

Утверждено  
Приказ от 01.09.2020 №320  
Директор МБОУ СОШ №1  
Т.В.Дерганова



Если ждать, пока во  
время еды придет  
аппетит, на столе ничего  
не останется!

## Программа организации питания в МБОУ СОШ №1



г. Светлый  
Калининградская область  
2020-2025 год

## ВВЕДЕНИЕ

Чтобы вырастить здорового ребенка необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Один из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие - организация качественного питания подрастающего поколения.

### ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ:

Создание в школе условий для организации и осуществления качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

### ЗАДАЧИ:

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.
2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.
3. Внедрить комплексные воспитательно-образовательные программы «Образование и здоровье», «Культура и эстетика питания» и план работы с родителями с целью привития у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.
4. Производить производственный контроль за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания учащихся.

### СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ № 1 в 2020-2025 УЧЕБНОМ ГОДУ.

МБОУ СОШ № 1 расположена по адресам: г. Светлый, ул. Молодежная, д.б., ул. Пионерская, 26. Открыта в 1946 году. Здания школы сданы в эксплуатацию в 1964 году и в 1972 году. На сегодняшний день в школе более 1250 учащихся. Они обучаются по уровням начального общего образования, основного общего образования и среднего общего образования. В школу принимаются все учащиеся, достигшие к моменту поступления в первый класс возраста 6 лет и 6 месяцев.

Вопросам организации питания в школе уделяется большое внимание: назначен организатор школьного питания в каждом здании, созданы бракеражные комиссии, классными руководителями проводится разъяснительная работа с родителями учащихся о необходимости горячего питания через родительские собрания, индивидуальные беседы.

Заклучен договор с ООО «Кейтеринговая компания «Русский пир», так как данная организация выиграла конкурс на организацию питания школьников.

Организован контроль организации питания. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. В

состав комиссии входят: зам директора по АХЧ Р, учитель начальных классов, медицинский работник, председатель Совета школы. В школе организован родительский общественный контроль.

Вся работа проводится в тесном контакте с администрацией. На оперативном совещании заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. Вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле директора.

Школьная столовая (ул. Молодёжная) расположена на первом этаже школы в приспособленных помещениях. Общая площадь столовой 180,0 м<sup>2</sup>. Площадь обеденного зала 90,0 м<sup>2</sup>. Обеденный зал столовой рассчитан на 100 посадочных мест для учащихся начальных классов или на 90 мест учащихся основной и старшей школы. Малая площадь обеденного зала столовой создает трудности в правильном построении режима организованного питания учащихся. В связи с этим школа остро нуждается в пристройке к обеденному залу столовой на 100 мест с целью правильной организации питания. Школьная столовая (ул. Пионерская) расположена на первом и втором этажах школы

В настоящий период в школе обучается более 1250 учащихся. Организовано бесплатное питание всех детей начальных классов для учащихся 5-11 классов

**ПРОГРАММА**  
организации питания в МОУ СОШ №1  
на 2020 -2025 учебный год

Мероприятия	Срок	Ответственные
<i>РАЗДЕЛ №1</i> Административная работа		
Проведение организационного совещания с классными руководителями по вопросу организации питания учащихся	август	Директор школы
Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся	сентябрь	Директор школы
Проведение заседания комиссии по разработке мероприятий на год	сентябрь	Директор школы
Назначение ответственных за организацией питания	август	Директор школы
Создание бракеражных комиссий по контролю за питанием	сентябрь	Директор школы
Заключение контракта на	август	Директор школы

организацию питания между школой и организацией, победившей в конкурсе с приложением двухнедельного меню		
Контроль за питанием учащихся	В течение года	Ответственный за организацию питания, классные руководители
Выявление социально незащищенных детей, составление актов обследования семей	сентябрь	Классные руководители
Отчет на совещании при директоре	1 раз в четверть	Ответственный за организацию школьного питания
Обсуждение на совете школы вопроса "Об организации питания обучающихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08"	октябрь	Председатель совета школы
Проведение семинара классных руководителей "Планирование работы по формированию культуры питания"	Октябрь	Заместитель директора по воспитательной работе
Проведение заседания педагогического совета с вопросом "Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков"	ноябрь	Директор школы
Проведение совещания при директоре по вопросам организации и улучшения качества школьного питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• О качестве готовой продукции</li> <li>• О санитарном состоянии пищеблока и обеденного зала</li> <li>• О соответствии рациона питания утвержденному меню</li> </ul>	ежемесячно	Директор школы
Совместная работа с питающей организацией по вопросам: <ul style="list-style-type: none"> <li>• общие требования к качеству услуг по</li> </ul>	август	Директор школы

<p>организации питания обучающихся и формированию рационов их питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• номенклатура пищевых продуктов, используемых при питании обучающихся в школьной столовой;</li> <li>• номенклатуру пищевых продуктов, используемых при питании обучающихся в школьной столовой в оздоровительном лагере;</li> <li>• примерное меню питания обучающихся;</li> <li>• нормы физиологических потребностей детей и подростков в пищевых веществах и энергии;</li> <li>• о формах и методах обогащения микронутриентами рационов питания детей и подростков в школе;</li> </ul>		
<p>Оформить уголок потребителя и разместить в нем следующую информацию:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• приказ директора школы по организации горячего питания обучающихся;</li> <li>• список обслуживающего персонала пищеблока;</li> <li>• режим работы пищеблока;</li> <li>• график посещения школьной столовой школьниками различных классов;</li> <li>• циклическое меню для учащихся;</li> <li>• план производственного контроля;</li> <li>• график дежурства по столовой педагогов и обучающихся;</li> <li>• книгу отзывов и предложений</li> </ul>	<p>В течение учебного года</p>	<p>Ответственный за организацию питания</p>
<p>Разработать положение о дежурном учителе по школьной столовой</p>	<p>сентябрь</p>	<p>Директор школы</p>

Разработать положение о бракеражной комиссии	сентябрь	Директор школы
Утвердить график дежурства учителей и учащихся по школьной столовой	сентябрь	Директор школы
Обновить информационный стенд для родителей обучающихся	сентябрь	Директор школы
Провести мониторинг охвата обучающихся горячим питанием	сентябрь, декабрь, апрель	Ответственный за организацию питания
Провести встречу директора с обучающимися по организации школьного питания	Октябрь	Директор школы
Провести анкетирование родителей обучающихся по организации питания: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Школьное питание: качество и разнообразие обедов;</li> <li>• За что скажем спасибо поварам;</li> <li>• Ваши предложения по организации школьного питания</li> </ul>	По отдельному плану	Заместитель директора по УВР
Опрос обучающихся и их родителей об удовлетворенности организацией питания в школе	По отдельному плану	Социальный педагог
<i>РАЗДЕЛ №2 Организация работы по улучшению материально-технической базы школьной столовой, расширению сферы услуг для обучающихся и их родителей</i>		
Организовать и своевременно провести подготовку школьной столовой к новому учебному году в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и нормами	август	Директор школы
Оснастить школьную столовую технологическим, холодильным оборудованием, инвентарем для пищеблока с учетом энергосберегающего режима	Август, по мере необходимости	Директор школы
Обеспечить эстетическое оформление обеденного зала столовой	ноябрь	Зам. директора по АХР
Проводить день открытых дверей для родителей обучающихся с дегустацией школьных обедов	1 раз в полугодие	Зав. столовой
Разработать программу переоснащения пищеблоков школьных столовых	ноябрь	Зам. директора по АХР

Освещать в СМИ проблемы питания школьников, организацию рационального и сбалансированного питания	постоянно	Зам. директора по ВР
<i>РАЗДЕЛ №3</i> Осуществление контроля		
Контроль за формированием списков на питание	сентябрь	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
Контроль по проверке соответствия рациона меню	2 раза в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблоков и сотрудников пищеблока	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за соблюдением графика работы столовых	ежедневно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, родительский комитет
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1-2 раза в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях	Директор школы, ответственный за организацию питания, медработник
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	2 раза в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, ответственный за организацию питания
<i>РАЗДЕЛ № 4</i> Воспитательная работа		
Разработать и внедрить программу: «Образование и здоровье»	В течение года	Администрация школы, медработник
Разработать и внедрить программу: « Рациональное питание и его значение для укрепления здоровья школьника»	В течение года	Директор, медработник, психолог
Разработать и внедрить программу: «Личная гигиена - залог здоровья»	В течение года	медработник, психолог
Внедрить программу: « Культура и эстетика питания»	В течение года	Учитель домоводства, ответственный за организацию питания медработник
Внедрить программу работы с	В течение года	Директор, классные

родительской общественностью		руководители, ответственный за организацию питания, медработник
<p>Провести родительские собрания со следующей тематикой:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Современные представления о здоровом питании</li> <li>- Организация рационального питания школьников</li> <li>- Оздоровительное питание школьников в домашних условиях</li> <li>- Рациональное питание детей с дефицитом массы тела</li> <li>- Профилактика нарушений зрения и оздоровления детей с миопией</li> <li>- Питание школьников во время экзаменов</li> <li>- Питание юных спортсменов</li> <li>- Питание детей, перенесших острые респираторные вирусные инфекции</li> <li>- Профилактика пищевых отравлений</li> <li>- Правила построения меню и выбора блюд</li> <li>- Основные представления о «полезных» и «вредных» продуктах</li> </ul>	В течение года	Заместитель директора по воспитательной работе, ответственный за организацию питания, классные руководители, медработник
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Тематические конференции по обмену опытом формирования у детей привычки рационального здорового питания;</li> <li>- Диспуты, дискуссии по проблемам организации правильного питания;</li> <li>- Встречи родительской общественности с администрацией школы по вопросам организации правильного питания;</li> <li>- Индивидуальные встречи и консультации;</li> <li>- Формы трудовой деятельности (оформление кабинетов, благоустройство школьной столовой, создание классной библиотечки по проблеме здорового питания,</li> </ul>	<p>2 раза в год</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>1 раз в месяц</p> <p>По необходимости</p> <p>Постоянно</p>	Классные руководители, администрация



<p>приготовление блюд по семейным рецептам и т.д.) (по плану).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– Формы досуга (совместные праздники, концерты и т.д.), затрагивающие проблему здорового питания (по плану).</li> </ul>	<p>По плану школы и классных руководителей</p>	
<ul style="list-style-type: none"> <li>– сюжетно-ролевые игры («Мы идем в магазин», «Встречаем гостей», «Витамины» и др.);</li> <li>– кроссворды;</li> <li>– тесты («Полезные и вредные продукты», «Витамины в нашем питании» и др.)</li> <li>– игры-соревнования («Угадай продукты», «Объяснялки» и др.);</li> <li>– демонстрация «Удивительные превращения пирожка»;</li> <li>– конкурсы рисунков о полезных продуктах;</li> <li>– конкурсы поделок,</li> <li>– инсценировки («Сказка об отравленной принцессе и царе гастрономе» и т.д.);</li> <li>– семейный конкурс «Разговор о правильном питании»;</li> <li>– оздоровительные минутки;</li> <li>– уроки здоровья;</li> <li>– «А ну-ка, девочки», «А ну-ка, мальчики» (конкурсы поваренок) и т.д.</li> </ul>	<p>По плану школы и классных руководителей</p>	<p>Заместитель директора по УВР, классные руководители</p>
<ul style="list-style-type: none"> <li>– проектная, исследовательская деятельность;</li> <li>– праздники чая;</li> <li>– игры-викторины «Меню спортсмена», «Морские продукты», «Вкусные истории», «здоровье в саду и на грядке» и т.д.;</li> <li>– КВН о полезных продуктах;</li> <li>– классные часы («Твое здоровье в твоих руках» и т.д.);</li> <li>– конкурс чтецов, поэтов, спектаклей;</li> <li>– игры и упражнения («На что влияет пицца», «Пословицы и поговорки», «История» и т.д.);</li> </ul>	<p>По плану школы и классных руководителей</p>	<p>Заместитель директора по УВР, классные руководители</p>
<p><i>РАЗДЕЛ №5 Мониторинг организации здорового питания обучающихся в школе</i></p>		
<p>Изучение уровня владения</p>	<p>Октябрь</p>	<p>Классные руководители</p>

основами здорового питания	Март-май	
Качество системы школьного питания (школьный,	Февраль-март Март-май	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
Мнение участников образовательного процесса о качестве школьного питания.	Сентябрь Декабрь	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания
«Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Апрель-май	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания

#### Ожидаемые результаты

- Повышение культуры питания у всех участников образовательного процесса.
- Увеличение % учащихся, охваченных горячим питанием в школе.
- Увеличение % родительской общественности, вовлеченной в процесс организации школьного питания.
- Положительная динамика состояния здоровья обучающихся.



*Здоровье гораздо более зависит от наших привычек и питания, чем от врачебного искусства.*



**МУНИЦИПАЛЬНОЕ  
БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА № 1**

238340, Калининградская обл., г. Светлый, ул. Молодежная, д. 6; ОКПО 57190972, ОГРН 1033910500579,  
ИНН/КПП 3913005861/391301001, e-mail: [tatjanader@mail.ru](mailto:tatjanader@mail.ru); <http://svetlyschool1.narod.ru/>



Утверждаю  
Директор МБОУ СОШ №1  
Т.В. Дерганова

**ПРОГРАММА  
производственного контроля организации питания обучающихся на  
2020-2021 учебный год**

№ 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	Зам. дир. по АХР	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	Директор, зам. дир. по АХР	Акты проверки
4	Контроль за условиями и сроками транспортировки и продуктов	Санитарный паспорт, мед. книжка водителя, маркировка тары, СанПиН 2.3.6.1079-01	1 раза в год	Зав. производством	Акт проверки
5	Соблюдение санитарных правил при транспортировке продуктов	Транспорт по доставке продуктов, тара для перевозки продуктов	1 раз в неделю	Директор, зам. дир. по АХР	Журнал доставки продуктов
6	Условия	Холодильное	Ежедневно	Директор, зам.	Температурн



	хранения поставленной продукции	оборудование, подсобные помещения, СанПиН 2.3.6.1079-01	2 раза в неделю	дир. по АХР	ая карта холодильного оборудования
7	Качество поставленных сырых продуктов	СанПиН 2.3.560-96, сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	СанПиНы, Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Зав. производством, фельдшер, заместитель директора по воспитательной работе	Протокол проверки
9.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения, СанПиН	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
10	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия, родительский контроль	Бракеражный журнал
11	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, родительский контроль	Акт проверки
12	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 4-х недельному меню	Ежедневное меню, 4-х недельное меню	1 раз в месяц	Заместитель директора по воспитательной работе, бракеражная комиссия	Протокол заседания комиссии, акт проверки
13	Контроль за	Кулинарная	1 раз в	Зав.	Акт проверки

	технологией производства и соблюдением санитарных правил при производстве кулинарной продукции	обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль за тепловой обработкой.	полгода	производством	
14	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Зав. производством, фельдшер	Акт проверки
15	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	У входа в столовую	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	
16	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Фельдшер	Акт проверки
17	Проверка организации эксплуатации торгового и технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. директора по АХР	Акт проверки
18	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Фельдшер	Графики, диаграммы
19	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Заместитель директора по воспитательной работе, фельдшер	Акты проверки
21	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Зав. производством, фельдшер	Акт проверки