обучающимися

№ п/п	Основные мероприятия	Срок исполнения	Исполнители	Отметка о выполнении
1	Проведение классных часов.	По планам классных руководителей	Классные руководители	
2	Классный час «Мясо – основа жизни», 1-11 классы Воспитательный час «Зачем нужна горячая еда?»	Январь, 2023	Классные руководители, воспитатели интерната	
3	Классный час «Витамины и их польза», 1-4 классы Круглый стол «Здоровое питание» 10-11 классы	Февраль, 2023	Классные руководители	
4	Классный час «Овощи и фрукты – полезные продукты», 1-11 классы	Сентябрь, 2023	Классные руководители	
5	Беседа «Гигиена. Профилактика инфекционных заболеваний»	Март, 2023	Врач амбулатории с. Амгуэмы	
6	Участие в школьной ученической конференции «Путь к успеху»	Апрель, 2023	Классные руководители, педагоги	
7	Практические работы по приготовлению блюд в дистанционном режиме в рамках внеурочной деятельности.	Май, 2023	Руководитель внеурочной деятельности	
8	Круглый стол в начальной школе «Ну-ка, фрукты, встаньте в ряд!» Классные часы «Культура питания. Правильное питание»	Сентябрь, 2023	Классные руководители	
9	Интеллектуальная игра «В гостях у Витаминки», 1-4 классы Познавательная игра «Врачи на страже нашего здоровья!» 5-11 классы	Октябрь, 2023	Классные руководители	
10	Классный час «Секреты здорового питания», 1-11 классы Мастер-класс «Коса – девичья краса» /как правильное питание влияет на состояние волос/ Беседа «Здоровое питание», «Правильное питание – залог	Ноябрь, 2023 Февраль,	Классные руководители Врач	

	здоровья»	Май, ноябрь, 2023 г.	амбулатории с. Амгуэмы	
11	Познавательная игра про витамин D «Без труда не выловишь и рыбку из пруда» Интерактивная игра-викторина «Здорового аппетита», 7 класс	Декабрь, 2023	Руководитель внеурочной деятельности Учитель биологии	
12	Ведение мониторинга охвата горячим питанием обучающихся	Ежемесячно	Классные руководители	
13	Анкетирование учащихся по вопросам питания	Февраль, Октябрь, 2023	Зам. директора по ВР	
14	Выставка книг по «Гигиена питания»	Октябрь, 2023	Заведующая библиотекой	
15	Проведение «Дня здоровья»	Апрель, Сентябрь. 2023	Учителя физической культуры, педагоги- организаторы	
16	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (детский оздоровительный лагерь с дневным пребыванием)	Июнь- август, 2023	Директор	

3.3. Работа с педагогическим коллективом

1	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей.	В течение года	Директор	
2	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	В течение года	Заместитель директора по ВР	
3	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	В течение года	Классные руководители	
4	Совещание классных руководителей «Организация работы с классом по пропаганде правильного питания»	Сентябрь, 2023		
5	Методическое объединение классных руководителей и воспитателей «Правильное питание – основа здорового образа жизни».	Ноябрь, 2023	Классные руководители, воспитатели	
6	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.	Декабрь, 2023	Директор	

3.4. Работа с родителями (законными представителями)

1	Общешкольное родительское собрание «Организация питания в ЦО»	Сентябрь, 2023	Директор	
2	Привлечение родителей (законных представителей) к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	В течение года	Классные руководители	
3	Классные родительские собрания «Правила здорового питания детей»	Февраль, 2023	Классные руководители	
4	Анкетирование родителей «Удовлетворенность организацией и качеством питания обучающихся»	Февраль, октябрь, 2023	Заместитель директора по ВР	
5	Размещение информации для родителей (законных представителей) на школьном сайте в разделе «Питание»	В течение года	Ответственный за сайт	
6	Акция «Правильное питание – залог здоровья ваших детей» (информационные письма для родителей (законных представителей))	Ноябрь, 2023	Совет старшекласников	
7	Индивидуальные консультации	В течение года	Медицинский работник	

3.5. Контроль организации горячего питания и работы школьной столовой

1	Расширение ассортимента продуктов питания.	Постоянно	Заведующий складом	
2	Соблюдение графика питания учащихся	Ежедневно	Классные руководители	
3	Личная гигиена учащихся	Ежедневно	Классные руководители	
4	Анкетирование родителей (законных представителей) с использованием анкеты, представленной в Приложении 1 к МР 2.4. 0180-20 от 18.05.2020 г. и формы оценочного листа, предложенного в Приложении 2 к МР 2.4. 0180-20	В течение года	Председатель Совета Центра	

3.6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

1	Контроль эстетического оформления обеденного зала.	В течение года	Заместитель директора по ВР	
2	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Директор	
3	Организация текущего ремонта в складских помещениях школьной столовой.	Июль-август, 2023	Директор	

4. Содержание тематических уроков по рациональному питанию в рамках учебных предметов

Учебный предмет	Содержание занятия
Биология	Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта. Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.
ОБЖ	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья. Рациональное питание. Гигиена питания.
Окружающий мир	Если хочешь быть здоров. Наше питание. Почему нужно есть много овощей и фруктов? Почему нужно чистить зубы и мыть руки? Здоровый образ жизни.
Русский язык	Работа с текстами, затрагивающими тематику питания и здорового образа жизни.
Математика	Задачи со здоровьесберегающим содержанием.
ИЗО	Рисунки, роспись посуды.
Технология	Изготовление муляжей фруктов и овощей. Материал из раздела «Кулинария».

5. Механизм реализации программы.

Производственный и общественный контроль организации питания

№ п/п	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1	Контроль за формированием рациона питания.	Ответственный за питание, общественная комиссия
2	Входной производственный контроль	Директор
3	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор, ответственный за питание
4	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Ответственный за питание, общественная комиссия
5	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Ответственный за питание, общественная комиссия
6	Контроль за приемом пищи	Дежурный классный руководитель

6. Выполнение задач и обязанностей участников образовательной деятельности в решении вопросов здорового питания школьников

1. Задачи администрации школы:

- составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- контроль качества питания;

- контроль обеспечения порядка в столовой;
- контроль культуры принятия пищи;
- контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи.

2. Обязанности работников столовой:

- составление совместно с медицинским работником перспективного 14-дневного меню;
- обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

- проведение классных часов, бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- проведение бесед с родителями (законными представителями) о подходе к проблеме питания в семье;
- организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей (законных представителей):

- привитие навыков культуры питания в семье;
- выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности учащихся:

- соблюдение правил культуры приема пищи;
- участие в мероприятиях по формированию культуры здорового питания.

Заключение

Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной работы, но и образовательная деятельность. Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития учащихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями (законными представителями) начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию у обучающихся основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание. Беседы, экскурсии, занятия, конкурсы, праздники для детей, встречи с родителями (законными представителями), консультации и рекомендации для них помогут в интересной и увлекательной форме прикоснуться к истории, сути и актуальности вопроса о правильном питании.

**План-график мероприятий
по контролю за организацией горячего питания обучающихся**

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Разработка, согласование и утверждение примерного меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	до начала нового учебного года	директор, повар, медицинский работник
2	Контроль за примерным меню	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР, медицинский работник, повар
3	Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	по мере поступления	заведующий складом, заведующий хозяйством
4	Контроль за использованием производственных цехов пищеблока по назначению	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	заместитель директора по ВР, медицинский работник, повар
5	Контроль за соблюдением требований к содержанию помещений пищеблока	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	заместитель директора по ВР, медицинский работник, повар
6	Проверка температуры воздуха внутри холодильников, холодильных камер и другого холодильного оборудования.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, повар, заведующий складом
7	Контроль за исправностью и работы систем: - холодильного оборудования, - технологического оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	Повар, заведующий хозяйством
8	Контроль за приобретением, использованием моющих средств уборочного инвентаря	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	заведующий хозяйством
9	Контроль за состоянием столовой, кухонной посуды, столовых приборов, соблюдением правил мытья посуды.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	заведующий столовой
10	Контроль за соблюдением требований к обработке сырья и производству продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР, медицинский работник, повар
11	Контроль за соблюдением норм питания по нормам	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР, медицинский

	продуктов и ассортимента основных продуктов питания.			работник, повар
12	Контроль за соблюдением технологии приготовления и качеством готовых блюд.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР, медицинский работник, повар
13	Отбор суточной пробы и контроль условий хранения.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, повар
14	Проверка качества и своевременности уборки помещений пищеблока, соблюдения режима дезинфекции, соблюдения правил личной гигиены.	СанПиН 2.3/2.4.3590-20, СП 3.1/2.4.3598-20	ежедневно	зам. директора по ВР, повар, медицинский работник
15	Контроль за ведением медицинской документации по организации питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	зам. директора по ВР
16	Осмотр персонала пищеблока на гнойничковые заболевания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
17	Витаминизация готовых блюд	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
18	Маркировка оборудования, разделочного инвентаря, кухонной посуды	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	в соответствии с СанПиН	повар

**План-график мероприятий общественной комиссии
за организацией горячего питания обучающихся**

№ п/п	Содержание	Срок	Ответственные
1	Распределение обязанностей членов общественной комиссии по организации горячего питания. Рассмотрение плана работы членов общественной комиссии по организации горячего питания. Утверждение плана-графика контроля за организацией горячего питания	Начало учебного года	Директор, общественная комиссия
2	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	Начало учебного года	Директор, общественная комиссия
3	Контроль за питанием обучающихся и воспитанников (соблюдение графиков питания, дежурства педагогических работников, культурой обслуживания)	Один раз в месяц	Общественная комиссия
4	Контроль рациона питания обучающихся и воспитанников. Проверка соответствия предварительного заказа примерному меню	Один раз в месяц	Общественная комиссия
5	Проведение контрольных проверок качества и норм выдачи порционных блюд, указанных в меню-раскладке, заявленных в меню	Один раз в месяц	Общественная комиссия
6	Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом	Один раз в месяц	Общественная комиссия
7	Контроль за проведением анкетирования родителей (законных представителей) и обучающихся на предмет удовлетворенности организацией и качеством питания	Один раз в полугодие	Зам. директора по ВР, общественная комиссия
8	Контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов.	Один раз в месяц	Общественная комиссия
9	Контроль за наличием необходимого инвентаря, посуды, моющих и дезинфицирующих средств, санитарной одежды и одноразовых перчаток, масок.	Один раз в месяц	Общественная комиссия
10	Контроль за ведением документации пищеблока	Один раз в месяц	Общественная комиссия
11	Контроль за соблюдением санитарно-гигиенического состояния пищеблока (посуда, обеденный зал, кухня, подсобные помещения, уборочный инвентарь)	Один раз в месяц	Общественная комиссия
12	Контроль за эстетическим оформлением обеденного зала	В течение года	Общественная комиссия
13	Контроль за обновлением информационных стендов по вопросам организации питания	В течение года	Общественная комиссия
14	Контроль за размещением информации об организации питания на сайте МБОУ «ЦО с. Амгуэмы»	В течение года	Общественная комиссия

15	Контроль за проведением разъяснительной и просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности с целью повышения гигиенической	В течение года	Общественная комиссия
----	---	----------------	-----------------------

План-график мероприятий по контролю за документацией пищеблока

№ п/п	Объект производственного контроля	Основание	Периодичность	Ответственный
1	Журнал учета температуры и влажности в складских помещениях	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	заведующая складом
2	Журнал бракеража готовой кулинарной продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	бракеражная комиссия
3	Гигиенический журнал (сотрудники)	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
4	Журнал бракеража скоропортящейся пищевой продукции	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник
5	Журнал учета температурного режима холодильного оборудования	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник, заведующая складом
6	Ведомость контроля за рационом питания	СанПиН 2.3/2.4.3590-20	ежедневно	медицинский работник