# 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  Декабрь  Январь  Февраль  Март  Апрель  Май | 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 УВР Кл. рук. |  * 1. **Работа среди родителей обучающихся**  |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Ответственные** | | 1 . Мониторинг питания  2. 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, апрель  Сентябрь  ноябрь  май  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. Года  В 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 питание Медсестра | 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./воспитатель  ГПД |  | | 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;