

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
«Новгородская основная общеобразовательная школа № 16»



УТВЕРЖДАЮ
Директор школы
С.В. Ростовский
«01» декабря 2018 г.

**Комплексно-целевая программа
организации и развития системы
горячего питания
«Здоровое питание школьников»
на 2019-2020 годы**

Содержание программы

I. Введение

II. Обоснование актуальности поставленных задач

III. Цели программы

IV. Основные задачи по организации питания:

- 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.**
- 2. Методическое обеспечение.**
- 3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей.**
- 4. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.**
- 5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.**
- 6. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся.**

V. Стратегия реализации программы

VI. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в ОУ.

- 1. Санитарно-техническое обеспечение организации школьного питания.**

VII. Ресурсное обеспечение Программы

-  **Финансирование программы.**
-  **Кадровое обеспечение.**

VIII. Оценка эффективности и социально-экономических последствий реализации Программы. Заключение.

Ожидаемые результаты.

I. Введение

***«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя.
От жизнерадостности, бодрости детей зависит их
духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие,
прочность знаний и вера в свои силы»
В.А.Сухомлинский.***

Питание - один из факторов среды обитания, оказывающий непосредственное влияние на формирование здоровья детей и подростков.

У детей и подростков в школьный период наблюдаются интенсивные процессы роста, сложная гормональная перестройка организма, деятельности нервной и сердечно-сосудистой системы, головного мозга. Значительное умственное и физическое напряжение, которое в последние годы значительно возросло в связи с увеличением потока информации, усложнением школьных программ, нередко в сочетании с дополнительными нагрузками, приводит к необходимости ответственного подхода к составлению режима питания современных детей. Пищевой рацион школьников должен покрывать все энергетические потребности, связанные с бурным ростом организма и интенсивной жизнедеятельностью детей. Очень часто это происходит, в основном, за счет потребления большого количества продуктов с высоким содержанием жира и сахара, что может привести к развитию в будущем ожирения, кариеса, гиповитаминозов, а также дефициту микронутриентов. Поэтому одной из главных целей является пропаганда здорового образа жизни и питания среди детей.

В настоящее время в состоянии здоровья школьников преобладает увеличение удельного веса имеющих хроническую патологию и уменьшение числа относительно здоровых детей. К сожалению, в структуре заболеваний школьников стали чаще встречаться заболевания ЖКТ, почек, болезни обмена веществ, да и близорукость и сколиоз стали частыми спутниками наших детей. Не рационально построенные нагрузки, несбалансированное питание могут привести к ухудшению здоровья и обострениям уже имеющихся хронических заболеваний.

Актуальными для всех возрастов людей являются следующие принципы рационального питания:

- Адекватная энергетическая ценность рациона, соответствующая энергозатратам ребенка.
- Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам.
- Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.
- Оптимальный режим питания.
- Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
- Учет индивидуальных особенностей детей.
- Обеспечение безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

Достаточная обеспеченность ребенка всеми пищевыми ингредиентами, витаминами, макро и микроэлементами улучшает состояние иммунной системы, повышает сопротивляемость организма к отрицательным факторам окружающей среды. Питание влияет на развитие центральной нервной системы, интеллекта, состояние работоспособности. Поэтому проблема школьного питания, полноценного, сбалансированного рациона приобретает в наши дни такую актуальность.

Было замечено, что учащиеся, получающие горячее питание, меньше утомляются и легче справляются со школьной нагрузкой. Кроме этого, регулярное питание, соблюдение режима питания - это, прежде всего профилактика заболеваний пищеварительной системы. Поэтому, при организации школьного питания лучше ориентироваться на принципы здорового питания.

По официальным данным состояние здоровья российских школьников далеко от нормы. Без хронических заболеваний школу заканчивают не более трети учащихся, и в том числе – из-за неудовлетворительного состояния школьного питания.

Переломить ситуацию мог бы всеобщий переход на здоровое, сбалансированное горячее школьное питание.

С целью создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания, поиска новых форм обслуживания детей, увеличения охвата учащихся горячим питанием в школе была разработана комплексно-целевая программа «Здоровое питание школьников»

II. Обоснование актуальности поставленных задач.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Их решению посвящена подпрограмма «Питание» программы «Индустрия образования», принятая Министерством Образования России. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Администрация школы уделяет внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Сейчас особенно остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным. Чтобы полноценно развиваться, в течение дня ребенок должен получать необходимый минимум пищевых и минеральных веществ. Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии.

В Законе Российской Федерации "Об образовании" сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности (статья 51).

Для решения этой задачи была разработана Комплексная программа школы, которая предполагает, что правильно организованное питание поможет сохранять здоровье школьников.

Необходимость формирования культуры здоровья в школе обусловлена рядом объективных причин:

- ✓ фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте. Следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- ✓ в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проецируемой деятельности;
- ✓ школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Значительное число современных проблем в системе общего образования связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьной патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно – сосудистой систем, росте нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. При этом на заболевания органов пищеварения приходится 3,8%. Совершенствование системы школьного питания возможно только при условии комплексного решения в этой сфере, учитывающее здоровьесберегающие, медицинские, воспитательные, правовые, социальные, финансовые, технологические аспекты.

III. Цель программы:

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием.

IV. Основные задачи по организации питания:

1. Обеспечение бесплатным и льготным питанием категорий учащихся, установленных администрацией района;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

V. Комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы.

№ п/п	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1.	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	директор школы
2.	Организационное совещание — порядок приема учащимися завтраков; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь	председатель школьной комиссии по питанию, директор школы
3.	Совещание классных руководителей: - О получении учащимися завтраков, обедов	сентябрь	школьная комиссия по питанию
4.	Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	в течение года	школьная комиссия по питанию
5.	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1- 9-х классов по вопросам: - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение сан. гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	ноябрь февраль	школьная комиссия по питанию
6.	Создание бракеражной комиссии.	сентябрь	директор
7.	Составление графика дежурства учителей в столовой.	сентябрь	соц.педагог
8.	Составление графика дежурства учащихся в столовой.	сентябрь	соц.педагог
9.	Составление графика приема пищи.	сентябрь	ответственный по питанию
10.	Составление отчета по проверке организации горячего питания в школе.	ежемесячно	ответственный по питанию
11.	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	ежедневно	мед. работник ответственный по питанию
12.	Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся льготной категории	постоянно	социальный педагог ответственный педагог классные руководители
13.	Осуществление постоянного контроля за работой столовой администрацией школы, состоянием питания, соблюдением санитарно-эпидемиологических норм питания, проведение целевых тематических проверок.	в течение всего срока реализации программы	администрация, бракеражная комиссия
14.	Организация питания с учетом состояния здоровья	сентябрь	ответственный по

	детей в школе.		питанию
15.	Организация питьевого режима в школе.	в течении года	повар, завхоз
16.	Согласование перспективного меню.	в течение года	директор
17.	Обеспечение продуктами питания, обогащенными витаминами и микроэлементами.	в течение года	поставщик
2. Методическое обеспечение			
1.	Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9 классов: - Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - Организация горячего питания - залог сохранения здоровья».	в течение года	ответственный по питанию
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
3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей			
1.	Эстетическое оформление зала столовой	август	администрация
2.	Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	в течение года школьная комиссия по питанию, повар	
3.	Осуществление диетического питания учащихся.		
4. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.			
1.	Улучшение материально-технологического оборудования школьной столовой. Обновление и ремонт технологического и холодильного оборудования, обеспечение инвентарем.	ежегодно	директор завхоз
2.	Ремонт помещений школьной столовой.	ежегодно	директор завхоз
3.	Обновление кухонного инвентаря, кухонной посуды.	2019 г.	директор завхоз
4.	Обновление столовой посуды, столовых приборов.	2019 г.	директор завхоз
5.	Реализация в практической деятельности школы требований СанПиНа в вопросах организации горячего питания.	ежегодно	директор, ответственный по питанию
6.	Проведение педагогических и социально-просветительских мероприятий по уменьшению алкоголизма, наркомании, табакокурения среди детей и подростков.	в течение всего срока реализации программы	директор, соц.педагог
7.	Формирование методической библиотеки, видеотеки по вопросам здорового питания, здорового образа жизни.	до 01.09.2019 г.	соц.педагог библиотечарь

8.	Продолжение эстетического оформления зала столовой.	постоянно	соц.педагог
5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся			
1.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся.	ежедневно	классные руководители
2.	Проведение мониторинга отношения учащихся к организации горячего питания в школе.	май	ответственный по питанию соц.педагог кл. руководители
3.	Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение», - «Культура приема пищи», - «Хлеб – всему голова», - «Острые кишечные заболевания и их профилактика».	декабрь январь февраль	соц.педагог, классные руководители
4.	Конкурс сочинений «Школьная столовая»	апрель	соц.педагог, учитель русского языка и литературы
5.	Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	январь февраль	соц.педагог, учитель ИЗО
6.	Конкурс среди учащихся 5-9 классов «Хозяюшка».	март	соц.педагог, учитель технологии
7.	Конкурсно – игровая программа «В гостях у дядюшки Самовара» 1-4 классы.	февраль	учителя начальных классов
8.	Конкурс «Лучший дежурный».	1 раз в триместр	соц.педагог, классные рук.
9.	Оформление стенда « Культура поведения в столовой»		учитель технологии, биологии
10.	Анкетирование учащихся: - Школьное питание: качество и разнообразие обедов - За что скажем поварам спасибо?	январь март май	соц.педагог, классные. рук.
11.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	апрель	школьная комиссия по питанию
6. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся			
1.	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях «Основы формирования у ребенка навыков здорового образа жизни. Атмосфера жизни семьи как фактор физического и психического здоровья ребенка. Профилактика вредных привычек и социально обусловленных заболеваний у детей».	1 раз в триместр	ответственный за питание, кл. руководители
2.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ.	в течение года	классные руководители
3.	Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	апрель	педагог-психолог
4.	Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2019/2020 уч. год по развитию школьного питания»	май	классные руководители

V. Стратегия реализации программы

Участники Программы.

Участниками Программы являются непосредственно обучающиеся школы. Для оптимальной реализации программы выделены следующие субъекты.



➤ **Семья:**

- организация контроля над питанием школьников;
- родительский комитет класса;
- долевое участие в организации горячего питания школьников.

➤ **Администрация:**

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни.

➤ **Педагогический коллектив:**

- совещания, педагогические советы;
- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;
- приобщение к занятиям в спортивных секциях, в Школе развития, курсов для старшеклассников;
- пропаганда здорового образа жизни.

➤ **Социальный педагог:**

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому;
- санитарно-гигиеническое просвещение.

➤ **Работники столовой**

- производство блюд школьного питания.

VI. Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания учащихся в ОУ.

1. Санитарно-техническое обеспечение организации школьного питания.

- Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- Производственные и другие помещения школьной столовой содержатся в порядке и чистоте. Хранение пищевых продуктов на полу не допускается.
- Уборка обеденных залов проводится после каждого приема пищи. Обеденные столы моются горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
- Ветошь в конце работы замачивается в воде при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, дезинфицируют или кипятят, ополаскивают, просушивают и хранят в таре для чистой ветоши. Мытье кухонной посуды предусмотрено отдельно от столовой посуды.
- В моечных помещениях вывешены инструкции о правилах мытья посуды и инвентаря с указанием концентрации и объемов применяемых моющих средств, согласно инструкции по применению этих средств, и температурных режимах воды в моечных ваннах.
- Для обработки посуды, проведения уборки и санитарной обработки предметов производственного окружения используются разрешенные к применению в установленном порядке моющие, чистящие и дезинфицирующие средства, согласно инструкциям по их применению.
- Моечные ванны для мытья столовой посуды имеют маркировку объемной вместимости и обеспечиваются пробками из резиновых материалов. При мытье кухонной посуды в двухсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье щетками в воде при температуре не ниже 45°C и с добавлением моющих средств;
- ополаскивание горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C;
- просушивание в опрокинутом виде на решетчатых полках и стеллажах.

При мытье столовой посуды ручным способом в трехсекционных ваннах соблюдается следующий порядок:

- механическое удаление остатков пищи;
- мытье в воде с добавлением моющих средств в первой секции ванны при температуре не ниже 45°C;
- мытье во второй секции ванны в воде с температурой не ниже 45°C и добавлением моющих средств в количестве в 2 раза меньше, чем в первой секции ванны;
- ополаскивание посуды в третьей секции ванны горячей проточной водой с температурой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой;
- просушивание посуды на решетках, полках, стеллажах (на ребре).

- Чашки, стаканы, бокалы промываются в первой ванне горячей водой, при температуре не ниже 45°C, с применением моющих средств; во второй ванне ополаскиваются горячей проточной водой не ниже 65°C, с использованием металлической сетки с ручками и гибкого шланга с душевой насадкой.
- Кассеты для хранения столовых приборов ежедневно подвергаются обработке с применением моющих средств, последующим ополаскиванием и прокаливанием в духовом шкафу.
- Чистая кухонная посуда и инвентарь хранятся на стеллажах на высоте не менее 0,5 м от пола; столовая посуда – в шкафах или на решетках; столовые приборы – в специальных ящиках-кассетах ручками вверх, хранение их на подносах рассыпью не допускается.
- Санитарная обработка технологического оборудования проводится ежедневно по мере его загрязнения и по окончании работы. Производственные столы в конце работы моются с использованием моющих и дезинфицирующих средств, промываются горячей водой температуры не ниже 45° С и насухо вытираются сухой, чистой тканью. Для моющих и дезинфицирующих средств, применяемых для обработки столов, выделяется специальная промаркированная емкость.

- Мытье разделочных досок и мелкого деревянного инвентаря производится в моечном отделении для кухонной посуды горячей водой при температуре не ниже 45°C, с добавлением моющих средств, ополаскивается горячей водой при температуре не ниже 65°C и ошпаривается кипятком, а затем просушивается на стеллажах на ребре. После обработки и просушивания разделочные доски хранятся непосредственно на рабочих местах на ребре.
- Щетки для мытья посуды после использования очищаются, замачиваются в горячей воде при температуре не ниже 45°C с добавлением моющих средств, дезинфицируются, промываются проточной водой, просушиваются и хранятся в специальной таре.
- Для мытья посуды не допускается использование мочалок, а также губчатого материала. Дезинфекция посуды и инвентаря проводится по эпидемиологическим показаниям в соответствии с инструкцией по применению дезинфицирующих средств.
- Один раз в месяц проводят генеральную уборку всех помещений, оборудования и инвентаря с последующей дезинфекцией.
- Пищевые отходы хранятся в емкостях с крышками в специально выделенном месте.
- Для уборки каждой группы помещений выделяется отдельный промаркированный уборочный инвентарь.
- По окончании уборки, в конце смены весь уборочный инвентарь промывается с использованием моющих и дезинфицирующих средств, просушивается и хранится в чистом виде. Уборочный инвентарь хранится в специально отведённом месте.
- Проведение мероприятий по борьбе с насекомыми и грызунами осуществляется специализированными организациями в соответствии с гигиеническими требованиями, предъявляемыми к проведению дератизационных и дезинсекционных работ.
- Санитарное состояние и содержание производственных помещений соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.
- При составлении примерного меню следует обеспечивать поступление с рационами питания витаминов и минеральных солей. Замена витаминизации блюд выдачей поливитаминных препаратов в виде драже, таблетки, пастилки и других форм не допускается.
- В образовательном учреждении предусмотрено централизованное обеспечение обучающихся питьевой водой, отвечающей гигиеническим требованиям, предъявляемым к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении.
- Условия труда работников организации питания образовательного учреждения отвечают требованиям действующих нормативных документов в области гигиены труда. Санитарно-бытовое обеспечение работающих осуществляется в соответствии с действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания. Параметры микроклимата производственных помещений соответствуют требованиям, предъявляемым к микроклимату производственных помещений организаций общественного питания.
- Естественное и искусственное освещение во всех помещениях соответствует требованиям, предъявляемым действующими санитарными правилами и нормами для организаций общественного питания.

VII. Ресурсное обеспечение Программы

Финансирование программы.

Объём финансирования муниципальной программы определён бюджетом города, субвенциями краевого бюджета.

Финансирование затрат на реализацию мероприятий Программы планируется для:

- обеспечения дотаций на организацию питания учащихся из федерального и муниципального бюджета;
- обеспечения питания учащихся из малообеспеченных семей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;
- обеспечения учащихся качественным, здоровым горячим питанием;
- обновления материально-технической базы школьных столовых с учетом современных требований;

-сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

Цена горячего завтрака – учащиеся 6 – 10 лет 65 руб. 59 коп.
учащиеся 11 – 18 лет 76 руб. 26 коп.

Стоимость питания за неделю:

учащиеся 1- 4 классов: 5 дней - 327 руб.95 коп.

учащиеся 5 - 9 классов: 5 дней - 381 руб.30 коп.

Кадровое обеспечение.

В соответствии со штатным расписанием на 2018-2019 годы школьный пищеблок обслуживают: повар (6 разряд), 1 кухонный работник. Повар имеет профессиональное образование (среднее). Они ежегодно проходят гигиеническое обучение. По окончании обучения работники получают сертификаты и отметки в медицинской книжке.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой (фартуки, колпаки). Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

Программа производственного контроля организации питания обучающихся школы на 2018-2019 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	завхоз	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	завхоз	акты проверки
4	Условия хранения	холодильное	ежедневно	завхоз	температурная

	поставленной продукции	оборудование, подсобные помещения	2 раза в неделю		карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	ежедневно	завхоз	бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	номенклатура продукции, внешний вид, цвет, запах, вкус.	2 раза в год	повар, бракеражная комиссия, соц. педагог	протокол проверки
7.	Контроль суточной пробы	специальные контейнеры, температура хранения,	ежедневно	повар	бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	внешний вид, цвет, запах, вкус	ежедневно	бракеражная комиссия	бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	раздача	1 раз в месяц	Отв. за питание	акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание	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	повар, завхоз, отв. за питание	акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	холл перед столовой	ежедневно	дежурный учитель по столовой	
13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	накладные, журнал учета отпущенной продукции	ежедневно	отв. за питание, повар	акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	мойка	1 раз в неделю	завхоз	акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	пищеблок	Ежеквартальн о	завхоз	акт проверки
16	Состояние здоровья	медицинские карты	в теч. года	фельдшер	графики,

	обучающихся, пользующихся питанием				диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	отв. за питание, бракеражная комиссия	акты проверки
18	Контроль за отходами	маркировка тары, своевременный вывоз	в теч. года	повар, завхоз	акт проверки

VIII. Оценка эффективности и социально-экономических последствий реализации Программы. Заключение.

Ожидаемые результаты.

Реализация Программы, позволит обеспечить охват учащихся горячим питанием, безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии; сформировать у участников образовательного процесса культуру школьного питания.

В результате реализации мероприятий программы планируется:

- ✓ Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.
- ✓ Сформированы навыки здорового питания у обучающихся и их родителей.
- ✓ Действует стабильная система мониторинга состояния здоровья обучающихся.
- ✓ Постоянно оказывается социальная поддержка отдельным категориям обучающихся.
- ✓ Повышение эффективности системы организации питания за счёт:

увеличения охвата учащихся школы горячим питанием до 100%;

укрепления и сохранения материально-технической базы школьной столовой;

внедрения новых форм организации питания учащихся школы.

- ✓ Улучшение состояния здоровья учащихся школы за счёт:

организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;

осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащенных микронутриентами.

- ✓ Отлажена просветительская работа по формированию культуры школьного питания за счёт: реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;

- ✓ привлечения к профилактической работе формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения, средств массовой информации.

Оценка рисков реализации программы.

Выполнению поставленных задач могут мешать риски, сложившиеся под воздействием негативных факторов, и имеющиеся в обществе социально-экономические проблемы:

1. Макроэкономические риски: снижение благополучия семей учащихся школы на фоне общего снижения темпов роста экономики города.

2. Финансовые риски: недостаточность финансирования.