

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ШКОЛА № 2 ИМЕНИ АЛЕКСЕЯ КРУТАЛЕВИЧА  
ГОРОДА ГВАРДЕЙСКА»

238210, Калининградская область,  
гор. Гвардейск, ул. Тельмана 30а,

тел/факс: 8-401-59-3-16-96  
E – mail: [gvardejskschool@mail.ru](mailto:gvardejskschool@mail.ru)  
<http://www.gvardejskschool.ru>

Рекомендована к использованию  
педагогический совет  
Протокол № 8 от 29.05.2020 г.

Утверждаю  
Директор МБОУ «СШ № 2 им. А.  
Круталевича  
гор. Гвардейска»  
Гартунг Е.С.  
Приказ № 131 от 29.05.2020 г.



# ПРОГРАММА

## по организации питания

в МБОУ «СШ № 2 им. А. Круталевича гор. Гвардейска»



г. Гвардейск, 2020

## Информационная справка

Школа типовая (проект 222 - 1 - 193/75). Год ввода в эксплуатацию - 1983.

Реальная наполняемость – 800 учащихся.

В школе имеется типовая столовая на 200 мест с буфетом, оснащённая необходимым производственным оборудованием и посудой.

Горячее водоснабжение осуществляется с помощью бойлеров на 200 и 100 литров.

В столовой работают: заведующая столовой, 2 повара, буфетчица, кухонная рабочая.

Для организации питания заключен договор с ООО «Русский пир».

Согласно договору школа создаёт условия для предоставления горячего питания: составляет график дежурства классов и учителей в столовой;

утверждает график питания классов и ГПД;

дежурные накрывают на столы и убирают

со столов; закупает необходимое

оборудование;

создает эстетическое оформление обеденного зала.

В школе назначен ответственный за организацию питания учащихся из малообеспеченных семей и многодетных семей.

Классные руководители проводят разъяснительную работу среди учащихся и их родителей по пропаганде гигиенических основ питания, еженедельно предоставляют в столовую заявку о количестве питающихся.

Работники столовой организуют горячее питание по двухнедельному меню. Ассортимент школьного буфета соответствует рекомендациям № 00100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации школьных буфетов». Медицинский работник ежедневно проводит бракераж пищи.

Администрация ООО «Русский пир» проводит работу по соблюдению правил и требований санитарной, технической и пожарной инспекций, о чём свидетельствуют результаты проверок, проводимых представителями СЭС, пожарной инспекции. Замеченные недостатки устраняются в намеченные сроки.

Питьевой режим в школе осуществляется с помощью питьевых установок «Айсберг», приобретенных родителями.

С целью реализации программы «Совершенствование организации школьного питания» в школе создана комиссия по контролю над организацией и качеством питания, в которую входят представители Управляющего совета школы, классных родительских комитетов, преподаватели.

Благодаря совместной работе педагогического коллектива школы и работников столовой число учащихся, получающих горячее питание составляет более 90% от количества всех учащихся.

## 1.Обоснование программы

Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и понижением риска развития многих хронических болезней у взрослых.

Пребывание детей в школе, большая напряжённость работы на уроках и высокие энергозатраты в период школьного рабочего дня ребёнка требуют обязательной и полной коррекции энергетических затрат. В подростковом возрасте потребность в энергии увеличивается в связи с интенсивными процессами роста и развития организма. Поэтому вопрос об организации горячего питания во всех классах, особенно в 7 - 11-х требует особого внимания.

Ежегодно осенью проводится конкурс «Вкусно и полезно», где ребята совместно с родителями готовят салаты и проводят их презентацию.

Хорошо спланированные и успешно реализованные мероприятия по этой программе позитивно влияют на привычки учащихся в еде, доказывают связь между питанием и обучением.

Программа должна эффективно использовать школьные и общественные ресурсы и равно обслуживать нужды и интересы всех учащихся и персонала, принимая во внимание рекомендации по здоровью. Эта программа обозначает спланированную последовательную работу, обеспечивающую знания и формирующую навыки, которые помогут учащимся в принятии и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни.

Темы раздела программы «Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся» обеспечивают интегрированную последовательную работу по привитию навыков здорового образа жизни и преподаются в каждом классе.

Ребята будут получать знания:

- о здоровом питании,
- сведения о необходимых питательных веществах, дефиците питательных веществ,
- о принципах управления весом для здоровья,
- о правильном и неправильном употреблении диетических добавок,
- о безопасном приготовлении, обработке и хранении еды;
- критическую оценку информации о питании, несоответствующих действительности сведений, рекламы пищевых продуктов; а также умения оценивать личные привычки в еде, ставить цели для их улучшения и достигать их.

Обучающие мероприятия программы должны подчеркивать привлекательные черты здорового питания, привлекать к участию всех учащихся, соответствовать развитию и быть увлекательными. Программа должна привлекать семьи в качестве партнёров в образовательном процессе их детей.

Школьный преподавательский состав должен сотрудничать с учреждениями и группами, осуществляющими обучение здоровому питанию среди населения, чтобы давать единообразные сведения ученикам и их семьям. Специалистов, приглашённых для бесед с учащимися, необходимо ориентировать на соответствующую программу школы.

В течение каждого учебного дня школьная программа питания должна обеспечивать завтрак и обед, а также закуски для учащихся в соответствии с организованной программой внеклассного или дополнительного образования. Школа должна стимулировать всех учащихся питаться в соответствии с этой программой. В частности, школа должна приложить усилия, чтобы убедиться, что все семьи знают о программе.

Для учащихся, страдающих пищевой аллергией и другими пищевыми заболеваниями, следует готовить специальные блюда. Информация об ингредиентах, используемых при приготовлении школьного питания, должна предоставляться родителям по их просьбе. Родители должны быть осведомлены о такой возможности.

Всё оборудование и помещения по предоставлению пищи должны соответствовать действующим стандартам в отношении здоровья, безопасного приготовления еды, ее обработки и хранения; стандартам питьевой воды, санитарных условий и технике безопасности на рабочем месте.

Весь персонал, осуществляющий обеспечение питанием, должен пройти соответствующую до-производственную подготовку и регулярно участвовать в программе.

Школа должна обеспечивать питанием детей из малообеспеченных семей во время каникул. Питательная и привлекательная пища, такая как фрукты, овощи, нежирные молочные продукты, и нежирные блюда из злаков должна быть доступна при продаже. Школа должна стимулировать учащихся делать выбор в пользу питательной пищи.

## **2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ**

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

### **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.

### **Основные принципы политики школы в области здорового питания:**

рациональное питание детей, здоровье ученика - важнейшие приоритеты школы; питание должно способствовать защите организма от неблагоприятных условий окружающей среды.

### **Организация питания в школе, с нашей точки зрения, предполагает следующие аспекты:**

- организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение;
- методическое обеспечение;
- работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся;
- организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей.

### 3. Содержание программы Организационно-аналитическая работа

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
Организационное совещание – порядок приёма учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного	Сентябрь	Директор школы
Совещание классных руководителей: – о получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Заместитель директора по ВР
Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Ноябрь, Февраль	Заместитель директора по ВР. Ответственный за питание
Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	В течение года	Директор школы
Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией	В течение года	Администрация

### Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
<p>Организация консультаций для классных руководителей 1 – 4-х, 5 – 8-х, 9 – 11-х классов:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»;</li> <li>- «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья».</li> </ul>	В течение года	Заместитель директора по ВР, фельдшер школы.
<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.</p>	В течение года	Администрация Школьная комиссия по питанию

### Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
<p>1. Проведение классных часов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- «Режим дня и его значение»;</li> <li>- «Культура приёма пищи»;</li> <li>- «Хлеб – всему голова»;</li> <li>- «Острые кишечные заболевания и их профилактика»</li> </ul>	Сентябрь Октябрь Ноябрь Декабрь	Классные руководители, школьный фельдшер
<p>2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»</p>	Октябрь	Кл. руководители, вожатая
<p>3. Конкурс газет среди учащихся 5 – 9-х классов «О вкусной и здоровой пище»</p>	Ноябрь	Заместитель директора по ВР
<p>4. Беседы с учащимися 10 – 11-х классов «Береги своё здоровье»</p>	Декабрь	Кл. руководители, школьный фельдшер
<p>5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»</p>	Январь	Кл. руководители, зам. директора по ВР
<p>6. Проведение витаминной ярмарки</p>	Февраль	Зам. директора по ВР
<p>7. Конкурс среди учащихся 5 – 7-х классов «Хозяюшка»</p>	Март	Учителя технологии
<p>8. Анкетирование учащихся:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Школьное питание: качество и разнообразие обедов</li> </ul>	Октябрь Февраль Апрель	Зам. директора по ВР Кл. руководители
<p>9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»</p>	Май	Школьная комиссия по питанию

**Работа по воспитанию культуры питания,  
пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
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	Зам. директора по ВР руководители
2. Индивидуальные консультации школьного фельдшера школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедель ник месяца	школьный фельдшер
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-психолог
4. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребёнка»	Апрель	школьный фельдшер, классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложение на 2010/2011уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Администрация
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания.	В течение года	Школьная комиссия по питанию
3. Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	Заведующая столовой

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

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся создана в школе с целью реализации данной программы. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами школы.

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 членов Управляющего совета.

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 целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
  2. За соответствием рационов питания согласно утверждённому меню;
  3. За качеством готовой продукции;
  4. За санитарным состоянием пищеблока;
  5. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
  6. За организацией приёма пищи учащимися;
  7. 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 учащихся 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 над организацией и качеством питания школы**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	фельдшер
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Председатель комиссии
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню.	Ежедневно	фельдшер
4. Организация просветительской работы	Октябрь Апрель	Зам. директора по ВР
5. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Соц. Педагог
6. Контроль над качеством питания.	Ежедневно	фельдшер