



УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МАОУ «СОШ № 21»  
И.А.Кожевникова

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение  
«Средняя общеобразовательная школа № 21»  
Асбестовского городского округа

**Целевая программа  
«Совершенствование питания  
обучающихся в МАОУ «СОШ № 21»  
на 2020 – 2024 годы»**

г.Асбест

# 1. Паспорт программы «Целевая программа «Совершенствование питания обучающихся в МАОУ «СОШ № 21» на 2020 – 2024 годы»

<b>Наименование Программы</b>	Муниципальная целевая программа «Совершенствование питания учащихся в МАОУ «СОШ № 21» АГО
<b>Разработчики Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Администрация школы</li> <li>– Педагогический коллектив школ</li> </ul>
<b>Исполнители Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>– Педагогический коллектив школы</li> <li>– Администрация школы</li> <li>– Родительская общественность</li> </ul>
<b>Научно-методические основы разработки Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Конституция Российской Федерации, принята на всенародном голосовании 12.12.1993 г., (с поправками от 30.12.2008 г.);</li> <li>- Гражданский Кодекс Российской Федерации (с изм. от 24.02.2010 г.);</li> <li>- Федеральный Закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» (с изм. от 30.12.2008 г.);</li> <li>- Федеральный Закон от 02.01.2000 г. № 29-ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» (с изм. от 30.12.2008 г.);</li> <li>- Федеральный Закон от 21.07.2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд» (с измен. 08.05.2010 г.);</li> <li>- Закон Российской Федерации от 07.02.1992 № 2300-1 «О защите прав потребителей» (с изм. 30.12.2008 г.);</li> <li>- Закон Российской Федерации от 29.12.2012 N 273-ФЗ (ред. от 02.06.2016) "Об образовании в Российской Федерации"</li> <li>- Постановление Правительства Российской Федерации от 15 августа 1997 г. № 1036 «Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания» (с изм. от 10.05.2008 г.);</li> <li>Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля»;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23 июля 2008 г. № 45;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98;</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1078-01 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», утвержденные Главным государственным санитарным врачом РФ 6 ноября 2001 г. (с изм. 27 января 2010 г.);</li> <li>- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98;</li> <li>- Постановление Правительства Свердловской области от 20 июня 2006 г. № 535-ПП «Об обеспечении питанием учащихся и воспитанников областных государственных и муниципальных образовательных учреждений, расположенных на территории Свердловской области» (с измен.);</li> <li>- Постановление Региональной энергетической комиссии Свердловской области от 10 декабря 2008 г. N 158-ПК «Об</li> </ul>

	<p>утверждении предельных размеров наценок на продукцию (товары), реализуемую в организациях общественного питания при общеобразовательных учреждениях, профтехучилищах, средних специальных и высших учебных заведениях»;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Национальный стандарт РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия», утвержденный приказом Федерального агентства по техническому регулированию и метрологии от 27 декабря 2007 г. № 474-ст;</li> <li>- Методические рекомендации N 0100/8606-07-34 «Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах», утвержденные Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 24.08.2007 г.;</li> <li>- ГОСТ Р 50935-96 Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу</li> <li>- ОСТ 28-1-95 Общественное питание. Требования к производственному персоналу.</li> <li>- Устав МАОУ «СОШ № 21»</li> </ul>
<p><b>Цели и задачи Программы</b></p>	<p><b>Цель:</b> создание в школе условий для организации и совершенствования качественного, сбалансированного и доступного питания обучающихся и осуществления контроля за питанием.</p> <p><b>Задачи:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Выявление перспективных направлений развития системы питания школьников и моделирование ее нового качественного состояния.</li> <li>2. Разработка условий для реализации инновационных программ в области образования, интегрирующих ценности и цели всех субъектов образовательного процесса.</li> <li>3. Обеспечение условий для сохранения и укрепления здоровья всех участников образовательного процесса.</li> <li>4. Повышение пищевой и биологической ценности, органолептических показателей продукции школьного питания, расширение ассортимента продукции.</li> <li>5. Совершенствование системы организации питания, создание современной материально-технической базы для организации производства и обслуживания: использование современного технологического оборудования, инвентаря, посуды, специализированной мебели.</li> <li>6. Организация диетического питания детей, нуждающихся в пищевой коррекции по медицинским показателям.</li> </ol>
<p><b>Приоритетные направления Программы</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным их возрастным и физиологическим потребностям.</li> <li>2. Обеспечение высокого качества, безопасности и доступности школьного питания, увеличение охвата учащихся организованным горячим питанием.</li> <li>3. Сохранение и укрепление здоровья всех участников образовательного процесса.</li> <li>4. Развитие материально-технической базы школьной столовой, ее эстетического и санитарного состояния.</li> <li>5. Улучшение профессионально-кадрового состава работников школьной столовой.</li> <li>6. Совершенствование системы контроля администрации школы, медицинской, хозяйственной службами, Советом родителей несовершеннолетних обучающихся и Наблюдательным Советом за качеством, сбалансированностью и доступностью питания.</li> </ol>
<p><b>Ожидаемые результаты Программы и индикаторы для оценки их достижения</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Охват горячим питанием 99% обучающихся школы.</li> <li>2. Улучшение качества и организации школьного питания.</li> <li>3. Повышение образовательного, культурного и эстетического уровня учащихся в питании, формирование здорового образа жизни.</li> <li>4. Сохранение здоровья, увеличение положительной динамики состояния здоровья всех участников образовательного процесса.</li> <li>5. Улучшение материально-технической базы школьной столовой, совершенствование эстетического оформления зала для приема пищи.</li> </ol>

	6. Повышение роли административного, медицинского, хозяйственного и общественного контроля питания школьников. 7. Повышение рейтинговой оценки качества организации питания в школе со стороны родительской общественности, выпускников и местного сообщества.
<b>Срок действия Программы</b>	2020 – 2024 годы
<b>Этапы реализации Программы</b>	1 этап 01.01.2020 г.-31.12.2020 г. 2 этап 01.01.2021 г.-31.12.2021 г. 3 этап 01.01.2022 г.-31.12.2022 г. 4 этап 01.01.2023 г - 31.12.2023 г. 5 этап 01.01.2024 г - 31.12.2024 г.
<b>Источники финансирования Программы</b>	Средства областного бюджета; Средства, привлекаемые из внебюджетных источников.
<b>Порядок управления, мониторинга хода и результатов реализации Программы</b>	Управление реализацией Программы осуществляет директор школы через своих заместителей директора по учебно-воспитательной, административно-хозяйственной работе, с привлечением школьного медицинского фельдшера и родительской общественности. Контроль за исполнением Программы осуществляет Педагогический совет школы. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Педагогического совета школы. Администрация школы представляет в установленном порядке в Управление образования Асбестовского городского округа отчеты об организации питания.

## 2. Характеристика состояния организации питания в МАОУ «СОШ № 21» и прогноз развития ситуации с учетом реализации программы

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 Свердловской области, администрация Асбестовского городского округа и другие муниципальные службы и ведомства проводят целенаправленную работу по формированию, сохранению и укреплению здоровья детей.

Организация горячего питания в МАОУ «СОШ № 21» всегда была важным направлением работы по сохранению и укреплению здоровья обучающихся, профилактике алиментарно-зависимых заболеваний. Эта работа стала одной из составляющих здоровьесберегающих технологий.

В школе работает столовая полного цикла с буфетом. Вопросами организации питания в школе занимаются несколько подразделений: административное, медицинское, хозяйственное, а также Педагогический совет. Основная цель контроля заключается в том, чтобы зафиксировать истинное положение дел с организацией питания в школе и своевременно произвести нужную коррекцию. Ежегодно в школе назначается ответственный за организацию питания, за которым закреплены функциональные обязанности. Ежегодно, после проведения конкурсных мероприятий, заключается 2-хсторонний договор оказания услуг по организации горячего питания учащихся – МАОУ «СОШ № 21» и организатор питания.

Ежедневное примерное меню разрабатывается с учетом необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона, дифференцированного по возрастным группам обучающихся, горячий завтрак составляет 20-25 % от суточной нормы. В меню соблюдаются требования по массе вторых блюд, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах. При разработке меню предпочтение отдается свежеприготовленным блюдам. Питание соответствует принципам щадящего питания, предусматривающее использование определенных способов приготовления блюд, таких, как варка, тушение, запекание, исключение продуктов с раздражающими свойствами.

Существует группа обучающихся, которые получают бесплатное питание. К ним относятся дети из опекаемых семей, дети-инвалиды, дети их многодетных семей, дети из семей, чьи доходы родителей составляют менее установленной суммы прожиточного уровня.

Информация о контроле за организацией и качеством питания заслушивается на заседании Совета родителей (законных представителей) несовершеннолетних обучающихся (не реже 1 раза в год), что позволяет получить целостную картину организации питания в школе и определить проблемы и планы на ближайшую перспективу.

В школе ведется работа по привитию культуры питания и здорового образа жизни, просветительская работа по вопросам правильного и сбалансированного питания, оздоровительные мероприятия (в том числе организация летнего оздоровительного лагеря с усиленным питанием). Ежемесячно проводятся совещания классных руководителей по организации горячего питания в классных коллективах, классные часы о значении качества и режима питания.

Большое значение в школе придается соблюдению санитарных и эстетических норм в школьной столовой. С этой целью ежегодно проводится косметический ремонт обеденного зала и подсобных помещений столовой, оснащение посудой и оборудованием.

Однако, устаревание и износ здания и технологического оборудования, изменение качества питания населения с появлением новых продуктов, в т.ч. быстрого приготовления, и увеличение на этом фоне уровня заболеваний, связанных с органами пищеварения, анемии, ожирение, увеличение количества детей, заменяющих полноценное горячее питание сладостями, чипсами и сухариками с искусственными добавками определило необходимость проведения целенаправленных мероприятий по решению этих проблем.

## МЕРОПРИЯТИЯ ПРОГРАММЫ

<i>1. Обеспечение обучающихся оптимальным питанием, адекватным их возрастным и физиологическим потребностям.</i>				
<b>№п/п</b>	<b>Наименование мероприятия</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Ответственный</b>	<b>Примечание</b>
1.	Заключение 2-х стороннего договора между школой и организатором питания на конкурсной основе.	Январь	Директор школы	
2.	Организация эффективного взаимодействия с поставщиком (организатором) питания по вопросам соблюдения принципов сбалансированного питания, улучшения рациона, повышения его разнообразия, привлекательности и доступности	Постоянно	Директор школы, комиссия по контролю за организацией питания	
3.	Назначение ответственного за организацию питания в школе	Сентябрь	Директор школы	

4.	Работа классных руководителей по организации горячего питания	Постоянно	Классные руководители	
5.	Контроль посещения учащихся 1-4 классов и получения завтраков	Постоянно	Зам. директора по УВР, комиссия по контролю за организацией питания	
6.	Реализация мероприятий по организации льготного питания	Январь, сентябрь, далее по мере поступления документов из Управления соцзащиты	Ответственный за организацию питания в школе	
7.	Контроль организации питания в группе продленного дня	Постоянно	Зам. директора по УВР, комиссия по контролю за организацией питания	
8.	Контроль за удовлетворением в суточной энергетической потребности, восполнении дефицита витаминов и микроэлементов в школьном питании	Постоянно	Школьный фельдшер	
9.	Изучение, анализ и оценка состояния здоровья, пищевого статуса обучающихся	Сентябрь	Классные руководители 1-11 классов, школьный фельдшер	
10.	Проведение совещаний и родительских собраний по проблеме организации правильного режима питания учащихся.	Ежеквартально	Классные руководители, зам.директора по УВР	

**2. Обеспечение высокого качества, безопасности и доступности школьного питания, увеличение охвата учащихся организованным горячим питанием.**

1.	Усиление контроля за качеством и безопасностью школьного питания	Постоянно	Школьный фельдшер, комиссия по контролю за организацией питания, ответственный за организацию питания	
2.	Организация контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий по организации питания	Постоянно	ТО Роспотребнадзора, школьный фельдшер	
3.	Контроль за качеством сырой и готовой продукции	Постоянно	Школьный фельдшер	
4.	Усиление работы с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях,	Классные руководители 1-11 классов	

		индивидуальная работа		
5.	Соблюдение графика поставок пищевой продукции, условий хранения и сроков реализации	По графику доставки	Заведующая столовой	
6.	Проверка целевого использования продуктов и норм закладки продуктов	2 раза в месяц	Комиссия бракеражная, школьный фельдшер	
7.	Активизация деятельности родительской общественности по контролю за организацией горячего питания	Постоянно	Классные руководители 1-11 классов	
8.	Соблюдение графика питания учащихся	Ежедневно	Ответственный за организацию питания, зам.директора по УВР	
9.	Личная гигиена учащихся	Ежедневно	Школьный фельдшер, классные руководители 1-11 классов	
10.	Организация питания обучающихся, занятых ВУД	1 раз в месяц	Классные руководители	
<b>3. Повышение образовательного, культурного и эстетического уровня учащихся в питании, формирование здорового образа жизни.</b>				
1.	Внедрение в учебно - воспитательный процесс новых технологий и методик здоровьесберегающего обучения, обеспечивающих формирование заинтересованного отношения к собственному здоровью, здорового образа жизни	Постоянно	Классные руководители 1-11 классов, учителя-предметники, зам.директора по УВР	
2.	Экологическое воспитание	Постоянно	Классные руководители 1-11 классов, учителя-предметники, зам.директора по УВР	
3.	Участие в конкурсах по формированию культуры здорового питания у участников образовательного процесса.		Классные руководители 1-11 классов, учителя-предметники, зам.директора по УВР	
3.	Реализация учебных элементов правильного питания: «Твое здоровье и питание».	Постоянно	Учителя биологии, химии, классные руководители 1-11 классов	

4.	Внедрение воспитательно-образовательного направления «Образование и здоровье», «Культура и эстетика питания»		Учитель ОБЖ, биологии, педагог-организатор	
<b>4. Сохранение здоровья, увеличение положительной динамики состояния здоровья всех участников образовательного процесса</b>				
1.	Ведение мониторинга здоровья детей	Постоянно	Школьный фельдшер	
2.	Ведение мониторинга по вопросам организации горячего питания учащихся	Постоянно	Ответственный за организацию питания	
3.	Коррекция внешних факторов, влияющих на состояние здоровья детей и подростков, основанных на данных мониторинга	Постоянно	Ответственный за организацию питания, школьный фельдшер	
4.	Проведение Дней здоровья	1 раз в четверть	Учителя физкультуры, зам.директора по УВР	
5.	Участие в районных семинарах, научно-практических конференциях для педагогов, медицинских работников и родителей учащихся по вопросам рационального питания детей		Организатор (поставщик) питания	
<b>5. Улучшение материально-технической базы школьной столовой, совершенствование эстетического оформления зала для приема пищи.</b>				
1.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	По мере поступления финансирования	Организатор (поставщик) питания	
2.	Организация закупки мебели для зала питания.	По мере поступления финансирования	Организатор (поставщик) питания	
3.	Организация косметического ремонта школьной столовой	Июль-август	Администрация МАОУ «СОШ № 21»	
4.	Оформление сменного уголка по пропаганде здорового питания, наглядного материала	1 раз в четверть	Организатор (поставщик) питания	
<b>6. Осуществление контроля административной, медицинской, хозяйственной службами, родительским комитетом и Управляющим советом за качеством, сбалансированностью и доступностью питания</b>				
1.	Организация мониторинга по вопросам организации горячего питания учащихся.	По плану	Комиссия по контролю за организацией питания	
3.	Контроль за определением контингента	Январь, сентябрь	Директор, ответственный по питанию	



	учащихся на право бесплатного льготного питания			
4.	Контроль по проверке соответствия рациона меню	2 раза в месяц	Комиссия по контролю за организацией питания, школьный фельдшер	
5.	Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, школьный фельдшер	
6.	Контроль за соблюдением графика работы столовой и буфета	Ежедневно	Комиссия по контролю за организацией питания, школьный фельдшер	

## 7. Ожидаемая оценка эффективности от реализации программы

Эффективность реализации программы совершенствования питания учащихся оценивается по установленным контрольным показателям, которые должны быть достигнуты в результате ее реализации.

Анализ показателей позволит проследить зависимость между целями, задачами и конечными результатами программы, затратами на ее реализацию и выработать соответствующие управленческие решения.

Оценка результатов программы осуществляется муниципальным заказчиком в ходе ее реализации и по итогам выполнения.

При оценке эффективности программы контрольные параметры (приложение 1.3) рассматриваются в динамике: на начало первого года реализации программы и на конец года ее завершения.

Предполагается в ходе реализации программы:

- улучшить показатели здоровья детей, создать благоприятные условия для его сохранения, укрепления, нормального роста и развития;
- улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность, рациональной сбалансированности;
- увеличить охват школьников горячим питанием до 99%;
- формировать у школьников культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье;
- улучшить координацию деятельности организаторов школьного питания;
- привести материально-техническую базу, школьной столовой и буфета в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания обучающихся.