# Эмблема ГимназииМУНИЦИПАЛЬНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕЭмблема ГимназииЭмблема Гимназии

# ГИМНАЗИЯ № 18 им. В.Г.Соколова

# Утверждена

директором гимназии

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Н.В.Горевой

# *Программа*

**«Совершенствование организации питания обучающихся**

**в гимназии №18**

**на 2013-2014 годы»**

****

**г. Рыбинск**

**2013 год**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование Программы | Целевая Программа «Совершенствование организации питания обучающихся в гимназии №18 на 2013 – 2014г.г. |
| Основание для разработки | **Городская целевая программа****Воспитание и развитие** **МОЛОДОГО ГРАЖДАНИНА Рыбинска****2013 – 2018 годы** (ПРОЕКТ) |
| Руководитель Программы | Директор гимназии Горева Н.В. |
| Основные разработчики Программы | Заместитель директора по воспитательной работе Стерликова Н.А., ответственный за питание Смирнова О.Л. |
| Исполнители Программы | Коллектив гимназии  |
| Цель и задачи Программы | Цель Программы: Обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся гимназии;Укрепление здоровья детей школьного возраста путем обеспечения качественного и сбалансированного питания школьников.Задачи Программы:1. Создание рациональной, экономически эффективной системы питания обучающихся, основанной на принципах централизации и индустриализации;
2. Приведение материально-технической базы школьных пищеблоков в соответствие с современными требованиями;
3. Пропаганда принципов здорового питания среди школьников и их родителей на основе современных требований медицины;
4. Повышение квалификации кадров системы школьного питания;
5. Совершенствование системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, качественного и количественного состава рациона питания, качества и безопасности пищевых продуктов.
 |
| Основные направления  | * совершенствование нормативно-правовой базы
* пропаганда здорового питания
* осуществление контроля качества школьного питания
* осуществление мониторинга здоровья школьников
 |
| Сроки реализации Программы | Срок реализации Программы – 2013- 2014 г.г.I этап - Реализация плана мероприятий по пропаганде здорового питания.II этап ( 2014 год) –осуществление информационной поддержки здорового питания участников образовательного процесса, мониторинг состояния здоровья обучающихся. |
| Ожидаемые конечные результаты реализации Программы | * Улучшение качество питания обучающихся и

 обеспечение его безопасности;* Улучшение здоровья детей, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления;
* Соответствие рациона питания гигиеническим требованиям;
* Увеличение ассортимента предлагаемой школьными столовыми продукции;
* Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 100% охвата школьников всеми видами питания;
* Применение высокотехнологического оборудования, снижение потерь на всех этапах производства и реализации продукции.
 |
| Основные целевые индикаторы | - охват школьников 1-11 классов всеми видами питания (горячие завтраки, второе питание, полдники(ГПД), буфетное, диетическое питание);- снижение уровня заболеваемости органов пищеварения школьников; |

1. **Содержание проблемы и обоснование необходимости**

**ее решения программными методами**

 Охране и укрепление здоровья детей является приоритетным направлением государственной политики в Российской Федерации.

 Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков. Важную роль в общей структуре питания занимает питание в школе. Организация рационального питания обучающихся во время пребывания в школе является одним из ключевых факторов поддержания их здоровья и эффективности обучения.

 Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровье сберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

 Организация школьного питания, обеспечивающая охрану здоровья учащихся, является неотъемлемой частью учебного процесса.

 В соответствии со ст.51 Закона РФ от 10.07.1992 г. «Об образовании» организация питания в образовательных учреждениях возлагается на образовательные учреждения. Таким образом, современная и рациональная организация части учебного процесса, с питанием школьников, в соответствии с нормами СанПин и современными технологическими условиями рассматривается как одна из важнейших задач, поставленных перед муниципальными учреждениями города. Организация питания во многом оказывает влияние на состояния здоровья обучающихся, уровень заболеваемости которых сегодня достаточно высокий: детей с 1 группой здоровья в гимназии 2,8%, среди детей с отклонениями в здоровье около 8% с желудочно-кишечными заболеваниями.

Выявлены существенные проблемы системы питания школьников:

* недостаточный уровень охвата учащихся горячим питанием – 75%;
* снижение уровня культуры питания;
* недостаточный уровень понимания здорового питания среди родителей

В сложившейся ситуации становится очевидной необходимость реализации комплекса программных мероприятий, направленных на модернизацию системы питания школьников.

Программно-целевой метод управления позволит обеспечить скоординированное решение проблемы школьного питания и осуществить эффективное соединение программных целей с путями их достижения.

1. **Цели и задачи Программы.**

 Система организации правильного и рационального питания подлежит внедрению в гимназии. Главной целью Программы является обеспечение высокого качества и безопасности питания учащихся, а также укрепление здоровья детей школьного возраста путем обеспечения качественного и сбалансированного питания обучающихся.

 За период действия Программы планируется **решение** следующих задач:

1. Реализация мероприятий по пропаганде здорового питания среди школьников и их родителей на основе современных требований медицины;
2. Совершенствование нормативно-правовой базы;
3. Осуществление контроля качества школьного питания;
4. Совершенствование системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, качественного и количественного состава рациона питания, качества и безопасности пищевых продуктов.
5. **Циклограмма деятельности по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся, родителей**

**в гимназии №18 им. В. Г. Соколова.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **3.1.Работа с обучающимися**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Ответственные** |
| 1. Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - Пирамида здорового питания- Проект «Правильное питание в нашей столовой»- Горячее питание школьника. Иммунитет и питание- Острые кишечные заболевания и их профилактика- Завтрак для чемпиона- Кулинария для стройной фигуры- Питание и здоровый образ жизни- Витамины в лесу и в саду | Сентябрь Октябрь Ноябрь ДекабрьЯнварь ФевральМартАпрельМай | Кл. рук/воспитатели ГПД, медсестра  |
| 2. Оформление стенда «Наше здоровье и наше питание» Оформление классных уголков. | В теч. года  | Кл. рук., зам.дир. по УВР  |
| 3.Подготовка материалов по вопросам питания в гимназическую газету ГМГ - ИНФО | В теч. года | Кл. рук., зам.дир. по ВР |
| 4. Игра для обучающихся начальной школы «Как я соблюдаю режим дня» | Октябрь | Кл. рук/воспитатель ГПД |
| 5. Конкурс на лучшую рекламу здорового питания 5-9 кл. | декабрь | Кл. рук., зам.дир. по ВР  |
| 6.Цикл занятий кружка «Правильное питание» в 3-х классах « Как мы едим в школе и дома». | В теч. года | Смирнова О.Л. |
| 5. Беседы с учащимися 11 кл. «Береги своё здоровье»  | Ноябрь -Декабрь  | Кл. рук., медсестра |
| 6. Работа над проектами по темам питания с выходом на Малые Дельфийские игры, Праздник Мысли | Декбрь - январь | Педагоги, зам. дир. по НМР |
| 7. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»  | Январь  | Кл. рук., зам.дир. по УВР |
| 8. Проведение витаминной ярмарки  | Февраль  | зам. дир. по УВР |
| 9. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»  | Март  | Кл. руковод., учителя технологии |
| 10. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище» | Апрель - май | Ученический Парламент |
| 11. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо? | Май  | зам. дир. по УВРКл. рук. |

* 1. **Работа среди родителей обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Ответственные** |
| 1 . Мониторинг питания2. Проведение консультаций по темам: - Организация питания в гимназии в 2013-14 уч.году.Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся 1. Посещение родителями гимназической столовой
 | Октябрь, апрельСентябрь ноябрьмай В теч. года | Медсестра, зам. дир. по УВР, кл. руководители |
| 2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»  | 1-й понедельник месяца  | Медсестра  |
| 3. Оформление стендов в гимназии, в столовой« Горячее питание школьников»; «Здоровое питание школьников»; наглядность в классных уголках « О питании»Выпуск стенгазеты для родителей «Диалог о правильном питании» | В теч. ГодаВ теч. года | Классные руководители |
| 4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»  | Февраль  | Педагог-психолог  |
| 5. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»  | Апрель | Медсестра, классные руководители  |
| 6. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2014/2015 уч. год по развитию школьного питания» | Май  | Классные руководители  |

* 1. **Работа с педагогическим коллективом**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Ответственные** |
|  1. Совещания классных руководителей и воспитателей ГПД по вопросам организации питания. | В теч. года | Зам. дир. по ВР, кл. руководители |
| 2. Консультации для классных руководителей и воспитателей «Питание в школьной столовой: роль классного педагога в рациональном (здоровом) питании обучающихся». | В теч. года | Медсестра  |
| 3.Вопросы питания на совещаниях педагогического коллектива | В теч. года | Директор гимназии |

**4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.**В гимназии работает 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. 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 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 и буфета. * 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.

**5. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Мероприятия** | **Сроки** | **Ответственный** |
| 1. Проверка двухнедельного меню. | Сентябрь | Медсестра |
| 2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | медсестра |
| 3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. | Ежедневно | Отв. за питание медсестра  |
| 4. Использование финансовых средств на питание учащихся. | Октябрь, январь | Директор школы. Отв. за питание |
| 5. Организация просветительской работы. | В теч. года | Медсестра,  Отв. за питание |
| 6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | май | Отв. за питание |
| 7. Контроль за качеством питания. | Ежедневно | Шеф-повар,  медсестра |
| 8. Проверка табелей питания. | Ежемесячно | Старший бухгалтер |

**6. Программа производственного контроля организации питания обучающихся гимназии.** **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 АХЧ | Акт готовности к новому учебному году |
| 2 | Оформление столовой, буфета | Обеденный зал | 1 раз в четверть | Председатель комиссии | Книга протоколов заседаний комиссии |
| 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. | 2 раза в год | Шеф-повар, Медсестра, Отв. за питание | Протокол проверки |
| 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 питаниеМедсестра | Протокол заседания комиссии |
| 11 | Поточность производственных процессов | Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары. | 1 раз в полгода | Шеф-повар, Медсестра, отв. за питание | Акт проверки |
| 12 | Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Холл перед столовой | Ежедневно | Кл. рук./воспитательГПД |   |
| 13 | Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | Накладные, журнал учета отпущенной продукции | Ежедневно | Отв. за питание, Шеф-повар | Акт списания |
| 14 | Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | Посудомоечный цех | 1 раз в неделю | Медсестра | Акт проверки |
| 15 | Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Пищеблок | Ежеквартально | Зам. дир. по АХЧ | Акт проверки |
| 16 | Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | Медицинские карты | В теч. года | Медсестра | Графики, диаграммы |
| 17 | Контроль за организацией приема пищи обучающимися | Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание | 1 раз в неделю | Отв. за питание, Медсестра | Акты проверки |
| 18 | Контроль за отходами | Маркировка тары, своевременный вывоз | В теч. года | Шеф-повар, зам. дир. по АХЧ | Акт проверки |

 |

**7. Результаты реализации Программы**

* Улучшение качество питания обучающихся и обеспечение его безопасности;
* Улучшение здоровья детей, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления;
* Соответствие рациона питания гигиеническим требованиям;
* Увеличение ассортимента предлагаемой школьными столовыми продукции;
* Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 100% охвата школьников всеми видами питания;