

СОГЛАСОВАНО:

Председатель ППО:

 И.В.Никитина
«29» 08 20 25 г.

Принято общим собранием
коллектива

МАОУ СОШ №96

Протокол № 9

«29» 08 20 25 г.



КОМПЛЕКСНО-ЦЕЛЕВАЯ ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И РАЗВИТИЯ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ «ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

Екатеринбург 2025

Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание»

Цель:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

Основные задачи по организации питания:

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

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание. Обсуждаются вопросы: - графика питания; - графика проверки школьной столовой родителями (законными представителями) - утверждение двухнедельного меню	Сентябрь	Председатель школьной комиссии по питанию, директор школы
2. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
3. Заседание администрации школы с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Администрация школы
5. Организация работы школьной комиссии по питанию	В течение года	Родители
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой школы	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»;	В течение года	Медсестра

- Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».		
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, председатель школьной комиссии по питанию

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	Диспетчер по питанию
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Директор, председатель школьной комиссии по питанию
3. Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	Технолог

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	Медсестра
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Классные руководители 1-4 классов
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Зам. директора по ВР
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Классный. руководитель, медсестра
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Классные руководители, Зам.директора по ВР
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	Зам.директора по ВР
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии (девочки)
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	Классные руководители, Зам.директора по ВР
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Председатель школьной комиссии по питанию

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 школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь Октябрь май	Классные руководители, Зам.директора по ВР, медсестра
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-психолог
3. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Медсестра, классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2025/2026 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2021 года. 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 комиссии родительского контроля за качеством и организацией питания 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 чек-листами 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 организацией приема пищи обучающихся;
 6. За соблюдением графика работы столовой и буфета.

- 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.

7. 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, диспетчер по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Медсестра
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Диспетчер по питанию
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Социальный педагог
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Социальный педагог
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Медсестра, диспетчер по питанию
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Диспетчер по питанию

7. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на

2025-2026 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
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Медсестра
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Медсестра, Зав. производством
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Медсестра
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Медсестра, диспетчер по питанию
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Диспетчер по питанию
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Медсестра, диспетчер по питанию

11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Медсестра, диспетчер по питанию
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	Диспетчер по питанию, зав. производством
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Медсестра
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течении года	Медсестра
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Медсестра, диспетчер по питанию
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течении года	Зам. директора по АХЧ, зав. производством