

Государственное казенное общеобразовательное учреждение
«Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26»

Принято
на педагогическом совете
30.08.2024 г.



Утверждаю
Директор ГКОУ
«Специальная
(коррекционная)
общеобразовательная
школа-интернат №26»
Тропотова И.В.
приказ № 41-од от 30.08.2024 г.

ПРОГРАММА
по совершенствованию организации
полноценного сбалансированного питания
на 2024-2025 уч.г.

п. Новотерский

1. Пояснительная записка

Полноценное питание детей является одним из условий создания здоровьесберегающей среды в государственном казенном общеобразовательном учреждении «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26» (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 проецируемой деятельности;

– школьный период в развитии наиболее чувствителен 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 «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26» на 2023-2025 учебный год».

2. Цели и задачи

Цель программы: обеспечение здорового питания обучающихся 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 воспитанников 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 качественных блюд 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, пароконвектоматами, универсальными машинами: картофелечисткой и овощерезкой.

Просторный, светлый, теплый зал приема пищи рассчитан на 80 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 к 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-интернате разработано основное организованное меню, в соответствии с рекомендованной формой, утвержденное директором учреждения и согласованного с начальником ТО Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Ставропольскому краю в г. Пятигорске Красько А.В. на весенне- летний и осенне-зимний периоды 2023 года для учащихся возрастной категории от 7 до 18 лет. 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 по столовой согласно графику. Дежурные имеют спецодежду (фартук, косынка). В столовой дежурит педагог (воспитатель), 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 и воспитателей 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

| Аналитическая работа | | | |
|-----------------------------|---|----------------------|----------------------|
| № п/п | Содержание работы | Ответственный | Сроки |
| 1 | Медосмотр работников пищеблока | медицинская сестра | август |
| 2 | Осмотр работников пищеблока на гнойничковые заболевания | медицинская сестра | в течение всего года |
| 3 | Анкетирование учащихся и | Ответ. за | октябрь, январь |

| | | | |
|---|---|--|-------------|
| | их родителей, с целью изучения пожеланий по организации питания | организацию питания Доронищева О.А. | |
| 4 | Анализ оснащенности оборудованием, посудой, инвентарем, санитарной одеждой | бракеражная комиссия | июнь-август |
| 5 | Проверка санитарного состояния производственных помещений, зала | бракеражная комиссия | постоянно |
| 6 | Проверка условий труда персонала | директор | постоянно |
| 7 | Анализ технического состояния оборудования и его соответствие паспортным данным | шеф-повар, завхоз | постоянно |
| 8 | Проверка весов | шеф-повар, завхоз | август |

Организационная работа

| № п/п | Содержание работы | Ответственный | Сроки |
|-------|--|-------------------------------|----------------|
| 1 | Составление и утверждение сезонного меню | медицинская сестра | август |
| 2 | Составление графика питания | Ответ. за организацию питания | август |
| 3 | Составление графика дежурства учащихся, учителей, воспитателей в столовой | Ответ. за организацию питания | август |
| 4 | Совещание при директоре по вопросам организации питания и развития школьного питания | медицинская сестра | август |
| 5 | Организация питьевого режима | Ответ. за организацию питания | в течение года |
| 6 | Проверка соблюдения правил личной гигиены | медицинская сестра | в течение года |
| 7 | Осмотр канализационной системы | завхоз | в течение года |
| 8 | Контроль за вывозом отходов | завхоз | в течение года |
| 9 | Инвентаризация оборудования | завхоз | октябрь |
| 10 | Генеральная уборка помещений пищеблока | шеф-повар | по графику |
| 11 | Обработка посуды, инвентаря (дезинфекция) | шеф-повар | ежедневно |
| 12 | Дезинсекция, дератизация | шеф-повар | по |

| | | | |
|----|--|---|----------------|
| | | | необходимости |
| 13 | Снятие проб | бракеражная комиссия | ежедневно |
| 14 | Ведение журналов | медицинская сестра | ежедневно |
| 15 | Контроль условий хранения продуктов, сроки | кладовщик | ежедневно |
| 16 | Соответствие ежедневного меню примерному меню, соответствие выхода порции | медицинская сестра, ответ. за организацию питания | ежедневно |
| 17 | Соблюдение санитарных правил | медицинская сестра | ежедневно |
| 18 | Организация школьной комиссии по питанию | Председатель бракеражной комиссии | в течение года |
| 19 | Организация консультаций для классных руководителей, воспитателей по вопросам: - организации питания; - организации дежурств; - культуры поведения воспитанников во время приема пищи | ответ. за организацию питания | в течение года |
| 20 | Обучение поваров новым технологиям приготовления пищи | шеф-повар | в течение года |

Воспитательная работа

| № п/п | Содержание работы | Ответственный | Сроки |
|-------|--|--|-------------------------|
| 1 | Санитарно-гигиеническая подготовка работников пищеблока | Сотрудник центра гигиены и эпидемиологии | октябрь (1 раз в год) |
| 2 | Санитарно-гигиеническая подготовка учителей, воспитателей, хозяйственно-административной части сотрудников школы-интерната | Сотрудник центра гигиены и эпидемиологии | Август (1 раз в 2 года) |
| 3 | Реализация программы «Разговор о правильном питании» | Мед.работник, классные руководители, воспитатели | в течение года |
| 4 | Проведение родительских собраний по «Основам здорового питания» | классные руководители | в течение года |

| | | | |
|---|---|-------------------------------|----------------|
| 5 | Обновление стенда по питанию | ответ. за организацию питания | в течение года |
| 6 | Индивидуальные консультации учащихся по питанию | мед. сестра | |
| 7 | Проведение внеурочной деятельности «Поварское дело» | педагог доп. образования | В течение года |

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-интернате со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

8. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется директором и администрацией ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №26». Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются на совещаниях при директоре, заместителях директора, анализируются ежегодно, освещаются на школьном сайте.