

Утверждаю

Директор МБОУ «Гимназии №3»

_____ Ю.Ф. Вяткина

«__» _____ 2019-2020уч.г.

***ПРОГРАММА
ПО РАЗВИТИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
УЧАЩИХСЯ И ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ ЗА
ПИТАНИЕМ
НА 2019 - 2020 УЧЕБНЫЙ ГОД***

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
7. План работы комиссии по контролю за организацией питания учащихся
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 Республики Башкортостан, администрация Кировского муниципального района 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 РБ «Об образовании», Типовым положением о школе и другими законодательными и нормативными правовыми актами РБ, администрации Кировского муниципального района, 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 учащихся.

3. ЗАДАЧИ

1. Обеспечить качество и сбалансированность рационов питания обучающихся.
2. Повысить доступность школьного питания, увеличить охват организованным питанием большего числа учащихся.
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 учащихся.

4. СОСТОЯНИЕ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

В настоящий период в школе обучается 1697 учащихся. Из регионального бюджета финансируется организация бесплатного питания:

- учащиеся 1-4 классов - 23 чел. (завтраки),
- учащиеся 5-11 классов - 18 чел. (завтраки),
- учащиеся 1-4 классов - 6 чел. (завтраки и обеды),
- учащиеся 5-11 классов - 3 чел. (завтраки и обеды),

- учащиеся 1-4 классов, льготной категории – 5 чел. (завтраки).
- учащиеся 5-11 классов льготной категории - 7 чел. (завтраки).

Вопросами организации питания в школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное. 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 бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания. В состав бракеражной комиссии входят: директор школы Вяткина Ю.Ф., председатель БК Ефимова Н.С., фельдшер поликлиники №2

Савельева Е.А., заместитель директора по УВР Байбурин Э.М., ответственная по питанию Егошина Т.В., учитель французского языка - родитель Бакирова Т.Н.. 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.

Общая характеристика столовой

Столовая закрытого типа находится на первом этаже школьного здания, обслуживает учащихся школы, преподавателей, младший обслуживающий персонал. Столовая с полным циклом производства. Работает столовая 5 дней в неделю при восьми часовом рабочем дне. Режим работы столовой: с 09.00. до 17.00.

Отпуск блюд происходит путём предварительного накрытия на столы. Меню составляется с учётом ассортиментного минимума. Меню – это перечень закусок, блюд, напитков, мучных кондитерских изделий, имеющихся в продаже на данный день с указанием выхода блюд и их цены.

Столовая работает на привозном сырье, продукты завозятся несколько раз в неделю. Составляется заявка на продукты, которые требуются на неделю вперёд. Молочную продукцию завозят по заявке два раза в неделю.

Обеденный зал рассчитан на 250 посадочных мест. При входе имеются умывальники для мытья рук (3 кранов), а также диспенсеры (7 штук). Стены окрашены в персиковый цвет, потолок белый. В обеденном зале светло, большие окна занавешены шторами – тюль, стены оформлены картинами, в центре зала плазма (транслирующая ролики о здоровом питании). Столы прямоугольные с гигиеническим покрытием, стулья с высокой спинкой.

Мясорыбная зона

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

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- 2 производственных стола
- Мясорубка
- Холодильник, морозильник
- Раковина, ванна

- Промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и т.п.
- Весы
- Разрубочный стул

Овощная зона

Вторая заготовочная зона предназначена для переработки готовых овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей). Расположена недалеко от мясорыбной зоны. Стены и пол выложены плиткой, так как это облегчает влажную уборку в цехе. Освещение искусственное и естественное.

- Посредством ламп накаливания

- Через оконные проёмы

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- Картофелечистка
- Моечная раковина
- Производственный стол

- Овощерезательная машина
- Промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.
- Подтоварники для овощей
- Весы типа

Холодная зона

Холодная зона является доготовочной. Холодная зона предназначена для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Продукция, используемая для приготовления блюд, перед отпуском не подвергается вторичной тепловой обработке, поэтому в зоне соблюдаются строгие санитарные требования: продукты, используемые для приготовления блюд, хранятся в холодильных шкафах или камерах при температуре не выше 6-8°C. Посуда и инвентарь промаркированы и используются по назначению.

Холодная зона расположена вблизи с горячей зоной, для того чтобы производить тепловую обработку продуктов необходимых для приготовления холодных блюд. Помещение светлое, пол и стены выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное.

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

Холодные блюда реализуются в короткий срок, салаты заправляются только перед отпуском. Блюда оставшиеся с прошедшего дня к реализации не допускаются.

В цехе имеется оборудование и инвентарь:

- Холодильный шкаф
- Производственный стол
- Передвижной стеллаж
- Моечная раковина
- Машина для нарезки овощей
- Промаркированные ножи, разделочные доски и т.п.
- Весы типа
- Машина для резки сыра

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 складскими помещениями, с холодной зоной, 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.

- Посредством ламп накаливания
- Через оконные проёмы

Отпуск готовых блюд и изделий происходит с раздаточной линии. 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 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.
- Электрические плиты

- Мармиты

Соусное отделение

Это отделение предназначено для приготовления вторых блюд, гарниров, горячих напитков.

В отделении имеется оборудование, инвентарь, посуда:

- Пищеварочные котлы
- Производственные столы
- Промаркированные ножи, поварёшки, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.
- Электрические плиты

- Жарочный шкаф

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

Моечная кухонной столовой

Предназначена для мытья столовой посуды. Освещение искусственное .

- Посредством ламп накаливания

Пол выложен плиткой, стены, стены наполовину выложены плиткой, а остальная часть стен выкрашена краской, экологически чистой, предназначенной для покраски стен в детских учреждениях. Имеется стол для чистой посуды.

Складские помещения

Складские помещения поделены на зоны. К ним относятся 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.

Административные помещения

Это кабинет шеф-повара столовой, гардероб для персонала.

Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

В школе наряду с организованным питанием для всех учащихся работает буфет. В нем постоянно присутствует не только выпечка, но и разнообразные соки, напитки, кондитерские изделия.

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

Ежедневно до девяти часов утра происходит учет наличного состава обучающихся, производится корректировка предварительных заказов предыдущего дня. 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.

Ее работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.

5. ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

Мероприятия	Срок	Ответственные
РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение ответственного за питание	сентябрь	Директор
Создание бракеражной комиссии	сентябрь	Директор
Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь, январь	Директор
Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение завтраков	В течение года	Зам.директора по УВР, классные руководители.
Отчет на совещании при директоре	По плану совещаний при директоре	Ответственный за организацию питания
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, мед. работник
Контроль за соблюдением	Ежедневно	Ответственный за

графика работы столовой и буфета		организацию питания , бракеражная комиссия
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях	Директор, ответственный за питанием
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания.
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Работа с учащимися и родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	В течение года	Администрация школы, классные руководители, заведующая столовой

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

Школьная бракеражная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2009 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами РФ и РБ, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной бракеражной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены бракеражной комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа бракеражной комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях бракеражной комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание бракеражной комиссии оформляется и доводится до сведения администрации школы.

Основные направления деятельности бракеражной 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 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.

7. ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

Наименование мероприятия	Срок	Ответственный
Санитарное состояние школьной столовой	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Соблюдение графика питания учащихся	1 раз в месяц	Ответственный за питание, классные руководители
Личная гигиена учащихся	Еженедельно	Ответственный за питание, классные руководители
Организация питания ГПД	1 раз в месяц	Ответственный за питание
Опрос уч-ся о вкусовых качествах горячего питания и буфетной продукции. Заключение о качестве питания	Декабрь, май	Бракеражная комиссия
Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия
Санитарное состояние транспорта	1 раз в месяц	Зав столовой
Целевое использование продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	1 раз в месяц	Бракеражная комиссия

8. ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ

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.

**План
производственного контроля организации питания обучающихся**

<i>№ п\п</i>	<i>Объект контроля</i>	<i>Кратность контроля или сроки исполнения</i>	<i>Исполнитель</i>	<i>Отметка о выполнении</i>
1.	Устройство и планировка пищеблока	1 раз в год	Зам.директора по АХЧ	Акт готовности к новому учебному году
2.	Оформление столовой, буфета	1 раз в триместр	Зам.директора по АХЧ	Акт выполнения работ
3.	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Ежедневно	Мед.работник	Акты проверки
4.	Условия хранения поставленной продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Температурная карта холодильного оборудования
5.	Качество поставленных сырых продуктов	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
6.	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, готовой продукции	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	Ежедневно	Мед.работник	Бракеражный журнал
8.	Качество готовой продукции	Ежедневно	Ответственный за питание, мед.работник	Бракеражный журнал
9.	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	1 раз в месяц	Заведующий столовой	Акт проверки
10.	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-ти дневному меню	1 раз в месяц	Заведующий столовой	Акт проверки
11.	Поточность производственных процессов	1 раз в полгода	Заведующий столовой, ответственный за питание,	Акт проверки

			мед.работник	
12.	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Ежедневно	Дежурный учитель	
13.	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Ежедневно	Ответственный за питание, заведующий столовой	Акт списания
14.	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	Акт проверки
15.	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Ежеквартально	Зам.директора по АХЧ	Акт проверки
16.	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	В течение года	Ответственный за питание, мед.работник	
17.	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	1 раз в неделю	Ответственный за питание, мед.работник	Акты проверки
18.	Контроль за отходами	В течение года	Заведующий столовой, зам.директора по АХЧ	Акт 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 учащихся сбалансированным горячим питанием в соответствии с физиологическими потребностями детей и санитарно-гигиеническими требованиями к организации питания, увеличивается охват питания учащихся обедами, способствует развитию у учащихся правильных норм поведения, формирующих здоровый образ жизни.

