



ЦЕЛЕВАЯ ПОДПРОГРАММА «Правильное питание»

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

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией поселения и 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.

1. 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	Ответственные по питанию директор школы
2. Совещание классных руководителей: - О получении учащимися питания	Октябрь	руководитель ШМО кл. рук. ответственные по питанию председатель профкома Председатель род.ком.
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	ответственные по питанию
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 ответственные по питанию председатель профкома Председатель род.ком.
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию ответственные по питанию председатель профкома Председатель род.ком.
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Школьная комиссия по питанию ответственные по питанию председатель профкома Председатель род.ком.

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов:	В течение	ответственные по питанию

- Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	года	
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 ответственные по питанию председатель профкома Председатель род.ком.

3. Организация 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. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания 3. Осуществление диетического питания учащихся.	В течение года	Школьная комиссия по питанию, ответственные по питанию председатель профкома Председатель род.ком.

4. Работа 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	Кл. рук, педагог-организатор
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	педагог- организатор
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Кл. рук.
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь	Кл. рук., зам.дир. по УВР
6. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	Педагог-организатор, учитель биологии
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учителя обслуживающего 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 ответственные по питанию председатель профкома

5. 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	Зам. дир. по УВР, Кл. руководители
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	Зам.дир. по УВР
4. Встреча с детским врачом - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Зам.дир. по УВР
5. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

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

Школьная комиссия по контролю над организацией и качеством питания в своей деятельности руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

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 приглашением заинтересованных лиц.

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 рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
 3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 4. За качеством готовой продукции;
 5. За санитарным состоянием пищеблока;
 6. За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 7. За организацией приема пищи обучающихся;
 8. 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 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.

7. План работы школьной комиссии по контролю над организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Ответственные по питанию
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Ответственные по питанию
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Ответственные по питанию
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Зам. дир по УВР
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Зам. дир по УВР
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Ответственные по питанию
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Ответственные по питанию

8. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2010-2011 учебный год.

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	Ответств.	Учетно-отчетная форма
-------	-----------------------------------	---------------------------------------	---------------	-----------	-----------------------

МОУ «Осташевская средняя общеобразовательная школа»

1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	завхоз	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответств. по питанию	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Ответств. по питанию	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответств. по питанию	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Ответств. по питанию	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответств. по питанию	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответств. по питанию	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Отв. по питанию	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному десятидневному меню	Ежедневное меню, десятидневное меню	1 раз в месяц	Отв. По питанию	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений	1 раз в полгода	отв. по питанию	Акт проверки

		обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.			
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. по питанию	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю		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	Кл.рук	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. по питанию Кл.рук	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В теч. года	повар, завхоз	Акт проверки