

УТВЕРЖДАЮ

Директор МБОУ «СОШ № 31» г.

Чебоксары  А.Д. Григорьев

Приказ от  № 0- 284

План мероприятий по улучшению организации питания в МБОУ «СОШ №31» г. Чебоксары на 2018-2019 учебный год

Информационная справка

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность.

С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

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. 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.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

Расширить ассортимент за счет большого количества салатов и разнообразных гарниров помогают картофелечистка, овощерезка, мясорубка.

Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. 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, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно – эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции.

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

Большое внимание имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное цикличное меню, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

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 и каждодневных изменений.

Актуальность

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.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. **Основу подходов к организации полноценного питания в школе составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.** 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.

ЦЕЛЬ плана мероприятий организации и развития школьного питания:

Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.

ЗАДАЧИ:

- 1. Способствовать формированию здоровой личности.*
- 2. Добиться увеличения охвата обучающихся горячим питанием.*
- 3. Внедрить новые формы организации питания.*
- 4. Обеспечить благоприятные условия для качественного образовательного процесса.*

Участники реализации плана мероприятий:

Семья:

- организация контроля за питанием
- участие родительских комитетов классов
- Управляющий Совет школы
- Совет активистов

Администрация:

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

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;

положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся		
3. 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; острые кишечные заболевания и их профилактика	Сентябрь, ноябрь, март	Классные руководители Медсестра школы Углева В.В.
2. Конкурс газет среди учащихся 1-классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Классные руководители 1-4 классов
4. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «Хозяюшка»	Март	Классные руководители 5-7 классов
5. Анкетирование учащихся: Школьное питание; Скажи мне, что ты ешь; Развитие школьного питания; В здоровом теле – здоровый дух; Завтракал ли ты?	октябрь, февраль, апрель	Заместитель директора Григорьева Е.В., социальный педагог Обозова И.З.
6. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	1 раз в четверть	Заместитель директора Григорьева Е.В., социальный педагог Обозова И.З.
7. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь	Заместитель директора Григорьева Е.В., начальник лагеря с дневным пребыванием детей

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	сентябрь январь, апрель	Заместитель директора Григорьева Е.В., медсестра школы Углева В.В.

заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся		
2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании» «Личная гигиена ребенка»	По запросам родителей, классных руководителей	Медсестра школы Углева В.В.
3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	1 раз в четверть	Классные руководители,

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

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Продолжение эстетического оформления зала столовой	В течение года	Администрация
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Заведующий производством
3. Организация питьевого режима	Постоянно	Заведующий производством
4. Проведение выставок – дегустаций школьного питания для родительской общественности	1 раз в полугодие: декабрь, март	Заведующий производством, заместитель директора Григорьева Е.В.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся

Объект производственного контроля	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1. Устройство и оснащение пищеблока	1 раз в год - август	заместитель директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Медсестра школы Углева В.В.	Акты проверки
3. Условия хранения поставленной продукции	2 раза в неделю	Медсестра школы Углева В.В.	Температурная карта холодильного оборудования
4. Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Врач школы Дюдина И.Г., медсестра школы Углева В.В., соц. педагог Обозова И.З.	Бракеражный журнал
5. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	2 раза в год	Заведующий производством.	Протокол проверки
6. Контроль суточной пробы	Ежедневно	Медсестра школы	Бракеражный

