



МБОУ Чухломская средняя
общеобразовательная школа имени А.А. Яковлева

Конкурс «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»



МБОУ Чухломская средняя
общеобразовательная школа имени А.А. Яковлева

Конкурс «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»

Согласовано
Председатель Совета родителей
Васильев В.В.

Утверждаю
Директор школы  Шехонцова Л.И.
Приказ от 3 июля 2017 №55/2

Внесены изменения
Директор школы  Лебедева Т.Ю.
Приказ от 20 августа №67/1

Внесены изменения
Директор школы  Лебедева Т.Ю.
Приказ от 28 декабря №134/2

Программа совершенствования организации питания в Чухломской школе

Город Чухлома



- I. Паспорт Программы. Пояснительная записка.
- II. Целевой раздел. Цели и задачи программы. Ожидаемые конечные результаты
- III. Направления реализации Программы (проекты) и этапы реализации Программы
- IV. Основные мероприятия по реализации программы
- V. Нормативно – технологическая документация
- VI. Проекты
- VII. Кадровое обеспечение программы
- VIII. Основные финансовые механизмы реализации программы
- IX. Организационное обеспечение реализации Программы и механизм контроля за ходом выполнения проекта
- X. Мониторинг хода реализации программы



**Раздел 1. Паспорт программы организации питания
муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения
Чухломская средняя школа им. А.А.Яковлева**

Наименование Программы	Программа организации питания учащихся муниципального бюджетного общеобразовательного учреждения Чухломская средняя школа им. А.А.Яковлева на 2017-2022 учебные годы
Дата принятия решения о разработке программы	июль 2017г.
Категория воспитанников и обучающихся	учащиеся 1-11 классов
Сроки реализации программы	5 лет
Основные разработчики Программы	Общественный совет по питанию совместно с администрацией МБОУ Чухломская средняя общеобразовательная школа им. А.А.Яковлева при участии Совета школы, медицинской сестры
Назначение Программы	Программа способствует совершенствованию системы организации питания в образовательной организации
Цель Программы	совершенствование системы организации питания в образовательном учреждении, способствующей формированию здорового образа жизни школьников и навыков рационального здорового питания
Задачи Программы	Задачи: 1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы; 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы; 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников; 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей; 5) формирование у школьников культуры



	питания и чувства ответственности за своё здоровье; 6) создание системы мониторинга организации школьного питания и питания в образовательных организациях; 7) повышение удовлетворенности организацией питания в школе всех участников образовательного процесса
Начало реализации Программы	2017 г. Программа реализуется с 2017-2022 год
Исполнители основных мероприятий	Администрация МБОУ Чухломская средняя общеобразовательная школа им. А.А.Яковлева при участии Совета школы, медицинской сестры совместно с Общественным советом по питанию
Ожидаемые конечные результаты реализации Программы: 1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы; 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы; 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников; 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей; 5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье; 6) создание системы мониторинга организации школьного питания и питания в образовательных организациях; 7) повышение удовлетворенности организацией питания в школе всех участников образовательного процесса	
Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся в Чухломской школе	Федеральный уровень Федеральный закон от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»; Федеральный закон от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»; Федеральный закон от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей»; Федеральный закон от 12.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»; Федеральный закон от 05.04.2013 № 44-ФЗ (ред. от 27.06.2019) «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» (с изм. и доп., вступ. в силу с



	31.07.2019); Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873-р «Об основах государственной политики в области здорового питания населения Российской Федерации на период до 2020 года»; Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27.02.2007 № 54 «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в образовательных организациях»; СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях, организациях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45 «Об утверждении СанПиН 2.4.5.2409-08»; СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборото-способности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 08.11.2001 № 31 (с изменениями от 10.06.2016); СанПиН 2.3.2.1940-05 «Организация детского питания», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 19.01.2005 (с изменениями от 27 июня 2008 года). СанПиН 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 30.06.2020 № 16. Региональный уровень: Закон Костромской области от 26 мая 2020 года №700-6-ЗКО «О предоставлении иных межбюджетных трансфертов из областного бюджета бюджетам муниципальных образований Костромской области»; Распоряжение администрации Костромской области от 13 июля 2020 года №157-ра «Об утверждении перечня мероприятий («дорожной карты») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных и муниципальных образовательных организациях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных организациях Костромской области». Муниципальный уровень: Постановление администрации Чухломского муниципального
--	---



	района №254/1-а от 28.10.2020 года «Об организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях Чухломского муниципального района Костромской области»; Постановление администрации Чухломского муниципального района №255/1-а от 30.10.2020 года «Об утверждении Порядка организации предоставления питания отдельным категориям обучающихся общеобразовательных организаций Чухломского муниципального района Костромской области»; Приказ отдела образования администрации Чухломского муниципального района Костромской области от 20 июля 2020 года №1266 «Об утверждении Перечня мероприятий («Дорожная карта») по организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в образовательных учреждениях, обеспечивающих охват 100 процентов от числа таких обучающихся в указанных образовательных учреждениях Чухломского муниципального района Костромской области». Школьный уровень Положение об организации питания Приказ об утверждении Программы и проектов совершенствования питания Приказ об утверждении программы производственного контроля Приказ об организации питания Приказ о назначении ответственного за питание Приказ о создании комиссии по приемке продуктов Приказ о бракеражной комиссии Приказ о создании общественного совета по питанию Приказ об утверждении годового плана работы общественного совета Методическое обеспечение: Письмо Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 № 0100/8608-07-32 «О введении методических рекомендаций № 0100/8604-07-34 „Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов для питания детей 7–11 и 11–18 лет“, № 0100/8605-07-34 „Примерные меню горячих школьных завтраков и обедов для организации питания детей 7–11 и 11–18 лет в государственных образовательных организациях“ и № 0100/8606-07-34 „Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах“»; Методические рекомендации МР 2.3.1.2432-08 «Нормы физиологических потребностей в энергии и пищевых веществах для различных групп населения Российской Федерации» от 18.12.2008, разработаны ГУ НИИ питания РАМН; Методические рекомендации МР 2.3.1.1915-04 «Рекомендуемые уровни потребления пищевых и биологически активных веществ», разработаны ГУ НИИ питания РАМН; Методические рекомендации "МР 2.4.0162-19. 2.4. Гигиена детей и подростков. Особенности организации питания детей,
--	---



	страдающих сахарным диабетом и иными заболеваниями, сопровождающимися ограничениями в питании (в образовательных и оздоровительных организациях); Методические рекомендации" (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 30.12.2019); Методические рекомендации МР 2.4.0179-20 «Организация питания обучающихся в общеобразовательных организациях»; Методические рекомендации МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях»; О мониторинге организации школьного питания МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ ПИСЬМО от 14 декабря 2012 года N 08-910О мониторинге организации школьного питания; МР 2.3.0167-20. 2.3. Гигиена. Гигиена питания. Подготовка и проведение мониторинга состояния питания обучающихся в общеобразовательных организациях. Методические рекомендации» (утв. Главным государственным санитарным врачом РФ 20.03.2020); Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Киев «АРИЙ» Москва «ЛАДА» 2008 Полный справочник диетолога Москва 2006 Министерство торговли РСФСР Сборник рецептур блюд для питания школьников Государственное издательство торговой литературы Москва 1959 Сборник технических норм Рекомендовано НИИ питания РАМН Директор В.А. Тутельян 04.ноября 2011г. Сборник рецептов на продукцию Для обучающихся во всех Образовательных учреждениях Москва Дели плюс 2017 Справочник Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений выпуск 4 Москва 2003 Справочник Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений выпуск 4 Москва 2003
--	---

Пояснительная записка

Под программой совершенствования организации питания мы понимаем документ Чухломской школы, определяющий стратегические приоритеты, характеризующие особенности организации питания в нашей образовательной организации.

МБОУ ЧСОШ имени А.А. Яковлева является базовой школой района. Занятия ведутся в одну смену. Образовательное учреждение работает по пятидневной учебной неделе. На базе школы организована работа 3 групп продленного дня. На 1 сентября 2017 года в школе 715 учащихся (12 классов-комплектов), есть интернат с круглосуточным проживанием для учащихся из



сельской местности. Школьная столовая является структурным подразделением школы, обеденный зал рассчитан на 120 посадочных мест.

Охват питанием, по итогам 2016-2017 учебного года, составляет 96 %, что не позволяет говорить об охвате всех учащихся. Из 33 учащихся ОВЗ лишь 25 питаются в школьной столовой. Не осуществляется питание учащихся по диетическим меню. Три категории учащихся обеспечиваются льготным питанием: малообеспеченные семьи, дети ОВЗ, опекаемые. Питание в школьной столовой осуществляется в соответствии с установленным графиком. С целью осуществления контроля соблюдения санитарно-гигиенических норм и осуществления контроля за доброкачественностью готовой продукции в школе работает бракеражная комиссия.

Питание является одним из важнейших факторов, определяющим здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

В настоящее время школа самостоятельно занимается организацией питания обучающихся. На школьном пищеблоке работают 11 сотрудников. Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются разрешенные средства дезинфекции. При анализе соответствия материально – технического состояния столовой необходимо отметить, что совмещены цеха первичной обработки продуктов и холодный цех, не достаточно места для хранения продуктов в кладовой, в цехе первичной обработки продуктов нет картофелеочистительной машины и т.д.

Питание учащихся находится под постоянным контролем школьных комиссий: общественного совета по питанию школы, бракеражной комиссии, медицинской сестры. Однако исследование удовлетворенности качеством питания проводится эпизодически. По данным мониторинга 82% учащихся удовлетворены качеством школьного питания.

Питание каждого ребенка должно быть сбалансированным и полноценным: достаточным в количественном отношении и качественным по составу, а также покрывающим энергетические затраты ребенка. В связи с этим меню для школьного питания составляется с учетом требований СанПиН и согласуется с ТО Роспотребнадзора.

Разработка Программы обусловлена наличием нерешенных проблем в области организации питания учащихся, а именно:

1. Потребность в обновлении материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы (Сан Пин 2.4.5.2409-08);
2. Необходимость повышения процента охвата питанием учащихся школы;



3. Разработка проекта по улучшению качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;

4. Совершенствование системы мониторинга организации школьного питания и питания в образовательных организациях.

II. Целевой раздел. Цели и задачи Программы. Ожидаемые конечные результаты

Цель Программы: совершенствование системы организации питания в образовательном учреждении, способствующей формированию здорового образа жизни школьников и навыков рационального здорового питания.

Задачи Программы:

Задачи:

- 1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;
- 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы;
- 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- 5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье;
- 6) создание системы мониторинга организации школьного питания и питания в образовательных организациях;
- 7) повышение удовлетворенности организацией питания в школе всех участников образовательного процесса.

Ожидаемые конечные результаты реализации Программы:

- 1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;
- 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы;
- 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- 5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье;
- 6) создание системы мониторинга организации школьного питания и питания в образовательных организациях;
- 7) повышение удовлетворенности организацией питания в школе всех участников образовательного процесса.



III. Направления реализации Программы (проекты)

- 1) развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния;
- 2) обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся, в том числе организация щадящего и диетического питания школьников с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению;
- 3) организация просветительской работы, формирование культуры школьного питания и информационного обеспечения

Проект «Школьная столовая»

Проект «Мониторинг школьного питания»

Проект «Здоровое питание»

Этапы реализации программы:

I этап – 2017-2018гг.

Организационный.

На данном этапе планируется:

1. Проведение качественной оценки меню школьной столовой.
2. Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями и его связи с качеством питания детей в школе.
3. Анализ осуществления мониторинга школьного питания.
4. Детальный анализ оснащённости материально-технической базы пищеблока школьной столовой технологическим и холодильным оборудованием.
5. Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
6. Анализ полученных результатов и подведение итогов I этапа.

II этап – 2019-2021 гг.

Реализация программы.

На данном этапе планируется:

1. Развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение её санитарного состояния через реализацию проекта **«Школьная столовая»**.
2. Разработка и внедрение нового комплексного меню школьной столовой.
3. Разработка и реализация проекта **«Мониторинг школьного питания»**.
4. Реализация проекта **«Здоровое питание»**, направленного на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни, заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей.

III этап – 2022 г.

Заключительный



На данном этапе планируется:

1. Обобщение накопленного опыта работы школы по данной теме.
2. Выделение проблемных вопросов и перспектив дальнейшего развития школы.

IV. Основные мероприятия по реализации программы

Наименование мероприятия	Ответственный
Раздел 1. Совершенствование организации, качества, сбалансированности и безопасности питания	
1.1. Повышение процента охвата школьным горячим питанием обучающихся	Заместитель директора по УВР
1.2. Разработка и внедрение проектов «Школьная столовая», «Здоровое питание»	Заведующая столовой Заместитель директора по УВР
1.3. Проведение искусственной витаминизации третьих блюд в целях профилактики авитаминозов: - введение витамина «С» в третьи и сладкие блюда	Зав. столовой
1.4. Совершенствование организации питьевого режима: обеспечение учащихся качественной питьевой водой	Заместитель директора по АХР
1.5. Повышение доступности питания для более широкого контингента школьников: - обеспечение бесплатным горячим питанием льготных категорий учащихся (дети из многодетных семей, дети, находящиеся под опекой, дети-инвалиды и дети из семей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации)	Социальный педагог, кл. руководители
1.6. Совершенствование системы мониторинга питания и физического развития обучающихся: - ежемесячный мониторинг охвата питанием школьников; - контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья	Заместитель директора по УВР
1.7. Определение необходимого технического оборудования для улучшения качества питания.	Зам. директора по АХР



Работа в рамках реализации проекта «Школьная столовая»	
1.8. Разработка новых технологических карт в соответствии с требованиями 10-дневного меню <i>Дополнение внесено в августе 2020 г</i>	Зав.столовой
1.9. Оформление и обновление стендов для родителей с актуальной информацией: 1. Меню на сегодня. 2. Мероприятия по витаминизации на сегодня. 3. Статьи по темам «Беседы о питании»	Заместитель директора по УВР, социальный педагог
2. Совершенствование системы управления и контроля организации системы питания в образовательной организации.	
2.1. Разработка проекта «Мониторинг питания»	Директор школы
2.2 . Разработка и внедрение программы производственного контроля с учетом принципов ХАССП (изменение декабрь 2020г.)	Зав. столовой
2.3. Выделение информационного поля на сайте для регулярных рубрик, отражающих вопросы рационального питания, особенности питания детей и подростков. Пропаганда рационального питания как залога здоровья детей и подростков.	Заместитель директора по УВР
2.4. Активизация работы совета по общественному питанию	Директор школы
2.5. Работа школьной бракеражной комиссии	Зав. столовой
2.6. Размещение на школьном сайте в системе ИНТЕРНЕТ раздела, посвящённого организации горячего питания в школе, публикации в районной газете «Вперед»	Зам. директора по ВР
2.7. Внесение в планы работы педсовета школы, родительского комитета, Совета отцов, совещания при директоре вопросов организации горячего питания в школе	Директор школы
2.8. Работа общественного совета по питанию	Директор школы

V.Нормативно – технологическая документация



(с 1 января 2020 года внесены изменения)

Нормативная документация	Кем используется
Положение об организации горячего питания в школе	Педагогический, ученический, родительские коллективы
Дополнение 2020 года. СанПиН 2.3/2.4.3590-20"САНИТАРНО-ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ К ОРГАНИЗАЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ НАСЕЛЕНИЯ»" и санитарных правил СП 1.1.1058-01 «Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемических (профилактических) мероприятий»	Директор школы Зав. столовой технолог
Санитарно- эпидемиологические правила и нормативы Сан Пин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ»	Директор школы Зав. столовой технолог

Технологическая документация

Название документа	Цель создания	Кем используется
Технологическая карта	Соблюдение технологического процесса, норматива порций и температурного режима	Составляет технолог, используется поваром при приготовлении блюд
Технико-технологическая карта		
Меню требование	Меню требование составляется ежедневно согласно количеству детей и категории довольствия. Кладовщик выдает количество продуктов согласно меню требований	Кладовщик, повар, зав.столовой

Используемые сборники

Сборник рецептур	Кем используется
Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Киев «АРИЙ» Москва «ЛАДА» 2008	Зав. столовой технолог
Министерство торговли РСФСР Сборник рецептур блюд для питания школьников Государственное издательство торговой литературы Москва 1959	Зав. столовой технолог
Сборник технических норм. Рекомендовано НИИ	Зав. столовой



питания РАМН Директор В.А. Тутельян 04.ноября 2011г. Сборник рецептов на продукцию Для обучающихся во всех образовательных учреждениях Москва Дели плюс 2017	технолог
Справочник Рецептуры блюд для питания учащихся образовательных учреждений выпуск 4 Москва 2003	Зав. столовой технолог

VI.Проекты

Проект «Школьная столовая»

Цель проекта: обновление материально-технической базы школьной столовой
Задачи проекта:

1. Создание рабочей группы по проведению анализа имеющегося технологического оборудования, инвентаря, посуды в школьной столовой.
2. Создание перспективного плана переоснащения пищеблока школьной столовой.
3. Переоснащение пищеблока с учетом выявленных проблем и требований СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (от 28 июля 2008 №45). Раздел VI, приложение №1.

Ожидаемый результат от реализации проекта

Переоснащение пищеблока с учетом выявленных проблем и требований СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» (от 28 июля 2008 №45).

Раздел VI, приложение №1.

Фрагмент анализа материально-технического состояния пищеблока
от 20 августа 2017 года

помещение	Требования СанПин 2.4.5.2409-08, раздел 4, приложение 1	Выявленные проблемы	Решение
Кладовая	Стеллажи, подтоварники, среднетемпературные и низкотемпературные холодильные шкафы (при необходимости), весы, стол для выдачи продуктов, термометры для измерения температуры и влажности воздуха, наличие естественной системы вентиляции	Помещение не соответствует требованиям по размерам и объемам хранения продукции, требуется приобретение морозильной камеры	Направление ходатайства в администрацию Чухломского муниципального района о необходимости строительства кладового помещения. Составление сметной



	воздуха		документации и реализация проекта
Овощной цех (первичной обработки овощей)	Производственные столы, картофелеочистительная машина, моечные ванны, раковина для мытья рук, наличие естественной системы вентиляции воздуха	Цех совмещен с цехом холодных закусок, отсутствует картофелеочистительная машина	Открытие нового помещения для цеха первичной обработки овощей, приобретение оборудования
Холодный цех	Производственные столы (не менее двух), контрольные весы, среднетемпературные холодильные шкафы (обеспечивающие возможность соблюдения "товарного соседства" и хранения необходимого объема пищевых продуктов), универсальный механический привод, бактерицидная, крепление с установкой разделочного инвентаря, установка для обеззараживания воздуха, моечная ванна для повторной обработки овощей, не подлежащих термической обработке, зелени и фруктов, раковина для мытья рук	Холодный цех совмещен с цехом первичной обработки, отсутствует универсальный механический привод	Переоборудование цеха холодных закусок, приобретение оборудования
Цех первичной обработки	Производственные столы (для разделки мяса, рыбы, овощей, фруктов) - не менее четырех, контрольные весы, электромясорубка, колода для разруба мяса, моечные ванны, крепление с установкой разделочного		



	инвентаря, наличие естественной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук		
Горячий цех	Производственные столы (не менее двух: для сырой и готовой продукции), электрическая плита, электрическая сковорода, духовой (жарочный) шкаф, электропривод для готовой продукции (мясорубка МИМ блендер погружной), электрокотел, контрольные весы, наличие естественной и принудительной системы вентиляции воздуха, раковина для мытья рук	Косметический ремонт помещения, отсутствие блендера погружного	Проведение ремонта, приобретение оборудования
	Расположена в горячем цехе мармитная линия (Аста ПМС70КМ-01,2)	Соответствует нормам	
Цех по обработке яйца и птицы	Разделочные столы не менее 2 штук, моечная ванна 4 шт., раковина для мытья рук	Соответствует нормам	
Моечная для мытья столовой посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	Соответствует нормам	
Моечная для мытья кухонной посуды	Производственный стол, моечные ванны, стеллаж, раковина для мытья рук	Соответствует нормам	
Моечная для обработки тары после п\о	Моечная ванна, наличие подводки горячей воды с помощью гибкого шланга и душевой насадки	Соответствует нормам	



Согласовано на заседании
Совета родителей
Председатель Васильев В.В.

Утверждаю
Приказ №56-1 от 4 июля 2017



Перспективный план переоборудования пищеблока столовой Чухломской школы

Наименование помещения	Необходимые работы, приобретение	Сумма средств, бюджет	Планируемые сроки выполнения, ответственные
Кладовая	Расширение помещение кладовой	Сумма по сметной документации 294 336 рублей 282 323 рублей 24 689 рублей	Сентябрь 2017 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
	Приобретение ларя морозильного МЛК-400	Сумма 22 100 рублей	Май 2020 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
Овощной цех (первичной обработки овощей) Цех первичной обработки	Переоборудование кладовой в цех первичной обработки. Подведение воды, канализации, облицовка стен и пола плиткой	Сумма 49 189 рублей	июль 2019 года Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б Зав столовой Горячева Т.Ю.
	Приобретение водонагревателя	28 500 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
	Приобретение картофелеочистительной машины	Сумма 40 500 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б
	Установка новых оконных блоков	Сумма 37 970 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макарчук Г.Б



	Приобретение производственных столов моечные ванны, раковина для мытья рук	Сумма 15 600 рублей Сумма 11 000 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макаrchук Г.Б
Холодный цех	Универсальный механический привод	Сумма 53500 рублей	Май 2019 Зам. директора по АХР Макаrchук Г.Б
Горячий цех	Блендер погружной, контрольные весы	Сумма 63 333 рублей Сумма 3000 рублей	Май 2020 Зам. директора по АХР Макаrchук Г.Б
	Облицовка стен плиткой, ремонт потолка, ремонт вентиляции	Сумма 34448.6 рублей	Июль 2018 Зам. директора по АХР Макаrchук Г.Б
Моечная для мытья столовой посуды	Обновление стеллажей	Сумма 40 00 рублей	Июнь 2021
Общая сумма		1.000.526.6	

Проект «Мониторинг питания»

Цель проекта: создание системы мониторинга состояния питания детей и подростков, обучающихся в Чухломской школе, для систематизированного сбора, анализа и интерпретации информации об их питании

Задачи проекта:

- Оценка организации питания в классных коллективах по отдельным показателям (охват обучающихся питанием по приемам пищи: завтраки, обеды, полдники; в том числе горячим питанием; охват бесплатным питанием, стоимость питания);
- Анализ меню школьной столовой по показателям пищевой и энергетической ценности, а также частоте включения отдельных блюд;
- Оценка качества и удовлетворенности питанием в образовательных организациях детьми и их родителями;
- Определение качества организации питания в Чухломской школе.

Ожидаемый результат от реализации проекта

- Повышение охвата обучающихся питанием по приемам пищи: завтраки, обеды, полдники; в том числе горячим питанием; охват бесплатным питанием.
- Соответствие меню школьной столовой по показателям пищевой и энергетической ценности, а также частоте включения отдельных блюд.
- Удовлетворенность всех участников образовательного процесса качеством питания.



- Удовлетворенность питанием в образовательной организации детьми и их родителями.

Основные мероприятия проекта «Мониторинг питания»

Наименование мониторинга	Ответственный	Диагностика Вид мониторинга	Периодичность, где заслушивается
1.Оценка организации питания по отдельным показателям (охват обучающихся питанием по приемам пищи: завтраки, обеды, полдники; в том числе горячим питанием; охват бесплатным питанием, стоимость питания)			
1.Мониторинг охвата школьным и горячим питанием обучающихся	Заместитель директора по УВР, классные руководители	Анализ охвата питанием согласно данным табеля посещения столовой	Ежемесячно: Административное совещание с участием представителей по общественному питанию
2.Мониторинг охвата бесплатным питанием льготных категорий обучающихся	Заместитель директора по УВР, социальный педагог	Анализ охвата питанием согласно данным табеля посещения столовой и приказов на выделение льготы	Ежемесячно Административное совещание
2.Мониторинг меню школьной столовой по показателям пищевой и энергетической ценности, а также частоте включения отдельных блюд			
1.Ведение ведомости контроля за рационом питания	зав. столовой	Внутришкольный	Ежедневный. Административное совещание при директоре.
2.Анкета по вопросам корректировки меню школьной столовой.	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, зав. столовой, классные руководители, общественный совет по питанию	Внутришкольный мониторинг для корректировки меню. Анкета проводится с использованием Google формы	Один раз в год, по итогам первого полугодия. Заслушивается на общественном совете по питанию с целью последующей корректировки меню
Мониторинг	Заведующая	Внешний	Заслушивается



выполнения норм питания	столовой, директор школы	мониторинг	ежемесячно при участии общественного совета
Оценка качества и удовлетворенности питанием в образовательных организациях детьми и их родителями.			
Анкета удовлетворенности учащихся и родителей	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, зав. столовой, классные руководители, общественный совет по питанию	Внутришкольный мониторинг для корректировки меню. Анкета проводится с использованием Google формы	Один раз в четверть, по итогам первого полугодия. Заслушивается на общественном совете по питанию с целью последующей корректировки меню
Осуществление общественного контроля школьного питания	Заместитель директора по УВР, социальный педагог, зав. столовой, классные руководители, общественный совет по питанию	Внутришкольный мониторинг для корректировки меню	Один раз в месяц. Заслушивается на общественном совете по питанию с целью последующей корректировки меню
Мониторинг качества готовой пищевой продукции	Бракеражная комиссия	Внутришкольный мониторинг. Оценка качества	Заслушивается на общественном совете по питанию с целью последующей корректировки меню
Мониторинг подкарантинной продукции	Зав. столовой	Оценка качества	Заслушивается на общественном совете по питанию с целью последующей корректировки меню



Проект «Здоровое питание»

Цель проекта: Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию культуры правильного здорового питания и поиск новых форм работы.

Задачи проекта:

- расширение знаний учащихся о продуктах здорового и нездорового питания, пропаганда и реклама только здоровых продуктов;
- создание условий для улучшения показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

Ожидаемый результат:

- улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

Основные мероприятия проекта «Здоровое питание»

Месяц Мероприятие	Сроки	Ответственные
Планирование работы с учащимися и родителями по вопросам школьного питания	Август-сентябрь ежегодно	Заместитель по УВР ШМО классных руководителей
Организация двухразового горячего питания детей в школе, составление списков на бесплатное питание	ежемесячно	Социальный педагог
Рассмотрение на родительских собраниях вопросов: «Организация горячего питания школьников» «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; «Влияние правильного питания на рост, физическое и интеллектуальное развитие ребёнка».	1 раз в четверть	Заместитель по УВР ШМО классных руководителей
Беседы о культуре поведения учащихся во время приема пищи	ежедневно	Классные руководители
Проведение классных часов по темам: «Правильно питаться – быть	Согласно плану воспитательной работы	Классные руководители



Конкурс «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»

здоровым». «Влияние правильного питания на рост, физическое и интеллектуальное развитие».		
Беседы с учащимися о пользе горячего питания.	Согласно плану воспитательной работы	Классные руководители Педагоги- организаторы Медицинская сестра
Анкетирование учащихся «Школьное питание»	1 раз в полугодие	Заместитель по ВР Социальный педагог
Анкетирование родителей с целью выявления отношения к организации питания	1 раз в полугодие	Заместитель по ВР Общественный совет
Анкетирование детей и родителей «Ваши предложения по развитию школьного питания на следующий учебный год»	1 раз в полугодие	Заместитель по ВР Общественный совет Классные руководители
Акция «Чистая тарелка»	1 раз в месяц	Педагог- организатор
Акция «Здоровое питание-активное долголетие» (просмотр презентаций и разработка флаеров)	Согласно плану	Педагог- организатор
Акция «В здоровом теле – здоровый дух» о правильном питании школьников	Согласно плану	Педагог- организатор
Защита плакатов и презентаций «О полезных привычках»	Согласно плану	Педагог- организатор
Выставка фоторабот «Любимое блюдо моей семьи»	Согласно плану	Педагог- организатор Классные руководители
Проект «Кухня Костромской области»	В течение года	Педагог- организатор Классные руководители
Защита проектных творческих и исследовательских работ о правильном питании в рамках школьной научной конференции «Юный исследователь»	Апрель ежегодно	Педагоги, классные руководитель



«Здоровое питание» встреча с медицинской сестрой	1 раз в четверть	Заместитель по ВР Медицинская сестра
Создание методических рекомендаций для классных руководителей по просветительской работе, способствующей укреплению здоровья, формированию культуры правильного здорового питания и поиску новых форм работы.	Сентябрь 2021	Заместитель по ВР Руководитель ШМО классных руководителей

VII. Кадровое обеспечение программы.

Кадровое обеспечение столовой МБОУ Чухломская средняя школа имени А.А. Яковлева

	Должность	Количество ставок	Количество персонала
1	Директор	1	1
2	Заместитель директора по ВР	1	1
3	Классные руководители	31	31
4	Педагог-организатор	2	2
5	Социальный педагог	1	1
6	Заместитель директора по АХР	1	1
7	Заведующая столовой	1	1
8	Кладовщик	1	1
9	Повар	4	4
10	Мойщик посуды	3	3
11	Подсобный (кухонный) работник	2	2

VIII Основные финансовые механизмы реализации программы

Проект реализуется с 2017-2022 году за счет средств регионального и местного бюджетов. С учетом прогноза численности обучающихся устанавливаются объемы финансирования расходов на питание учащихся на очередной финансовый год

Использование средств	Муниципальный бюджет	Региональный бюджет	Федеральный бюджет
Переоснащение материально-технической базы	1.000.526.6 рублей согласно перспективному плану оснащения столовой		
Организация питания льготных категорий учащихся	+	+	



Организация питания учащихся 1-4 классов			С 1 сентября 2020
Организация питания учащихся 5-11	+	+	
Оплата труда работников пищеблока	+		

Финансирование обеспечением питания отдельных категорий обучающихся за счет средств бюджета Чухломского муниципального района Костромской области, исполняемым за счет собственных доходов бюджета района и средств, предоставляемых из бюджета Костромской области в виде межбюджетных трансферов на финансовое обеспечение мероприятий по организации горячего питания.

IX. Организационное обеспечение реализации и механизмы контроля за ходом выполнения Программы.

Для реализации единого подхода к выполнению мероприятий, эффективного расходования финансовых средств, выделенных на реализацию Программы, предусматривается организация взаимодействия между всеми ее соисполнителями.

Ответственными исполнителями Программы являются: ответственный за организацию питания в школе, администрация школы.

Соисполнителями программы является общественный совет по питанию, в рамках своих полномочий по контролю и безопасности питания обучающихся, а также организаторы школьного питания, классные руководители и учителя-предметники, участвующие в выполнении мероприятий.

В ходе выполнения Программы предусматривается персональная ответственность исполнителей за реализацию закрепленных за ними мероприятий.

Исполнитель Проекта обеспечивает межведомственное взаимодействие на городском уровне, организует оперативную работу, контроль выполнения заданий, подготовку предложений по корректировке Проекта в случае необходимости.

По результатам мониторинга Программы администрация школы выполняет поэтапный отчет.

Механизм контроля за ходом выполнения Программы включает:

- подготовку отчетов о ходе выполнения системы мероприятий и использовании финансовых средств на эти цели;
- рассмотрение хода выполнения мероприятий программы на совещаниях при директоре.

должность	Функциональные обязанности в рамках реализации проекта
Директор	Выполняет функцию координатора реализации



	Программы. Осуществляет текущее управление реализацией Программы. Уточняет затраты по программным мероприятиям, а также механизм реализации Программы Обеспечивает эффективное использование средств, выделяемых на реализацию программы
Заместитель директора по ВР	Организация мероприятий направленных на формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье. Создание системы мониторинга организации школьного питания и питания в образовательной организации. Подготовка поэтапных отчетов.
Классные руководители	Организация просветительской работы, работа с родительскими комитетами, организация мониторингов удовлетворенности питанием, включение учащихся и родителей в обсуждение вопросов по питанию. Контроль посещения столовой и оплаты питания Создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей, для улучшения показателей здоровья учащихся школы
Школьное методическое объединение классных руководителей	Рассмотрение и планирование рекомендации по организации работы классных руководителей в рамках проекта «Здоровое питание»
Социальный педагог	Организация питания льготных категорий Мониторинг питания льготных категорий учащихся
Заместитель директора по АХР	Осуществляет мониторинг материально-технической базы Организация мероприятий в рамках реализации проекта « Школьная столовая» Приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы. Подготовка поэтапных отчетов
Заведующая столовой	Обеспечение производственно-хозяйственной деятельности, обеспечение эффективного взаимодействия всех подразделений Организует работу по улучшению качества школьного питания, обеспечению его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников



Технолог	Осуществление общего руководства технологией приготовления продукции, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников
Общественный совет по питанию	Осуществление мониторинга удовлетворенности питанием, составление общих рекомендаций Осуществление контроля качества питания и выявление проблем
Кладовщик	Оформление своевременного заказа, получение, сохранение и хранение продуктов, правильная выдача продуктов согласно меню – раскладки, с соблюдением сроков
Шеф-повар	Осуществление руководства производственной деятельностью школьной столовой Организует работу по улучшению качества школьного питания, обеспечению его безопасности, сбалансированности

Х. Мониторинг хода реализации программы.

Цель: отслеживание эффективности деятельности по реализации Программы развития.

Задачи мониторинга:

- определение основных показателей, индикаторов и критериев оценки реализации программы развития;
- сбор информации, количественная и качественная обработка полученной информации, выработка заключений;
- на основе обработки полученной информации прогнозирование дальнейших тенденций и возможностей обследуемого объекта, осуществление коррекции Программы совершенствования организации питания в школе.

Основными критериями в мониторинге Программы развития определены следующие: когнитивный, эмоциональный и процессуальный.

Основными показателями являются:

- удовлетворенность участников образовательного процесса школьным питанием;
- повышение охвата обучающихся питанием по приемам пищи: завтраки, обеды, полдники; в том числе горячим питанием; охват бесплатным питанием;
- соответствие меню школьной столовой по показателям пищевой и энергетической ценности, а также частоте включения отдельных блюд;
- улучшение показателей здоровья учащихся школы;
- соблюдение санитарно-эпидемиологических норм по организации питания.

Показатель	Индикатор	Методика	Сроки проведения
------------	-----------	----------	------------------



Конкурс «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной организации»

1.Удовлетворенность участников образовательного процесса школьным питанием.	Увеличение количества (процента) положительных ответов	Изучение мнения по организации школьного питания Анкеты Экспресс - опросы	Ноябрь Январь Май В течение всего периода
2.Повышение охвата обучающихся питанием по приемам пищи: завтраки, обеды; в том числе горячим питанием; охват бесплатным питанием.	Увеличение учащихся, охваченных школьным питанием	Анализ табеля питания в течение каждого месяца	Ежемесячно В течение учебного года
Соответствие меню школьной столовой по показателям пищевой и энергетической ценности, а также частоте включения отдельных блюд.	Пищевая и энергетическая ценность, а также частота включения отдельных блюд	Ведение журнала бракеража готовой кулинарной продукции, соответствие ежедневного 10 дневному меню. Ведомость контроля за рационом питания	Ежедневно с комплексным анализом ситуации 1 раз в две недели (с 1 января 2021)
Улучшение показателей здоровья учащихся школы.	Положительная динамика роста учащихся с 1 группой здоровья, снижение заболеваемости	Медицинские осмотры, диспансеризация учащихся	1 раз в полугодие