

Согласовано

Председатель профсоюзного комитета школы

Е.И. Берсенева
Берсенева Е.И.

Протокол № 1 от 30.08.2023 г.

Утверждаю *Ю.В. Гомзикова*
Директор МКОУ «Басмановская СОШ»



ПРОГРАММА
«Организация питания обучающихся
МКОУ «Басмановская СОШ»
на 2023-2026 г.».

1. Введение.
 - 1.1. Обоснование целевой программы организации питания.
 - 1.2. Цель программы.
 - 1.3. Содержание программы.
 - 1.4. Предполагаемый результат.
 - 1.5. Организация питания обучающихся МКОУ «Басмановская СОШ».
 - 1.6. Нормативная база.
 - 1.7. Аналитическое обоснование программы.
 - 1.8. Анализ деятельности педагогов по организации питания.
2. Основные задачи школы при реализации программы совершенствования организации питания.
3. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
4. Задачи производственного контроля.
 - 4.1. Программа производственного контроля.
5. Ожидаемая эффективность и результаты реализации Программы.

1. Введение.

1.1. Обоснование целевой программы организации питания.

Приоритетность задач охраны и укрепления здоровья ребенка обуславливает насущность принципиальных изменений и в организации жизни школы как одного из ведущих социальных институтов, обеспечивающих формирование у подрастающего поколения ценностных установок по отношению к собственному здоровью. Повышение качества и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием большего числа учащихся является главным направлением программы.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному

развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро и микроэлементов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний. Снижает сопротивляемость различным заболеваниям, повышает чувствительность организма к воздействию радиации, усиливает отрицательное воздействие на организм нервно-эмоционального напряжения и стресса, неблагоприятных экологических факторов, вредных факторов, действующих на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности, и, в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

В школе ведутся следующие рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания, журнал контроля пищеблока, инспектирования контролирующих и надзорных органов и служб.

В рационе питания школьников широко используются продукты повышенной пищевой и биологической ценности (обогащенных микронутриентами), преодоление дефицита микронутриентов осуществляется путем обязательного систематического использования в питании продуктов, обогащенных в процессе их промышленного производства витаминно-минеральными смесями и витаминизации готовой кулинарной продукции непосредственно в школьной столовой. С целью улучшения качества и снижения себестоимости питания в школе ведется работа с поставщиками продукции (заключение договоров непосредственно с производителями, выбор поставщиков на конкурсной основе).

Отличительными особенностями программы являются:

- преобладание интерактивных методов организации питания;
- практическая значимость содержания программы;
- обеспечения активного участия педагогов, семьи (взрослые должны осознавать важность и значимость результатов).

К организации питания детей предъявляются особые требования. Составляя рационы для учащихся, следует добиваться того, чтобы они не только обладали достаточной энергетической ценностью, но и содержали необходимое сбалансированное количество белков, жиров, углеводов, минеральных веществ. Рацион питания должен строиться с учетом индивидуальных особенностей ребенка. Правильно организованное питание во многих случаях может не только предотвратить возникновение болезни, но и справиться с ней. Прежде всего, необходимо улучшить осведомленность родителей, учителей о том, какие требования предъявляются к организации правильного питания детей. Сформировать у самих детей ценностное отношение к собственному здоровью, навыки заботы о своем организме. Необходима специальная подготовка в области питания для детей и взрослых. Такая подготовка способна решить даже самые сложные проблемы, связанные с нехваткой материальных средств. Правильное

питание не обязательно должно быть дорогим. Выбор продуктов во многом определяется вкусовыми пристрастиями детей. Предпочтение ребенка в еде закладываются уже в раннем возрасте и в значительной мере зависят от воспитания, традиций питания, сложившихся в семье. Взрослые – родители, учителя, способны повлиять на мнение ребенка в отношении выбора блюд таким образом, чтобы дети предпочитали наиболее полезное не потому, что их заставляют, а потому, что нравится их вкус. С детства могут и должны закладываться поведенческие стереотипы в отношении питания – соблюдение гигиенических правил, режима питания, правил поведения за столом. Ставшие полезной привычкой, они способны в значительной мере повлиять на здоровье, укрепить его.

1.2. Цель программы

Формирование у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни. Программа ориентирована на детей 7-18 лет. Она направлена на решение ряда воспитательных и образовательных задач:

- расширение знаний детей о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирования готовности соблюдать эти правила;
- формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни;
- формирование представления о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;
- пробуждение у детей интереса к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа;
- просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

1.3. Содержание программы

Содержание программы отвечает следующим принципам:

- возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям учащихся;
- научная обоснованность питания детей;
- практическая целесообразность;
- необходимость и достаточность предоставляемой информации;
- социально-экономическая адекватность;
- культурологическая сообразность;
- модульность структуры.

1.4. Предполагаемый результат

- Сформировать у детей ценностное отношение к собственному здоровью
- Сокращение заболеваемости учащихся.
- Увеличение количества охвата учащихся горячим питанием.
- Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания в семье.

2. Организация питания обучающихся МКОУ «Басмановская СОШ»

В школе имеется столовая на 60 мест, оснащенная необходимым оборудованием. Столовая работает по утвержденному графику. Обучающиеся школы обеспечены питанием за счет средств областного бюджета и питанием за счет родительских средств.

На информационном стенде имеется 20-дневное меню, реализуемое для бесплатного питания и питания за наличный расчет, график доставки продуктов питания. Ведутся рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции, санитарного состояния работников столовой, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов и служб.

В начале учебного и календарного года руководитель ОУ издает приказ об организации питания обучающихся на основании приказа Управления образования ТГО, которым утверждается списочный состав учащихся, имеющих право на получение бесплатного питания в соответствии с категориями. Учащиеся, не получающие бесплатного питания, имеют возможность питаться за родительские средства, заказывая горячее питание.

2.1. Нормативная база.

В МКОУ «Басмановская СОШ» используется традиционная форма организации питания: сотрудничество школы и предприятий, обеспечивающих продуктами питания школьную столовую, которая в свою очередь организует полноценное горячее питание учащихся.

При организации питания администрация школы руководствуется следующими документами:

1. Федеральный закон «Об образовании»
2. Федеральный закон от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
3. ГОСТ Р 56237-2014 (ИСО 5667-5:2006). Национальный стандарт Российской Федерации. Вода питьевая. Отбор проб на станциях водоподготовки и в трубопроводных распределительных системах;
4. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
5. СП 1.1.1058-01. 1.1 Общие вопросы. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением Санитарных правил и

выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий. Санитарные правила;

6. Р 2.2.2006-05. 2.2. Гигиена труда. Руководство по гигиенической оценке факторов рабочей среды и трудового процесса. Критерии и классификация условий труда;
7. СанПиН 2.3.2.1324-03. 2.3.2. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы;
8. СанПиН 3.1/2.4.3598-20. Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19);
9. СП 3.1.3597-20 "Профилактика новой коронавирусной инфекции (COVID-19)";
10. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
11. СанПиН 1.2.3685-21. «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»;
12. СанПиН 3.3686-21 «Санитарно-эпидемиологические требования по профилактике инфекционных болезней»;
13. СП 2.2.3670-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к условиям труда";
14. СанПиН 2.2.4.548-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. Гигиенические требования к микроклимату производственных помещений. Санитарные правила и нормы;
15. СП 60.13330.2016. Свод правил. Отопление, вентиляция и кондиционирование воздуха. Актуализированная редакция СНиП 41-01-2003;
16. СН 2.2.4/2.1.8.566-96. 2.2.4. Физические факторы производственной среды. 2.1.8. Физические факторы окружающей природной среды. Производственная вибрация, вибрация в помещениях жилых и общественных зданий. Санитарные нормы;
17. МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания в общеобразовательных организациях»;
18. МУ № 4425-87 «Санитарно-гигиенический контроль систем вентиляции производственных помещений»;
19. Положение
20. Приказы Управления образования ТГО.
21. Приказ « Об организации питания обучающихся МКОУ «Басмановская СОШ».

2.2. Аналитическое обоснование программы.

Для того, чтобы выявить проблемы питания в школе, необходимо провести анализ работы за последние два года. Анализ динамичности комплектования школы за последние два года свидетельствует о сохранении рейтинга школы и ее наполняемости. Социальный состав семей учащихся остается также на прежнем уровне.

Изучение медицинских карт учащихся позволило дать оценку того, что количество детей с хроническими заболеваниями с каждым годом увеличивается. Необходимо глубже изучить патологию заболеваний и принять меры по предупреждению болезней, а также серьезней отнестись к рекомендациям врача.

2.3. Анализ деятельности педагогов по организации питания.

Большая работа по организации питания в школе ложится на плечи классного руководителя. В его работу входит анализ социального состава семей класса, выявление социально-незащищенных и многодетных семей.

2. Основные задачи школы при организации питания учащихся при реализации программы совершенствования организации питания учащихся.

- Обеспечение активного участия сотрудников школы в работе по организации питания.

- Осуществление горячего питания детей на основе 20-дневного меню.
- Организация контроля использования вариантного меню, выхода готовой продукции.
- Проведение совещаний при директоре по итогам работы организации горячего питания (поквартально).
- Проведение С-витаминизации блюд, контролирование использования йодированной соли при приготовлении блюд.
- Организация дежурства педагогов в школьной столовой.
- Интеграция содержания программы по питанию в учебные предметы, внеклассную работу.

- Познакомить учащихся с основами правильного питания.

Способствовать осознанию значения пищи для здоровья.

Закрепить полученные знания о законах здорового рационального питания.

- Проведение классных часов 1-9 классов о роли питания с приглашением медицинских работников.
- Проведение анкетирования среди учащихся по организации горячего питания в школе.

- Индивидуальные консультации по питанию и его коррекции с детьми, имеющими КЖЗ, избыточный и недостаточный вес.
 - Составление недельного меню с учетом рационального подхода к питанию и калорийности продуктов на уроках технологии.
 - Проведение ролевых игр «Что такое культура питания».
 - Проведение практических занятий с детьми на уроках ОБЖ, физической культуры «Если хочется пить...», «Где найти витамины в длительном походе», «Занятие спортом и питание».
 - Защита мини проектов, проведение конкурсов, викторин, кулинарных путешествий.
 - Работа с учащимися по привитию навыков культуры питания.
- Обеспечить активное участие родителей в реализации программы по организации здорового питания в школе.
- Проведение родительских собраний, всеобуча по питанию.
 - Проведение заседания попечительского совета школы с приглашением медицинских работников.
 - Индивидуальные, групповые консультации для родителей по организации рационального питания детей.
 - Анкетирование родителей «Ваше понимание роли питания в семье и отношение к школьному питанию»
- Улучшение состояния материально-технической базы школьной столовой.
- Внедрение новых технологий приготовления пищи.
 - Приобретение необходимого инвентаря, посуды.

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

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2010 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации и Свердловской области, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором, заключенным между образовательным учреждением и поставщиками продуктов.

В соответствии с совершенствованием программы организации школьного питания, в работе комиссии по контролю за качеством питания необходимо учитывать:

- Состав комиссии утверждается приказом руководителя школы на каждый учебный год.
- Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

- Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
- 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 учреждения.

Основные направления деятельности комиссии:

1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся ОУ. Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания обучающихся.
2. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
3. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, и направляет их на утверждение директору ОУ.
4. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи обучающихся;
 - за соблюдением графика работы столовой;
 - 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;
 - вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания обучающихся;
 - оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
 - привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием обучающихся.

4. Задачи производственного контроля.

Проведя анализ системы, можно сделать вывод, что процесс производственного контроля носит циклический характер.

Система производственного контроля курирует:

- 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;
- наличие пересекающихся потоков сырья и готовой продукции;
- 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 (договоры со сторонними организациями);
- ответственные.

Результаты анализа производственного контроля выявили следующие проблемы:

- увеличение количества учащихся, страдающих различными хроническими заболеваниями;
- необходимость обеспечения некоторых учащихся щадящим и диетическим питанием;
- необходимость проведения дальнейшей разъяснительной работы по развитию культуры питания;
- необходимость развивать систему мониторинга, следящую за состоянием питания учащихся.

5. Ожидаемая эффективность и результаты реализации Программы

Экономическая эффективность Программы будет получена за счет следующих факторов:

1. Инновационные подходы к организации питания позволяют снизить затраты на производство единицы продукции в результате:

- снижения цен на сырье до 20% с учетом централизованных поставок продуктов питания, гарантированного годового заказа;
- снижения потерь на всех этапах производства и реализации готовой продукции до 10% за счет применения высокотехнологичного оборудования, специальных систем производственного учета и контроля;
- сокращения энергопотребления до 30% при использовании техники автоматического регулирования.

2. Обеспечит высокий уровень производственного, санитарно-гигиенического и финансового контроля.

3. Будет достигнуто соответствие современным требованиям организация питания школьников в результате технологического переоснащения, изменения режима, стиля, форм и методов работы персонала.

Реализация мероприятий в рамках проекта позволит достичь следующих результатов:

- 1) Улучшение качества питания детей и подростков за счет:
 - соответствия рациона питания школьников всем гигиеническим требованиям и рекомендациям;
 - внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания;
 - участия в организации питания квалифицированных специалистов;
 - использования в рационе продуктов питания, обогащенных витаминами и микронутриентами;
 - организации системы полного входящего и исходящего производственного контроля.
- 2) Увеличение ассортимента продукции, предлагаемой школьными столовыми за счет:
 - внедрения новых форм организации школьного питания при приготовлении блюд с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности;
 - приведения материально-технической базы школьно-базовых, доготовочных и буфетно-раздаточных столовых в соответствие с современными санитарно-гигиеническими требованиями.
- 3) Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 100% охвата школьников всеми видами питания.
- 4) Улучшение состояния здоровья и снижение заболеваемости органов пищеварения у обучающихся.
- 5) Сформированность высокого уровня знаний и практических навыков рационального здорового питания у обучающихся и их родителей.

Анализ проблемы школьного питания и его совершенствования предполагает, что результатом внедрения программы совершенствования организации питания станет:

- формирование у детей ценностного отношения к собственному здоровью
- сокращение заболеваемости учащихся
- увеличение количества охвата учащихся горячим питанием
- улучшение осведомленности родителей в области рационального питания в семье.

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Председатель школьной комиссии по питанию, директор школы
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Школьная комиссия по питанию
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, Бракеражная комиссия

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Фельдшер ФАП
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

План организации 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	Администрация
2. Замена устаревшего оборудования	В течение года	Администрация
3. Осуществление диетического питания учащихся.		повар

План работы 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	Классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	
3. Конкурс газет среди учащихся 5-11 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	
4. Беседы с учащимися 8-9 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель труда
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	зам. дир. по УВР Кл. рук.
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию

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	Медсестра, зам. дир. по УВР, кл. руководители
2. Индивидуальные консультации медсестры ФАПа «Как кормить нуждающегося в диетпитании»	1-й понедельник месяца	Медсестра

3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Педагог-организатор
4. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Медсестра, классные руководители
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2023/2024 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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 бухгалтер
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	медсестра
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	По плану	Директор школы Члены комиссии бухгалтер
5. Организация просветительской работы.	По плану	Медсестра, Члены комиссии
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	По плану	Члены комиссии, кл. рук.
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	повар, медсестра
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	бухгалтер

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы :

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	завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой.	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Медсестра, члены комиссии	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно или 2 раза в неделю	Медсестра, члены комиссии	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Медсестра, члены комиссии	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, медсестра, члены комиссии	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 10-	Ежедневное меню, 10-дневное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, медсестра,	Протокол заседания комиссии

	дневн. меню				
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав.столовой Мед.сестра, отв. за питание	Акт проверки
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	Отв. за питание, 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	завхоз	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	повар, завхоз	Акт проверки

ПРИЛОЖЕНИЯ

ВИДЫ АНКЕТ

Анкета "Питание глазами родителей"

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

Анкета "Питание глазами обучающихся"

1. Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?
2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета для ученика "Завтракал ли ты?"

1. Что ты ел на завтрак?
2. Считаешь ли ты завтрак необходимым?
3. Какие твои любимые овощи?
4. Какие овощи ты не ешь?
5. Сколько раз в день ты ешь овощи?
6. Любишь ли ты фрукты?
7. Какие фрукты твои любимые?
8. Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
9. Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
10. Какой напиток ты пьешь чаще всего?
11. Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
12. Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный?

Уважаемые родители!

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы обучения детей правильному питанию. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.

1. Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:
 - Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания)
 - Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания)
 - Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания)
 - Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка)
 - Низкое (здоровье ребенка не зависит от его питания)
2. Насколько, по вашему мнению, важны следующие факторы для организации правильного питания ребенка? Расположите данные факторы в определенном порядке - от самого важного до наименее важного. Наиболее важный фактор будет иметь номер 1, второй по значимости - номер 2, и так далее, наименее важный фактор - номер 8:
 - Наличие времени для организации правильного питания в семье
 - Наличие достаточных средств для организации правильного питания
 - Наличие знаний у родителей об основах правильного питания в семье
 - Сформированность традиций правильного питания в семье

- Кулинарные умения и желание готовить у родителей
- Наличие знаний о правильном питании у самого ребенка
- Сформированность привычек в области питания у ребенка
- Понимание взрослыми важности и значимости правильного питания для здоровья

ребенка

3. Какие проблемы, связанные с питанием ребенка, у Вас возникают?

- Нехватка времени для приготовления пищи дома
- Недостаток знаний о том, каким должно быть питание ребенка
- Нет условий для того, чтобы контролировать питание ребенка в течение дня
- Недостаточно средств для того, чтобы обеспечить рациональное питание ребенка
- Невозможность организовать регулярное питание ребенка в течение дня
- Отсутствие единого понимания у всех членов семьи, - каким должно быть правильное питание у ребенка (кто-то из взрослых разрешает есть сладости, кто-то запрещает и т.д.)
- Ребенок не соблюдает режим питания - ест тогда, когда захочет, ест менее 3 раз в день, заменяет основные приемы пищи перекусами
- Ребенок не умеет вести себя за столом
- Ребенок "увлекается" сладкими, острыми, жирными продуктами с высоким содержанием калорий: сладости, чипсы, сэндвичи или бутерброды, газированные напитки, сухарики и др.
- Ребенок отказывается от полезных продуктов и блюд

4. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у Вашего ребенка и как часто они проявляются?

- Ест в одно и то же время - не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т.д.
- Моет руки перед едой без напоминаний
- Ест небольшими кусочками, не торопясь
- Использует салфетку во время еды
- Моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их съесть
- Читает книгу во время еды
- Смотрит телевизор во время еды
- Ест быстро, глотает большие куски

5. Как часто Ваш ребенок употребляет следующие продукты, блюда и напитки:

6. Какие основные приемы пищи присутствуют в режиме дня Вашего ребенка, в том числе считая приемы пищи в школе?

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник
- Ужин

7. Можно ли сказать, что Ваш ребенок обычно питается в одно и то же время в будние дни?

- Да, ребенок питается в одно и то же время всегда
- Да, почти всегда питается в одно и то же время
- Нет, ребенок питается в разное время

8. Как Вы оцениваете необходимость обучения Вашего ребенка правильному питанию в школе?

- Это нужно
- Это скорее нужно
- Это скорее не нужно, чем нужно
- Это не нужно

9. Как Вы оцениваете возможные результаты обучения ребенка правильному питанию в школе?

- Это поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

- Это скорее поможет мне организовать правильное питание для моего ребенка.
- Это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребенка
- Это не поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

Анкета для детей

1. Как ты считаешь, что нужно делать для того, чтобы вырасти сильным, здоровым и крепким

2. Какие продукты или блюда ты любишь больше всего

3. Назови 5-7 своих любимых продуктов

4. Как ты считаешь, сколько раз в день нужно есть?

5. Какие основные приемы пищи ты знаешь?

6. Как ты считаешь, какие продукты лучше взять с собой в школу, чтобы перекусить на перемене? Ты можешь выбрать один или несколько продуктов, но не больше трех:

Фрукты _____

Орехи _____

Бутерброды _____

Чипсы _____

Шоколад/конфеты _____

Булочки/пирожки _____

Печенье/сушки/пряники/вафли _____

Другие сладости _____

Другое _____

7. Что бы ты посоветовал сделать своему однокласснику после обеда?

Побегать, попрыгать _____

Поиграть в подвижные игры _____

Поиграть в спокойные игры _____

Почитать _____

Порисовать _____

Позаниматься спортом _____

Потанцевать _____

8. Как ты считаешь, что лучше выпить, если хочется утолить жажду? Ты можешь выбрать один или несколько напитков, но не больше трех:

Обычная негазированная вода _____

Молоко _____

Кефир _____

Какао _____

Сок _____

Кисель _____

Сладкая газированная вода _____

Морс _____