

Утверждаю
Директор гимназии №8
им. Л.М. Марасиновой

_____/И.А. Игнатьева
(подпись)

«__» _____ 20__ г.

ПРОГРАММА
«Организация питания обучающихся
гимназии №8 им. Л.М. Марасиновой»

Наименование программы:

**Программа «Организация питания обучающихся
гимназии №8 им. Л.М. Марасиновой»**

Цель программы: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся МОУ гимназии №8 им. Л.М. Марасиновой

Основными задачами МОУ гимназии №8 им. Л.М. Марасиновой 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 обучающихся о необходимости горячего питания.

Ожидаемые результаты реализации программы: Улучшение качества и безопасность питания, расширение охвата питанием учащихся за счёт проведения мероприятий по модернизации и укреплению материально-технической базы в школьно столовой.

Финансовое обеспечение программы:

Софинансирование муниципального, областного бюджетов, внебюджетные источники финансирования.

Нормативная база: В гимназии №8 им. Л.М. Марасиновой используется *традиционная форма* организации питания: сотрудничество школы и предприятий, обеспечивающих продуктами питания школьную столовую, которое в свою очередь организует полноценное горячее питание учащихся. При организации питания администрация школы *руководствуется:*

- Законом РФ “Об образовании”;
- Санитарными правилами СанПиН 2.4.2.1178-02
- Двухнедельным меню, согласованным с Роспотребнадзором

Обоснование Программы:

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.

МУП «ТД « На Сенной» разработал примерные варианты 14-ти дневного 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, расширил ассортимент буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, организует своевременную доставку продуктов и вывоза отходов. В гимназии 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 гимназистов широко используются продукты повышенной пищевой и биологической ценности (обогащенных витаминами), 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.

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 Родительского комитета, медицинский работник, заведующая производством, учащиеся).

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

Разработка и утверждение единых требований к режиму 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, поточности 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.

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 гимназии сегодня – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Для этого обучающиеся 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 гимназии №8 им. Л.М. Марасиновой комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся начинает свою работу с 01 сентября. 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 школы, договорами, заключенными между образовательным учреждением и предприятиями по обеспечению продуктами питания школьной столовой.

Состав комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

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

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации учреждения.

Основные направления деятельности комиссии:

- Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договоров, заключенных с предприятиями по обеспечению продуктами питания школьной столовой.
- Оказывает содействие администрации школы в организации питания обучающихся.

Осуществляет контроль:

- за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
- за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
- за качеством готовой продукции;
- за санитарным состоянием пищеблока;
- за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
- за организацией приема пищи обучающихся;
- 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