

«Средняя школа №149»

660077, гКрасноярск, ул. Весны, 9 А, тел.8 (391): 228-03-99, 255-39-60,
ИНН 2465041660 КПП 246501001, ОКАТО 04401000000, ОКПО 47843208, ОКВЭД 80.21.2, ОГРН 1022402478020,
эл. почта: sch149_krsk@mail.ru.,
сайт sch149.ru



**Комплексно-целевая программа организации и развития школьного питания
на 2024/2025 учебный год**

Цель:

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

Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
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, а также по внесению предложений по корректировке и улучшению школьного питания.

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор школы
2. Организационное совещание – порядок приёма учащимися завтрака, обеда; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанностей дежурного учителя в столовой	Сентябрь	Ответственный за питание
3. Совещание классных руководителей: О получении учащимися завтраков, обедов	Октябрь	Ответственный за организацию питания, директор школы
6. Осуществление ежедневного контроля за работой	В течение	Администрация,

2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований); - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	В течение года	Директор школы, ответственный за организацию питания, классные руководители
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, ответственный за организацию питания

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. Приобретение столового оборудования.	В течение года	Организатор питания, Зам.директора по АХР

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, социальный педагог, зам.директора по ВР
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	классные руководители, педагоги-организаторы
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	классные руководители, педагоги-организаторы
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Январь	классные руководители, педагоги-организаторы
5. Проведение витаминной ярмарки	Февраль	классные руководители, педагоги-

6. Конкурс среди учащихся 5-11 классов «Хозяюшка»	Март	классные руководители, педагоги-организаторы
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	Социальный педагог
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	классные руководители, педагоги-организаторы

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 Май Ноябрь	Директор, зам. директора, классные руководители, ответственный за организацию питания
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	Февраль	классные руководители, представители центра медицинской профилактики
3. Встреча врача с родителями - «Личная гигиена ребенка»	Апрель	Классные руководители
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2019/2020 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители

6. План работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания школы.

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка десятидневного меню.	Сентябрь	Ответственный за организацию питания
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания
3. Проверка соответствия рациона питания	Ежедневно	Ответственный за организацию

4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы, бухгалтер
5 Организация просветительской работы. Работа с родителями по улучшению организации питания (на общих родительских собраниях).	В теч.года	Ответственный за организацию питания
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Классные руководители, организатор внеклассной работы
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Повар, ответственный за организацию питания, мед.сестра
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Бухгалтер

7. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2022/2023 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	Ответственный	Учетно-отчетная форма
	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Заместитель директора по АХР	Акт готовности к новому учебному году
	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Журнал проверки
	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Ответственный за организацию питания	Журнал Холодильного оборудования
	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Ответственный за организацию питания	Журнал бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок
	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Ответственный за организацию питания, повар	Ветеринарные справки, сертификаты
	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, повар, медицинский работник???	Бракеражный журнал (согласно меню)
	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, зав. производством, медицинский работник	Бракеражный журнал готовой кулинарной продукции

	готовой продукции утвержденному меню				меню)
0	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10- дневному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	Протокол заседания комиссии
1	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Ответственный за организацию питания	Акт проверки???
2	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Столовая	Ежедневно	Классный руководитель	
3	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания	Акт проверки
4	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Заместитель директора по АХР	Акт проверки
5	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медицинский работник, классный руководитель	Графики, диаграммы
6	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Классный руководители	Акты проверки
7	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заместитель директора по АХР, зав.произв	Акт проверки