

Муниципальное общеобразовательное учреждение-
средняя общеобразовательная школа №2 имени В.А. Орлова

СОГЛАСОВАНО

на заседании педагогического совета
МОУ СОШ № 2 им. В.А. Орлова
Протокол № 1 от 28.08.2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

директор МОУ СОШ № 2 им. В.А.
Орлова

О.И. Ламзина
(приказ от 20.10.2020 № 136)

Программа
по развитию организации питания обучающихся и
осуществление контроля за питанием на 2020-2025
учебный год.

г. Петровск-Забайкальский

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ:

1. Введение.
2. Цель программы.
3. Задачи программы.
4. Состояние организации питания в школе.
5. Программа развития по организации питания.
6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания.
7. План работы комиссии по контролю за организацией питания обучающихся.
8. Программа производственного контроля организации питания.
9. Заключение.

1. 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.

Правительство Забайкальского края, администрация городского округа «Город Петровск-Забайкальский» и другие районные службы и ведомства проводят целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья детей.

Организация питания в школах осуществляется в соответствии с законом РФ «Об образовании», Типовым положением о школе и другими законодательными и нормативными правовыми актами РФ и Забайкальского края, администрации городского округа «Город Петровск-Забайкальский», приказами и распоряжениями Управления образования, Уставом и локальными актами образовательного учреждения, договорами, заключенными между образовательным учреждением и предприятиями, поставляющими продукты питания. Организация рационального питания детей и подростков продолжает оставаться одним из основных направлений деятельности системы образования.

2. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ.

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

3. ЗАДАЧИ.

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.
2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа обучающихся.
3. Привить у учащихся правильные нормы поведения, формирующие здоровый образ жизни.
4. Производить производственный контроль административной, медицинской, хозяйственной службами и родительской общественностью за осуществлением качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся.

4. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ.

В настоящий период в школе обучается 289 обучающихся. Из федерального и краевого бюджета финансируется организация бесплатного горячего питания в школе:

-обучающиеся 1-4 классов льготной категории – 105 чел. (завтрак или обед).

-обучающиеся 5-11 классов льготной категории 68 чел. (завтрак или обед).

Вопросами организации питания в школе занимаются несколько

подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, а также Управляющий совет. Основная цель контроля состоит в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Все специалисты и «общественники», контролирующие питание, имеют необходимые инструкции и методические документы, и руководствуются ими в своей деятельности. В школе создана комиссия по контролю за организацией и качеством питания. В состав комиссии входят: директор школы Ламзина О.И., председатель ПК Мартынюк М.Е., социальный педагог Мальцева Е.В., член Управляющего совета Губанова А.В. Имеется 10-дневное меню. На совещаниях заслушивается информация о контроле за организацией и качеством питания, что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить планы в дальнейшем. По материалам проверок следует, что вопросы организации питания в школе находятся на постоянном контроле директора, зам.директора по ВР, Управляющего совета.

Общая характеристика столовой.

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает обучающихся школы, преподавателей, младший обслуживающий персонал. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 5 дней в неделю при восьмичасовом рабочем дне. Режим работы столовой: с 08:00 до 16:30. Отпуск блюд происходит путём предварительного накрытия на столы и отпуск блюд через раздаточное окно. Меню составляется с учётом ассортиментного минимума. Меню – это перечень блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющих в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены.

Столовая работает на привозном сырье, продукты завозятся один раз в неделю. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперёд. Молочную продукцию (молоко и т.п.) завозят по заявке два раза в неделю.

Обеденный зал, в пищеблоке школы в октябре месяце 2020 года был произведен капитальный ремонт, обеденный зал рассчитан на 60 посадочных мест. При входе имеются умывальники для мытья рук 3 шт., электрические полотенца 2 шт. Стены окрашены в персиковый цвет, потолок белого цвета имеется освещение светодиодными лампами в количестве 6 шт., имеется естественное освещение через 4 окна, на окнах имеются жалюзи, посадочные места - столы прямоугольные, стулья, скамейки, стенд о здоровом питании.

Мясорыбная, овощная зона.

Пищеблок имеет две заготовочных зоны, мясорыбная зона и овощная. В зоне оборудованы места для обработки мяса и рыбы, фруктов. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование, инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью к той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбная зона предназначена для первичной обработки мяса и рыбы, и для приготовления из них полуфабрикатов. Овощная зона - для переработки овощей, фруктов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное.

В пищеблоке имеется оборудование и инвентарь:

- 4 производственных стола;

- 1 холодильник, 1 морозильник;
- 6 раковин;
- стеллажи для посуды;
- промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.;
- весы типа ВНЦ-1;
- овощная зона.

Горячая зона.

Горячая зона является основной зоной, в которой завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов и полуфабрикатов, варка бульонов, приготовление супов, гарниров, вторых блюд, также производится тепловая обработка продуктов для холодных блюд. Горячая зона имеет удобную связь с заготовочными зонами, то есть с мясорыбной и овощной, со складским помещением, раздаточной и обеденным залом, с моечной кухонной посуды.

Блюда горячей зоны соответствуют требованиям сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам, технико-технологическим картам. Температура горячей зоны не превышает 23-25 С. Над тепловым оборудованием установлена вентиляция.

Освещение искусственное и естественное.

Отпуск готовых блюд и изделий происходит в раздаточное окно. Горячая зона делится на два специализированных отделения: суповое и соусное. В суповом отделении осуществляется приготовление бульонов и первых блюд, а в соусном – вторых блюд, гарниров, горячих напитков.

Суповое, соусное отделение

Технологический процесс приготовления первых блюд состоит из двух стадий:

- приготовление бульонов;
- приготовление супов.

В отделении имеется оборудование, инвентарь, посуда:

- пищеварочные котлы;
- производственные столы;
- промаркированные ножи, поварёшки, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.;
- электрическая плита с жарочным шкафом;
- пароконвектомат.

Жареные вторые блюда (котлеты, биточки) реализуются в течение одного часа; вторые блюда отварные, припущенные, тушёные – в течение двух часов; каши рассыпчатые, капуста тушёная в течение шести часов.

Моечная кухонной столовой.

Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение искусственное и естественное.

Пол выложен плиткой, стены наполовину выложены плиткой, остальная часть

стен выкрашена краской, экологически чистой, предназначенной для покраски стен в детских учреждениях. Имеется стол для чистой посуды.

Складские помещения.

К складским помещениям относится овощехранилище, где хранится картофель, лук, морковь, чеснок и капуста. В холодильной камере хранят колбасные изделия, сыры. В помещении для хранения сыпучих продуктов хранят различные крупы и сахар. Имеется морозильный ларь для хранения мяса. Отдельно хранятся мука, соль, консервированные изделия.

Во всех зонах работают 2 человека: повар и кухонный работник столовой. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Ежедневно до 08:30 часов ответственный за питание передает информацию повару о количестве обучающихся, питающихся льготно.

В конце дня производится учет и сверка наличного состава обучающихся и количества выданных в столовой порций. Это позволяет выявить тех детей, кто не получил питания, выяснить причину и принять соответствующие меры.

В школе ведутся журналы, за качеством питания постоянно следит комиссия из членов школьной администрации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Среди членов комиссий, кроме администрации школы, родительского контроля есть члены Управляющего совета. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого обучающегося школы.

5. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ.

Мероприятия	Срок	Ответственные
Раздел № 1 Административная работа		
Назначение ответственного за организацию питания	Сентябрь	Директор
Создание комиссии по организации и качеству питания обучающихся	Сентябрь	Директор
Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь, январь	Директор
Контроль за посещением обучающихся с 1 по 11 классы столовой	В течении года	Зам.директора по ВР
Отчет на совещании при	По плану совещаний	Зам.директора по ВР

директоре школы	при директоре	
Раздел № 2 Осуществление контроля		
Контроль по проверке соответствия рациона питания	1раз в месяц	Родительский контроль за организацией и качеством питания, фельдшер
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, фельдшер
Контроль за соблюдением графика работы столовой	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, родительский контроль за организацией и качеством питания
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1раз в месяц	Родительский контроль за организацией и качеством питания, фельдшер
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания обучающихся	На родительских собраниях	Директор, ответственный за организацию питания
Ведение отчетов, доведение сведений до администрации школы	Ежемесячно в течении года	Родительский контроль за организацией и качеством питания, зам. директора по ВР
Раздел № 3 Культурно-просветительная и воспитательная работа		
Работа с обучающимися и родительской общественностью по вопросам здорового питания		Администрация школы, кл. руководители, заведующая столовой

6. ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ.

Родительский контроль по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2020 года. В своей деятельности комиссия 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 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 КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Наименование мероприятия	Сроки	Ответственные
Санитарное состояние школьной столовой	1 раз в месяц	Родительский контроль за организацией и качеством питания

		обучающихся, зам. детектора по ВР
Соблюдение графика питания обучающихся	1 раз в месяц	Родительский контроль за организацией и качеством питания обучающихся, зам. детектора по ВР
Личная гигиена обучающихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, кл. руководители, фельдшер
Мониторинг обучающихся о качестве питания в школьной столовой. Заключение мониторинга	Декабрь, май	Родительский контроль за организацией и качеством питания обучающихся, зам. детектора по ВР
Соблюдение графика поставки готовой продукции, сроки хранения и целевое использования продуктов	1 раз в месяц	Родительский контроль за организацией и качеством питания обучающихся, зам. детектора по ВР

8. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ.

Задачи производственного контроля:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продуктах 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.

План производственного контроля организации питания обучающихся

№ п/п	Объект контроля	Кратность контроля или сроки исполнения	Исполнитель	Отметка о выполнении
1.	Устройства и планировка	1развгод	Завхоз	Акт готовности к новому учебному году

2.	Оформление столовой, буфета	1 раз в год	Ответственный за организацию питания	Книга протоколов заседаний комиссии
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Бракеражный журнал
6.	Контроль за вырабатываемой продукцией, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Ответственный за организацию питания, фельдшер, повар	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания, фельдшер, родительский контроль	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-тидневному меню	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания, фельдшер, родительский	Протокол заседания комиссии

			контроль	
11.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Ответственный за организацию питания, повар, фельдшер, родительский контроль	Акт проверки
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель по 1 этажу	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Ответственный за организацию питание, повар	Акт списания
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Акт проверки
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Завхоз	Акт проверки
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Графики, диаграммы
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	Ответственный за организацию питания, фельдшер	Акты проверки
18.	Контроль за отходами	В течение года	Завхоз, повар	Акты проверки

9. ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа по развитию организации питания в школе создана для обеспечения условий качественного питания обучающихся. Реализация программы осуществляется коллективом школы и работниками столовой под руководством Управления образования.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания необходима для школы. При целенаправленной и систематической реализации она показывает свою эффективность и результативность: повышается доступность школьного питания, обеспечен 100% охват обучающихся сбалансированным горячим питанием в соответствии с физиологическими потребностями детей и санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания, увеличивается охват питания обучающихся завтраками, обедами, полдниками, способствует развитию у обучающихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.

В Программе по развитию организации
питания обучающихся и осуществления
контроля за питанием прошито и скреплено
печатью 12 (двенадцать) листов
Директор ОУ
О.И. Ламзина

