

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Центр образования № 5 имени Героя Российской Федерации
Сергея Сергеевича Громова»**

ПРИНЯТО

на заседании педагогического совета
МБОУ ЦО № 5

Протокол от 28.08.2023 № 1

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ ЦО № 5

Е.М. Широкая
Приказ от 01.09.2023 № 380 -а

**Программа
по совершенствованию организации
горячего питания обучающихся
на 2023-2026 годы**

г. Тула, 2023 год

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся на 2023-2026 годы

1.Обоснование актуальности программы по совершенствованию организации горячего питания и необходимости ее решения.

Одной из важных задач образовательной организации является формирование у обучающихся ответственного отношения к своему здоровью. Обучающиеся должны знать и принять для себя основные принципы здорового образа жизни. Здоровье и развитие обучающихся во многом зависит от полноценного сбалансированного питания и эффективности его организации в образовательном учреждении, так как именно в школьном возрасте, когда активно формируются привычки, наибольшее значение имеет воспитание навыков рационального питания.

Рациональное, здоровое питание обучающихся в образовательных организациях является необходимым условием обеспечения здоровья обучающихся. Нарушение питания в детском возрасте служит одной из важных причин возникновения алиментарно-зависимых заболеваний, распространение которых значительно увеличилось в последние годы.

Организация горячего питания обучающихся образовательного учреждения должна обеспечить качество, безопасность, сбалансированность питания, индивидуальный подход к ребенку, внедрение современных технологий и предусмотреть проведение необходимых занятий по развитию культуры питания у обучающихся.

Для решения этой задачи и была разработана Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся.

2.Паспорт программы

Наименование Программы	Программа по совершенствованию организации питания обучающихся на 2023-2026 годы.
Основание для разработки программы	Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в

	<p>Российской Федерации»;</p> <p>Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 27.10.2020 № 32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.3590-20);</p> <p>Постановление 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» (далее - СП 2.4.3648-20);</p> <p>Методические рекомендации Государственного санитарно-эпидемиологического нормирования Российской Федерации МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций» (далее – МР 2.4.0179-20).</p>
<p>Основные исполнители Программы</p>	<p>Администрация, педагогический коллектив центра образования, работники столовой, родители (законные представители).</p>
<p>Цель программы</p>	<p>Создание оптимальной системы питания, способной обеспечить обучающихся рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения, укрепления здоровья и профилактики заболеваний.</p>
<p>Основные задачи Программы</p>	<ol style="list-style-type: none"> 1. Совершенствование организации питания, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания обучающихся. 2. Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии. 3. Укрепление материально-технической базы пищеблока. 4. Совершенствование организации питьевого режима.

	<p>5.Формирование у обучающихся культуры и навыков здорового питания.</p> <p>6.Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) о необходимости правильного питания детей школьного возраста.</p> <p>7.Совершенствование организации контроля качества сырья и готовых рационов.</p> <p>8.Организация системы мониторинга питания обучающихся.</p>
<p>Основные направления Программы</p>	<p>1.Организационно=аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы.</p> <p>2.Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.</p> <p>3.Организация работы по улучшению материально-технической базы пищеблока.</p> <p>4.Мероприятия, направленные на улучшение качества и сбалансированности рационов питания.</p> <p>5.Проведение систематической работы по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся и родителей (законных представителей).</p>
<p>Этапы реализации Программы</p>	<p>1 этап (2 полугодие 2023 года) – организационные мероприятия: анализ состояния организации горячего питания, проведение широкой разъяснительной работы среди всех участников образовательного процесса о современных подходах к организации правильного питания, формированию культуры питания и осознанию роли здорового питания в жизни человека.</p> <p>2 этап (2024-2025годы) – реализация Программы в практике работы центра образования. Планирование реализации основных направлений программы. Создание условий реализации программы. Сравнение текущих результатов с ожидаемыми. Внесение корректировки в программу в соответствии с целями и задачами. Промежуточный мониторинг результатов и корректировка мероприятий в соответствии с целями задачами и промежуточными результатами.</p>

	3 этап (1 полугодие 2026 года) – заключительный этап. Подведение итогов реализации Программы, мониторинг результатов.
Источники финансирования	Средства бюджета.
Ожидаемые результаты реализации Программы.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Увеличение охвата обучающихся питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания. 2. Создание условий для диетического питания обучающихся по состоянию здоровья. 3. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании. 4. Улучшение здоровья обучающихся, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления. 5. Отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания. 6. Высокий уровень культуры приема пищи обучающимися. 7. Сформированность у обучающихся основ знаний о здоровом питании. 8. Укрепление материально-технической базы пищеблоков. 9. Улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления помещений для приема пищи.
Организация контроля за исполнением Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Административно-общественный контроль за организацией и качеством питания обучающихся со стороны Совета по питанию, общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся, родительского контроля. 2. Информирование общественности, родителей о состоянии школьного питания через сайт центра образования, на родительских собраниях. 3. Мониторинг состояния питания в центре образования.

3. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения ожидаемых результатов реализации Программы

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим питанием обучающихся	Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся	80% от общего количества обучающихся
Качество организации питания в центре образования глазами обучающихся, родителей (законных представителей)	Анкетирование обучающихся, родителей (законных представителей)	Положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
Знание и соблюдение обучающимися основ этикета при приеме пищи	Анкетирование обучающихся, наблюдение за поведением обучающихся в зале для приема пищи	% обучающихся, знающих и соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
Сформированность основ знаний о здоровом питании	Анкетирование, тестирование обучающихся, родителей (законных представителей)	% обучающихся, родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)
Соответствие горячего питания обучающихся требованиям СанПиН 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Анализ санитарно-гигиенического состояния столовых учебных корпусов, контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	Акт приемки пищеблоков учебных корпусов к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания	Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам

	Мониторинг уровня заболеваемости обучающихся, связанной с питанием	Положительная динамика результатов медосмотров обучающихся
	Проведение лабораторных исследований органами Роспотребнадзора	Отрицательная динамика или отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора

4. План мероприятий по реализации Программы по совершенствованию организации горячего питания обучающихся

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Итоговый документ
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1	Разработка локально-нормативных актов по организации горячего питания	2023 – 2026 годы	Директор центра образования, ответственный за питание	Положения, приказы
2.	Совещания при директоре центра образования по вопросам организации горячего питания	1 раз в четверть	Директор центра образования	Протоколы
3.	Проведение общешкольных и классных родительских собраний по вопросам организации горячего питания	1 раз в полугодие	Директор центра образования, классные руководители	Протоколы
4.	Проведение статистического анализа охвата горячим питанием обучающихся по	Ежемесячно	Ответственный за питание	Информация, справка

	учебным корпусам и по центру образования			
5.	Размещение на сайте центра образования информации по вопросам организации горячего питания, двухнедельного циклического и ежедневного меню	2023 – 2026 годы	Инженер, ответственный за внесение информации на сайт	Информация на сайте центра образования
6.	Размещение на сайте центра образования информации по контролю за качеством питания обучающихся	2023 – 2026 годы	Инженер, ответственный за внесение информации на сайт	Информация на сайте центра образования
7.	Анализ кадрового обеспечения пищеблоков. Работа с аутсорсинговой компаний по укомплектованности и кадрами в соответствии со штатным расписанием	Ежегодно, перед началом учебного года	Директор центра образования, ответственный за питание	Контракт с аутсорсинговой компанией

2. Методическое обеспечение, работа с педагогическими кадрами

1.	Организация консультаций для классных руководителей по вопросам: - Культура поведения обучающихся во время приема пищи; - Соблюдение санитарно-гигиенических требований; - Организация	Регулярно, в течение учебного года	Заместитель директора по воспитательной работе, медицинский работник	
----	---	------------------------------------	--	--

	горячего питания – залог сохранения здоровья и др.			
2.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся	1 раз в учебный год	Совет по питанию, администрация	Информация на сайте центра образования
3.	Книжная выставка в библиотеках учебных корпусов «Культура питания – культура здоровья»	2023 – 2026 годы (сентябрь)	Заведующая библиотекой	Отчет классных руководителей о посещении выставки
3. Организация работы по улучшению материально-технической базы пищеблока				
1.	Подготовка пищеблоков учебных корпусов к новому учебному году	2023 – 2026 годы (июнь-июль)	Заведующие хозяйством учебных корпусов, работники пищеблоков	Акты проверки готовности пищеблоков к началу учебного года
2.	Поддержание в рабочем состоянии технологического состояния оборудования пищеблоков	2023 – 2026 годы (постоянно)	Заместитель директора по АХР, заведующие хозяйством учебных корпусов	
3.	Поэтапная замена устаревшего и вышедшего из строя технологического оборудования пищеблоков	2023 – 2026 годы	Заместитель директора по АХР, руководитель аутсорсинговой компании	Акты списания
4.	Разработка технологического паспорта пищеблоков учебных корпусов	Сентябрь 2023 года	Заведующие производством	Паспорт пищеблока

5.	Проведение инвентаризации помещений пищеблоков, инженерных коммуникаций и других составляющих	2023 – 2026 годы (1 раза в учебный год)	Заместитель директора по АХР, заведующие хозяйством учебных корпусов	Паспорт пищеблока
4. Мероприятия, направленные на улучшение качества и сбалансированности рационов питания				
1.	Мониторинг охвата обучающихся центра образования горячим питанием	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания	Информация, справка
2.	Анализ состояния здоровья обучающихся	В течение учебного года	Медицинские работники учебных корпусов	Информация
5. Мероприятия по популяризации основ здорового образа жизни и культуры питания				
1.	Создание и сопровождение страницы сайта, оформление информационного стенда для участников образовательных отношений «Школьное питание – залог успешного образования» с методическими рекомендациями	2023 – 2024 учебный год	Заместитель директора по воспитательной работе	Информация
2.	Проведение цикла бесед на классных часах по темам: - «Здоровое питание – залог здоровья»; - «Роль школьного питания в поддержании умственной и физической работоспособности	1 раз в месяц в течение учебного года	Классные руководители	План работы классного руководителя, план работы центра образования

	»; - «Культура поведения в обеденном зале при приеме пищи» и другие в соответствии с рабочей программой «Здоровое питание»			
3.	Проведение тематических родительских собраний по вопросам формирования культуры здорового питания у обучающихся	По плану в течение учебного года	Заместитель директора по воспитательной работе, классные руководители	План работы центра образования, планы работы классных руководителей
4.	Анкетирование родителей по совершенствованию организации горячего питания обучающихся	1 раз в течение учебного года (май)	Классные руководители	Информация по результатам анкетирования