

Принято
на педагогическом совете
09.01.2024 г.

Утверждено
приказом директора
ГКОУ школы-интерната
г. Краснодара
от 09.01.2024 г. № 2-О

ПРОГРАММА
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
В ГОСУДАРСТВЕННОМ КАЗЕННОМ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ
УЧРЕЖДЕНИИ КРАСНОДАРСКОГО КРАЯ
СПЕЦИАЛЬНОЙ (КОРРЕКЦИОННОЙ) ШКОЛЕ-ИНТЕРНАТЕ
Г. КРАСНОДАРА
НА 2024-2026 г.г

1. Пояснительная записка

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проектируемой деятельности;
- физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

Полноценное питание детей является одним из условий создания здоровьесберегающей среды в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе-интернате г. Краснодара (далее школа-интернат), снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

Питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма в пищевых веществах и энергии, повышает его устойчивость к различным неблагоприятным факторам, способствует выработке иммунитета к различным инфекциям и способности к обучению во все периоды взросления обеспечивает нормальное гармоничное развитие ребенка.

Организуя питание обучающихся, коллектив школьной столовой соблюдает требования нормативных документов при организации питания детей и подростков и обеспечивает качественное питание, соблюдение санитарных норм и правил, регулярно выполняет профилактические мероприятия, что предупреждает инфекционные заболевания.

Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья,

высокой работоспособности и выносливости воспитанников является полноценное и правильное питание.

Администрация школы-интерната, уделяя большое внимание вопросам жизни и здоровья воспитанников, считает одним из главных вопросов - это вопрос организации правильного питания.

Необходимость серьезно заниматься вопросами организации высококалорийного питания в школе-интернате, обусловлена рядом объективных причин:

– фундамент здоровья человека закладывается в школьном 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.

Питание должно быть сбалансированным, в течение дня воспитанник должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

В связи с этим разработана «Программа по совершенствованию организации питания в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе-интернате г. Краснодара на 2024-2026 г.г».

2. Цели и задачи

Цель программы: создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

– обеспечение соответствия школьного питания обучающихся установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;

- приведение материально-технической базы столовых школы-интерната в соответствие с современными разработками и технологиями;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди педагогов, воспитанников, родителей;
- разработка системы оценок качества питания воспитанников, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости.

3. Организация питания обучающихся в школе-интернате

Практика организации питания в школе-интернате доказывает преимущество столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, ее 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, оснащенной полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, ее раздачи, сбора и мытья посуды.

Программа разработана на основании:

- Конвенция о правах ребенка;
- Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
- Национальный проект «Школьное питание»;
- Постановления Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
- ФЗ-52 от 30.04.1996г. п.1, п.2 «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- ФЗ-29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;

– Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20;

– Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

– Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Организация работы пищеблока столовой школы-интерната осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания непосредственно на пищеблоке школы-интерната.

Пищеблок оснащен современным оборудованием: электрическими плитами, посудомоечной машиной, холодильниками, электрокотлом, пароконвектоматами, универсальными машинами: картофелечисткой и овощерезкой.

Просторный, светлый, теплый зал приема пищи рассчитан на 160 мест.

Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся обучающихся, их режиму питания и гигиене приема пищи. Рацион питания соответствует предлагаемому меню. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией. Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест.

Обучающиеся приходят в столовую с учителем либо с воспитателем.

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования организации питания воспитанников. Все работники пищеблока обеспечены спецодеждой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место: установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и электрополотенца.

В соответствии с методическими рекомендациями в школе-интернате

организовано 5-ти разовое питание.

В школе разработано основное организованное меню, в соответствии с рекомендованной формой, утвержденное директором учреждения, имеющему экспертные заключения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Краснодарском крае» № 5284/03-2 и 5285/03-2 от 18.08.2021г. на весенне-летний и осенне-зимний периоды года для учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше. Основное организованное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, интервалы между приемом пищи обучающихся и воспитанников не менее 2-3 часов.

Охват горячим питанием по школе-интернату составляет 100 %. Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо воспитанникам для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

Организовано ежедневное дежурство обучающихся согласно графику. Дежурные имеют спецодежду (фартук, косынка). В столовой дежурит педагог, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

4. Выполняется программа производственного контроля

За качеством питания постоянно следит общественная комиссия по контролю за качеством питания и родительский контроль за организацией питания обучающихся (по приказу директора), качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе-интернате, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого обучающегося.

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются необходимые санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте, осуществляется влажная уборка с

добавлением дезинфицирующих средств.

В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой пищевой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

Большое внимание уделяется качеству приготовления пищи, строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведению мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Не допускается использование продуктов и блюд, не разрешаемых санитарной службой для питания детей в организованных коллективах.

Контроль за качеством приготовления пищи, закладку основных продуктов в котел и проверку выхода блюд ежедневно осуществляет бракеражная комиссия. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой. Обращается внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций.

Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медицинских работников. Проба отбирается в стерильную стеклянную посуду с крышкой.

Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, ангин. Результат осмотра заносят в «Гигиенический журнал (сотрудники)».

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, предусмотренных Санитарными правилами.

Медицинские работники ежедневно контролируют проведение завтраков, обедов, полдников и ужинов.

5. Участники Программы

Участниками Программы являются педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники.

Администрация и педагогический коллектив:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
- совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);
- работа с обучающимися (классные часы, беседы, мероприятия);
- индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

Родители:

- организация контроля питания учащихся (в составе общественной комиссии по контролю за качеством питания учащихся);
- участие в подготовке и проведении мероприятий с обучающимися в рамках реализации Программы.

Медицинские работники:

- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;
- лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;

- контроль здоровья обучающихся;
- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;
- соблюдение норм и требований СанПин при производстве горячего питания.

6. Организация мониторинга и реализация комплекса мероприятий

№ п/п	Наименование мероприятий	Срок исполнения	Ответственные
Осуществление мероприятий организации школьного питания			
1.	Заключение договоров на поставку продукции и выполнение услуг по организации питания воспитанников	На 1 сентября	Директор школы
2.	Проведение санитарно - гигиенического обучения среди педагогов и работников школы	Согласно СанПиН	Старшая медсестра
3.	Эстетическое оформление зала столовой	Ежедневно	Ст. воспитатель
4.	Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий	По необходимости	Старшая медсестра Зав. хозяйством
5.	Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	1 раз в год По необходимости	Зав. хозяйством
6.	Обеспечение прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока	1 раз в год По необходимости	Старшая медсестра
Развитие материально-технической базы			
1.	Текущий ремонт пищеблока	1 раз в год	Директор школы
Обеспечение качественного и сбалансированного питания обучающихся			
1.	Обеспечение условий для организации качественного питания	Ежедневно	Ответственный за организацию питания
2.	Организация анализа состояния здоровья обучающихся	Ежедневно	Медработники
3.	Обеспечение и соблюдение норм потребления белков, жиров, углеводов	Ежедневно	Калькулятор

Формирование культуры школьного питания			
1.	Круглый стол «Здоровье школьников»	1 раз в год	Медработники Кл. руководители
2.	Проведение конкурса рисунков о здоровом питании	1 раз в год	Заместитель директора по ВР Ст.воспитатель
3.	Анкетирование среди обучающихся по вопросам организации питания	2 раза в год	Ответственный за организацию питания Кл. руководители
4.	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды правильного питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников	2 раза в год	Заместитель директора по ВР Ст.воспитатель Социально психологическая служба Кл. руководители Воспитатели
5.	Работа по пропаганде здорового питания, формирование культуры здорового питания учащихся в рамках работы общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся	В соответствии с утвержденным планом работы общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся	Члены общественной комиссии
Организация контроля за качеством питания			
1.	Ведение отчетной работы	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания
2.	Организация производственного, санитарно-гигиенического контроля за качеством школьного питания	Ежедневно	Комиссии по контролю за качеством питания
3.	Контроль санитарного состояния школьной столовой	1 раз в месяц	Медработники
4.	Соблюдение графика питания обучающихся	Ежедневно	Кл. руководители Воспитатели
6.	Контроль по проверке соответствия рациона меню	Ежедневно	Комиссии по контролю за организацией и качеством питания

7.	Контроль за качеством приготовленной пищи	Ежедневно	Бракеражная комиссия
8.	Контроль за соблюдением питьевого режима	Ежедневно	Медработник Педагогический персонал

7. Ожидаемые результаты

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

- повышение эффективности системы организации школьного питания;
- безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
- формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
- укрепление и совершенствование материально-технической базы школьной столовой;
- положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

8. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется директором и администрацией ГКОУ школы-интерната. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются на совещаниях при директоре, заместителях директора, анализируются ежегодно, освещаются на школьном сайте.