Приложение № 1

К приказу № 736

От 21.10.2019 г.

**ПРОЕКТ ПО ТЕМЕ: «КОМПЛЕКС МЕРОПРИЯТИЙ ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ**

**ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ»**

**2019 -2020 учебный год**

**Информационная справка**

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;

- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;

- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Так в наличии 4 среднетемпературных холодильника,2 холодильные камеры, 1 морозильная камера, их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся в посудомоечной машине с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно – эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине работников пищеблока.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное электросушителями для рук.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. В школе согласованно с Роспотребнадзором и утверждено двухнедельное примерное меню с учетом потребности в пищевых веществах и энергии на основании СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования».

В школе ведутся журналы. За качеством питания постоянно следит школьная комиссия по контролю за качеством питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом каждодневных изменений. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета.

**ЦЕЛИ** плана мероприятий организации и развития школьного питания:

* Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания,*пропаганда здорового образа жизни*
* *Повышение ответственности родителей за обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам сбалансированного питания*
* *Обеспечение соответствия питания школьников установленным нормам и стандартам, ожиданиям потребителей, качественное улучшение рациона питания обучающихся с использованием продуктов, производимых на территории Краснодарского края*

**ЗАДАЧИ**:

* Способствовать формированию здоровой личности.
* Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.
* Разработать и внедрить систему менеджмента безопасности продукции общественного питания, основанную на ГОСТ ИСО 22000/2007(ХАССП)
* Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.

**Участники реализации плана мероприятий:**

Семья:

* организация контроля за питанием
* участие родительских комитетов классов в проверке качества приготовленных блюд

Администрация:

* индивидуальные беседы;
* пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса
* контроль организации школьного питания

Педагогический коллектив:

* совещания, семинары;
* организация внеурочной занятости учащихся в кружках и секциях;
* пропаганда здорового образа жизни
* уроки здоровья

 Медицинский работник:

* индивидуальные беседы
* контроль за здоровьем обучающихся
* контроль за состоянием столовой и пищеблока

Социальный педагог:

* выявление неблагополучных семей, посещение на дому
* помощь в выборе занятий по интересам
* санитарно-гигиеническое просвещение
* организация льготного питания детей из социально – незащищенных семей

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Срок** | **Исполнители** |
| 1. Организационные совещания-организация питания учащихся;-обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей;-организация дежурства в столовой;-организация питьевого режима учащихся | В течение года | Директор МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика И.Ю.Бурахович Зав. производством и ответственный по питанию МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика Е.В. Литвинов , Л.В.Свечкарева |
| 2. Совещание классных руководителей по организации горячего питания | 1 раз в четверть | Директор МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика И.Ю.Бурахович ответственный по питанию МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика Л.В.Свечкарева |
| 3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | 1 раз в четверть | Директор МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика И.Ю.Бурахович  |
| 4. Заседание родительского комитета школы с приглашением классных руководителей 1–11-х классов по вопросам:-охват учащихся горячим питанием;-соблюдение санитарно - гигиенических требований;-профилактика инфекционных заболеваний;-мониторинг организации горячего питания; | октябрь, февраль | Председатель родительского комитета Крячко Наталья ФёдоровнаКлассные руководители МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика |
| 5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой | В течение года | Администрация, бракеражная  комиссия |
|  6. Проведение тематических проверок | В течение года | Администрация, бракеражная  комиссия |

**Методическое обеспечение**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Срок** | **Исполнители** |
| 1. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания | В течение года | Администрация |
| 2. Совершенствование нормативно – правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания | В течение года | Администрация |

**Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Срок** | **Исполнители** |
| 1.Проведение классных часов по темам:-режим дня и его значение;-культура приема пищи;- профилактика острых кишечных заболеваний  | 1 раз в четверть | Классные руководители МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика |
| 2. Цикл бесед «Азбука здорового питания» | 1 раз в четверть | Классные руководители МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика |
| 3. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время) | Июнь, каникулы | начальник лагеря с дневным пребыванием детей, ЛТО |
| 4. Акция «Поставь оценку блюду» | Март | ответственный по питанию МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика Л.В.Свечкарева |
| 5. Размещение информации об организации школьного питания на сайте | Постоянно | Ответственный за ведение сайта  |
|  |  |  |

**Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Срок** | **Исполнители** |
| 1. Проведение классных родительских собраний по темам:-совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.-профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний.-Итоги медицинских осмотров учащихся | 1 раз в четверть | Классные руководители МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика |
| 2. Индивидуальные консультации медицинского работника-«Как кормить нуждающегося в диетпитании»- «Личная гигиена ребенка» | По запросу | Медицинский работник |
| 3. Анкетирование родителей по удовлетворенности качеством питания | 1 раз в полугодие | Классные руководители, ответственный по питанию МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика Л.В.Свечкарева |
| 4. Анкетирование учащихся по удовлетворенности качеством питания | 1 раз в полугодие | Классные руководители, ответственный по питанию МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика Л.В.Свечкарева |

**Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Срок** | **Исполнители** |
|  1. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: посуды - тарелок и кастрюль, ванны для мытья посуды, посудомоечная машина. | В течение года | Администрация |
|  2. Организация питьевого режима | Постоянно | Администрация |
| 3. Проведение С-витаминизации третьих блюд школьного питания | Постоянно | Зав. производством МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика Е.В. Литвинов, медицинский работник |
| 7. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями | Постоянно | Зав. производством МАОУ СОШ№6 им. Евдокии Бершанской г. Геленджика Е.В. Литвинов |