

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ПЛАТОШИНСКАЯ СРЕДНЯЯ ШКОЛА»

СОГЛАСОВАНО:

с Управляющим советом
МАОУ «Платошинская средняя
школа» протокол № 7
от «08» 08 20 14 г.

Председатель УС:
Мир / Пугерцева Н. Н. /



УТВЕРЖДАЮ:

директор
школы Болгова В.Ф.
приказ № 210
от «01» 09 20 14 г.

**КОМПЛЕКСНО-ЦЕЛЕВАЯ
ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ И РАЗВИТИЯ
ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ**

Программа разработана: 2014 г.
Срок реализации программы: 2014-2016 г.г.

3. ШМО классных руководителей: - О получении учащимися школьных обедов	Сентябрь	Школьная комиссия по питанию
4. Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь февраль	Школьная комиссия по питанию
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Школьная комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

Раздел 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	Школьный фельдшер
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, Школьная комиссия по питанию

Раздел 3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление обеденного зала столовой	Август	Администрация
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания. Витаминизация питания.	В течение года	Школьная комиссия по питанию Старший повар

1. Приобретение и своевременная замена посуды, мебели.	В течение года	Администрация
--	----------------	---------------

Раздел 4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся и родителей

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 и др.	1 раз в четверть	Школьный фельдшер Классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Дары осени»	Октябрь	Классные руководители Вожатая
3. Конкурс газет среди учащихся 5-7 классов «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Вожатая
4. Беседы с учащимися 8 -11 классов «Здоровье – главная ценность жизни»»	Декабрь	Классные руководители Школьный фельдшер
5. Конкурс на лучший сценарий классного часа по формированию ЗОЖ и культуры питания	Январь	Зам. дир. по ВР Классные руководители
6. Проведение исследований полезности продуктов питания (школьная научно-исследовательская конференция)	Февраль	Зам. дир. по УВР Руководители проектов
7. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Учитель технологии Вожатая
8. Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	Октябрь Февраль апрель	Школьная комиссия по питанию
9. Анкетирование родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания»	Май	Школьная комиссия по питанию
10. Родительское собрание	По плану	Классные

<p>- Как формировать культуру питания</p> <p>- Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.</p> <p>- Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний.</p> <p>- Итоги медицинских осмотров учащихся</p>	<p>воспитательной работы</p>	<p>руководители Школьный фельдшер</p>
--	------------------------------	---------------------------------------

Раздел 5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с января 2014 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 бесплатное питание обучающихся (малоимущие и малоимущие многодетные семьи);
 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 администрации школы 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.

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

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка двухнедельного меню.	Сентябрь	Школьный фельдшер
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Комиссия по контролю за питанием Старший бухгалтер
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Школьный фельдшер
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор школы Социальный педагог Старший бухгалтер
5. Организация просветительской работы.	Октябрь, апрель	Школьный фельдшер Классный руководитель
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь	Комиссия по контролю за

		питанием
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Шеф-повар Школьный фельдшер
8. Проверка табелей питания.	Ежемесячно	Старший бухгалтер

Раздел 7. Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 200_ -200_ 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
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год	Зам. дир. по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году

2	Оформление столовой	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	фельдшер	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	фельдшер	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Фельдшер	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	Номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	Шеф-повар, фельдшер, Комиссия по контролю за питанием	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Фельдшер	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Фельдшер	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Шеф-повар, фельдшер, Комиссия по контролю за питанием	Акт проверки

10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Шеф-повар, фельдшер, Комиссия по контролю за питанием	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Шеф-повар, фельдшер, Комиссия по контролю за питанием	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Состояние мест для мытья рук	Ежедневно	Дежурный учитель по столовой	Устное сообщение при анализе дежурства на линейке
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Шеф-повар	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Фельдшер	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам. дир. по АХЧ	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся	Медицинские карты	В течение года	Фельдшер	Графики, диаграммы

	питанием				
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в месяц	Шеф-повар, фельдшер, Комиссия по контролю за питанием	Акты проверки
18	Контроль за отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Шеф-повар, зам. дир. по АХЧ	Акт проверки