

Утверждаю

Приказ №315 от 29.08.2024

Директор МБОУ «Мариинская гимназия»

_____ И.В. Цветкова

**Целевая программа МБОУ «Мариинская гимназия» г. Ульяновска
«Формирование культуры здорового питания школьников»
на 2024-2025 г.**

Цель:

Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием, профилактики заболеваний.

Основные задачи по организации питания:

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока гимназии;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.
6. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся.
7. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков и обедов; оформление бесплатного питания; график дежурства учителей и дегустации родителями (законными представителями)	Сентябрь	Председатель бракеражной комиссии по питанию, директор гимназии
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися горячего питания	Октябрь	Бракеражная комиссия
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Октябрь	Директор гимназии
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей и родителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь Февраль	Бракеражная комиссия. Круглый стол.

5. Осуществление ежедневного контроля за работой пищеблока, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Бракеражная комиссия
-------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------	----------------------

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Мед. сестра
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Зам. дир. по УВР

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

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация

4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	Мед. сестра, классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Кл. руководители
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Классные руководители
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук., мед. сестра
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Зам. дир по УВР

8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль Апрель	Зам. дир по УВР , Кл. рук.
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Зам. дир по УВР

5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и гимназии по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	В течение года	Мед. сестра, зам. дир. по УВР, кл. руководители
2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	В течен. года	Мед. сестра
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Январь	Педагог-психолог, мед. сестра
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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

Бракеражная комиссия осуществляет контроль 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 МБОУ «Мариинская гимназия»

Состав бракеражной комиссии утверждается приказом директора гимназии на каждый учебный год.

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

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 гимназии.

Основные направления деятельности комиссии:

- Оказывает содействие администрации гимназии в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:
 1. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 2. За соответствием рационов питания утвержденному меню;
 3. За качеством готовой продукции;
 4. За санитарным состоянием пищеблока;
 5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 6. За организацией приема пищи обучающимися;
 7. 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 гимназии 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 школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Медсестра Старший бухгалтер
2. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Медсестра
3. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Медсестра, Кл.руководители
4. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Октябрь	Зам.дир. по УВР
5. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Зам. директор, медсестра

8. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2024-2025 учебный год.

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.

В программе четко определено:

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

№ п\п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. По УВР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в месяц	Председатель комиссии	Акты проверки
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал

6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание Медсестра	Акт проверки
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. столовой, Медсестра, отв. за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Зав. столовой	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в месяц	Медсестра	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	1 раз в месяц	Зам. дир. по УВР	Акт проверки

16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В теч. года	Медсестра	Отчёт
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	Ежедневно	Отв. за питание, Зав. столовой	
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	Зав. столовой, зам. дир. по УВР	Акт проверки