

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
Гимназия № 104 «Классическая гимназия» г. Екатеринбург**



## **КОМПЛЕКСНО-ЦЕЛЕВАЯ ПРОГРАММА**

**«Организация питания обучающихся гимназии»**

**на 2021-2024 гг.**

**Екатеринбург 2021**

## **ВВЕДЕНИЕ**

Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

Правительство Свердловской области, Администрация г. Екатеринбурга, Департамент образования города Екатеринбурга, Управление образования Администрации Железнодорожного района проводят целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья детей.

Организация питания в школах осуществляется в соответствии с законом РФ «Об образовании», Типовым положением об общеобразовательном учреждении и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ, Уставом и локальными актами гимназии, договорами, заключенными между гимназией и предприятием общественного питания. В Управлении образования Администрации Железнодорожного района создан Общественный совет по питанию, который помогает осуществлять помощь образовательным учреждениям по вопросу организации питания, изучает, обобщает и распространяет положительный опыт работы образовательных учреждений и предприятий питания, участвует в работе окружных конкурсных комиссий, содействует более качественной работе предприятий питания, обслуживающих школы. Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из важных направлений социальной политики МО «город Екатеринбург».

### **Информационная справка**

Практика организации питания в нашей гимназии убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает возможность обеспечения высокого качества блюд и самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В гимназии имеется:

- шкаф холодильный ШХ 0,5 – 3 шт.

- камера холодильная низкотемпературная – 1 шт.
- прилавок-витрина охлаждаемый ПВВ(Н)-70КМ-С – 1 шт.
- шкаф холодильный СМ 105-S -1 шт.
- камера холодильная среднетемпературная – 1 шт.
- шкаф морозильный СВ 105-S -2 шт.
- шкаф холодильный ШХ 0,5 ДС -1 шт.
- витрина среднетемпературная «Белинда ВС 2-130» - 1 шт.

предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником гимназии ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

В столовой работают 10 человек: Заведующая производством, 2 повара, пекарь, 3 мойщицы, 2 накрывальщицы, буфетчица. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

В гимназии наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. В нем постоянно присутствует не только выпечка школьной столовой, но и разнообразные напитки. Напитки ежедневно включаются и в обязательный рацион школьного питания.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место.

Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется десятидневное меню обучающихся и меню для детей с пищевой аллергией согласованное с управлением Роспотребнадзора по Орджоникидзевскому и Железнодорожному району .

Необычайно приятна в нашей столовой атмосфера тепла и домашнего уюта. Дополняют все это красочные настенные натюрморты. Персонал столовой всегда встречает детей доброжелательными улыбками и многих детей знает по именам. Поэтому дети всегда с удовольствием посещают школьную столовую.

Классные руководители ведут табели учета питания учащихся, проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. За качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Работа комиссии позволяет контролировать организацию питания в гимназии, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей гимназии.

### Актуальность программы

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена программа «Школьное питание». Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация гимназии сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в гимназии, то и полноценно питаться они должны здесь же.

## ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

Создание в гимназии условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

## ЗАДАЧИ:

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся;
2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся;
3. Производить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся;
4. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
5. Повышение культуры питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

## СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ГИМНАЗИИ № 104 НА 2021-2022 УЧЕБНЫЙ ГОД.

МАОУ Гимназия № 104 «Классическая гимназия» расположена по адресу:  
ул. Лермонтова, дом 11

Гимназия существует с 1950 года. Вопросами организации питания в школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, а также совет родительской общественности. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы и руководствуются ими в своей деятельности. В гимназии создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. В состав комиссии входят: председатель комиссии, представитель родительской общественности – Коноплева М.С.; сопредседатель комиссии, заместитель директора по АХР, ответственный за организацию питания учащихся в 2021-2022 учебном году – Головкина С.А.; члены комиссии: Коурова И.Ю. – заместитель директора гимназии по безопасности; Рольник Т.А. – председатель профкома гимназии; Ковина Е.В. – специалист по кадрам. Заключен 2-х сторонний договор (МАОУ Гимназия № 104, ООО «Каскад») с приложением примерного

десятидневного меню. Вся работа проводится в тесном контакте с администрацией. На оперативном совещании заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в гимназии и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в гимназии находятся на постоянном контроле директора, родительского комитета.

В настоящий период в МАОУ Гимназии № 104 обучается 1015 учащихся.

В школе работает столовая, имеется буфетная продукция, используется традиционный метод питания. Режим работы столовой с 10-00 час до 15.00

#### В ПРОГРАММЕ ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ:

Семья: организация контроля за питанием:

- родительский комитет класса
- Совет гимназии

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни

Педагогический коллектив:

- совещания;
- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;
- приобщение к занятиям в спортивных секциях, курсов для старшеклассников;
- пропаганда здорового образа жизни

Медицинский работник:

- уроки здоровья
- индивидуальные беседы
- контроль за здоровьем обучающихся
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

Социальный педагог:

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому
- помощь в выборе занятий по интересам
- санитарно-гигиеническое просвещение

#### ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

1-е направление

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок 2021-2024 гг.	Исполнители
Организационное совещание – порядок приема учащимися завтраков и обедов; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	Сентябрь, январь	Зам. директора по ВР, ответственный за организацию питания
2. Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания. Презентация горячего питания.	Октябрь	Зам. директора по ВР
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь, май	Директор школы
4. Заседание Совета школы по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Октябрь, февраль	Совет школы
5. Организация работы бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Администрация
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, бракеражная комиссия

2-е направление:

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок 2021-2024 гг.	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	В течение года	Зам. директора по ВР, фельдшер, ответственный по питанию
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация

3-е направление:

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Срок 2021-2024 гг.	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь	Классные руководители, фельдшер, учитель технологии обслуживающего труда, учитель биологии, зам. директора по ВР
2. Игра – праздник для учащихся начальной «Осенины». Конкурс поделок из овощей и фруктов.	Октябрь	Зам. директора по ВР, классный руководитель
3. Презентация горячего питания.	Октябрь	Учитель ИЗО, классный руководитель



<ul style="list-style-type: none"> <li>- конкурс газет среди учащихся 3 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище»;</li> <li>- оформление обеденного зала столовой;</li> <li>- выпуск классных газет о правильном питании (5-8 кл.), рекламных плакатов «Новое поколение выбирает правильное питание» (9 и 11 кл.).</li> </ul>		
4. Беседы с учащимися 9-11 кл. «Берегите свою жизнь»	Декабрь	Классный руководитель, социальный педагог
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Зам. директора по ВР, классный руководитель,
6. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «А ну-ка, девочки»	Март	Учитель технологии, кл. руководитель
7. Анкетирование учащихся: - Школьное питание - По вопросам питания	Октябрь, февраль, апрель	Администрация, кл. руководитель
8. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	В течение года	Зам. директора по ВР, пресс-центр
9. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь, ноябрь	Зам. директора по ВР, начальник лагеря дневного пребывания детей

4-е направление –

Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Срок 2021-2024 гг.	Исполнители
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. - профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся.	Сентябрь, октябрь, декабрь	Врач, медсестра
2. Индивидуальные консультации медсестры гимназии «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	Первый вторник каждого месяца	Медсестра
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Психолог
4. Встреча медицинского работника с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель-май	Медсестра, классный руководитель
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Май	Классный руководитель

5-е направление:

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

Основные мероприятия	Срок 2021-2024 гг.	Исполнители
1. Продолжение эстетического оформления зала столовой	Август, сентябрь	Администрация
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Зав. производством
3. Апробирование новых форм организации школьного питания	В течение года	Зав. производством, администрация

### ОСНОВНЫЕ ПРИКАЗЫ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

1. Приказы об организации питания (1, 2 полугодие).
2. Приказ о создании комиссии по питанию и бракеражной комиссии.
3. Приказ об утверждении графика питания.
4. Приказ о назначении ответственного за организацию питьевого режима в гимназии.
5. Приказы о предоставлении дотации на питание учащихся в 1, 2 полугодии.

### ГРАФИК РАБОТЫ СТОЛОВОЙ

09.10 – 12.10 – завтрак

12.50 – 14.30 – обед

### ГРАФИКИ ДЕЖУРСТВА В СТОЛОВОЙ

- график дежурства учителей,
- график дежурства обучающихся (5-11 классы)

### КОНТРОЛЬ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ ПИТАНИЯ

- ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителя, ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.

### ПЛАН РАБОТЫ

### КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ

## ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

В МАОУ Гимназии № 104 на 2021-2024 учебные года

№	Наименование мероприятия	Срок исп.	Ответственный
2	Санитарное состояние школьной столовой	2 раза в месяц	Комиссия по проверке питания
3	Соблюдение графика питания учащихся	1 раз в месяц	Комиссия по проверке питания
4	Личная гигиена учащихся	еженедельно	Медработник, кл. руководители
5	Организация питания уч-ся из многодетных семей	1 раз в месяц	Зам. директора по ВР
6	Организация питания в ГПД	1 раз в месяц	Зам. директора по ВР
7	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	ежедневно	Отв.за питание, медработник
8	Опрос уч-ся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции. Заключение о качестве питания	Декабрь-май	Зам. директора по ВР, медработник
9	Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования	2 раза в месяц	Комиссия по проверке питания
10	Проверка 2х-недельного меню	Сентябрь	Медработник
11	Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	2 раза в месяц	Комиссия по проверке питания

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа развития организации питания в МАОУ Гимназии № 104 осуществляется коллективом гимназии, школьной столовой, управлением образования и работниками столовой. Она показала свою объективность, дала положительные результаты.

По мониторингу медицинских данных практически не увеличилось количество больных учащихся желудочными заболеваниями. Значительно снизился процент инфекционных заболеваний. Этому способствует работа столовой, деятельность администрации и комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся, а также систематическая культурно-просветительская работа с родителями и активность родительской ответственности.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания в гимназии необходима, при целенаправленной и систематической реализации она показала свою эффективность и результативность.