

Государственное казенное общеобразовательное учреждение  
Краснодарского края  
специальная (коррекционная) школа №15  
г. Славянска – на – Кубани



УТВЕРЖДАЮ

Директор ГКОУ школы №15

г. Славянска – на – Кубани

С. Д. Серовая

приказ № 15/2024 от 30 августа 2024 г.

# **ПРОГРАММА**

**по совершенствованию**

**организации горячего питания учащихся**

*Здоровье гораздо более зависит  
от наших привычек питания,  
чем от врачебного искусства.  
Джон Леббок*

## **1. Пояснительная записка**

Полноценное питание детей является одним из условий создания здоровьесберегающей среды в государственном казенном общеобразовательном учреждении Краснодарского края специальной (коррекционной) школе №15 г. Славянска – на – Кубани (далее – школа), снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

Питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма в пищевых веществах и энергии, повышает его устойчивость к различным неблагоприятным факторам, способствует выработке иммунитета к различным инфекциям и способности к обучению во все периоды взросления обеспечивает нормальное гармоничное развитие ребёнка,

Организуя питание учащихся, коллектив школьной столовой соблюдает требования нормативных документов при организации питания детей и подростков и обеспечивает качественное питание, соблюдение санитарных норм и правил, регулярно выполняет профилактические мероприятия, что предупреждает инфекционные заболевания.

Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости воспитанников является полноценное и правильное питание.

Вопросы организации питания воспитанников в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания воспитанников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание воспитанников на уровне требований сегодняшнего дня.

Поэтому администрация школы, уделяя большое внимание вопросам жизни и здоровья воспитанников, считает одним из главных вопросов - это вопрос организации правильного питания.

Необходимость серьезно заниматься вопросами организации высококалорийного питания в школе, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в школьном возрасте, а, 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.

Питание должно быть сбалансированным, в течение дня воспитанник должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ.

Для учащихся очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. Получение необходимых знаний о правильном питании, применении их в практической жизни – одно из условий успешной социализации в обществе воспитанников.

В связи с этим разработана «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся».

## **2. Цели и задачи**

Цель программы

- Обеспечение здорового питания воспитанников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

- обеспечение соответствия школьного питания воспитанников установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;
- приведение материально-технической базы столовой школы в соответствие с современными разработками и технологиями;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди педагогов, учащихся, родителей;
- разработка системы оценок качества питания воспитанников, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости

## **3. Организация питания обучающихся.**

Практика организации питания в школе доказывает преимущество столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала, оснащенности полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Организация работы пищеблока столовой школы осуществляется:

- с помощью индустриальных способов производства питания непосредственно на пищеблоке школы.

Пищеблок оснащен современным оборудованием: электрическими плитами, посудомоечной машиной, холодильниками, электрокипятильником, жарочным шкафом, универсальными машинами: картофелечисткой и овощерезкой.

Красивый, светлый, теплый зал приема пищи рассчитан на 60 мест.

- Высокопрофессиональными кадрами:

- ❖ Шеф-повар - 1 чел.
- ❖ Повар – 2 чел.
- ❖ Подсобный рабочий кухни – 1 чел.
- ❖ Мойщик посуды – 1 чел.
- ❖ Уборщица служебных помещений – 1 чел.

Сотрудники столовой доброжелательны и внимательны к учащимся.

Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся учащихся, их режиму питания и гигиене приёма пищи. Рацион питания соответствует предлагаемому меню, включает в себя молочные продукты, свежие фрукты, соки прямого отжима, разнообразные виды каш. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией, качество готовых блюд обеспечивается на хорошем уровне (выглядят эстетически, вкусно приготовлены). Режим питания детей осуществляется по графику, с учётом соблюдения санитарных норм и посадочных мест.

Учащиеся приходят в столовую с учителем.

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. Все работники пищеблока обеспечены спецодеждой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место: установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и электрополотенца.

В соответствии с методическими рекомендациями в школе организовано 2-х разовое питание (завтрак, обед).

В школе разработано примерное 10-дневное меню, в соответствии с рекомендованной формой и заверенное руководителем учреждения и согласованное с СанЭпиднадзором. Меню разработано с учётом сезонности (осенне-зимнее, весенне-летнее), необходимого количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности рациона, разделенного по возрастным группам воспитанников (7-11 лет, 12 и старше лет). Примерное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ.

В меню систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у воспитанников школы в рационе используется лимон, чеснок, лук, сухофрукты. В течение учебного года проводится С-витаминизация третьих блюд. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов.

Охват горячим питанием по школе составляет 100 %. Ежегодная медицинская диспансеризация позволяет своевременно выявить воспитанников, нуждающихся в щадящем питании, уменьшить риск развития хронических заболеваний. Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо воспитанникам для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

В столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Выполняется программа производственного контроля.

За качеством питания постоянно следит комиссия по питанию (по приказу директора), качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого воспитанника.

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются необходимые санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте и уюте, осуществляется влажная уборка с добавлением дезинфицирующих средств.

В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания учащихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

Контроль за соответствием пищевых рационов физиологическим потребностям детей проводится шеф-поваром путем подсчета химического состава и калорийности питания по официальным таблицам химического состава пищевых продуктов. Расчёты питания по содержанию белков, жиров, углеводов и калорий проводятся 1 раз в месяц.

Большое внимание уделяется качеству приготовления пищи, строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведению мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Не допускается использование продуктов и блюд, не разрешаемых санитарной службой для питания детей в организованных коллективах.

Контроль за качеством приготовления пищи предусматривает присутствие медицинских работников при закладке основных продуктов в котел и проверку выхода блюд. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой. Обращается внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций.

Контроль за доброкачественностью пищи заканчивается проведением бракеража готовой продукции, который проводится, в основном, органолептическим методом.

Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медицинских работников. Пробу отбирается в стерильную стеклянную посуду с крышкой.

В обязанность медицинского работника входит проведение С-витаминизации готовой пищи в соответствии с Инструкцией. Витаминизируются, как правило, III блюда непосредственно перед раздачей. Дата, время витаминизации, количество порций, количество вводимого препарата регистрируется в «Журнале витаминизации третьих и сладких блюд».

Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, ангин. Результат осмотра заносят в «Журнал здоровья».

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, предусмотренных Санитарными правилами.

Медицинский работник ежедневно контролирует проведение завтраков, обедов, обращая внимание на организацию питания вновь поступивших детей, детей, вернувшихся в коллектив после перенесенного заболевания.

#### **4. Организация мониторинга и реализация комплекса мероприятий**

<b>№ п/п</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Срок исполнения</b>	<b>Ответственные исполнители</b>
<i>Осуществление мероприятий организации школьного питания</i>			

1	Заключение договоров на поставку продукции и выполнение услуг по организации питания детей	На 1 сентября	Директор школы
2	Проведение санитарно - гигиенического обучения среди педагогов и работников школы	Согласно САНПиН	медсестра
3	Эстетическое оформление зала столовой	Постоянно	ЗД по КР
4	Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий	По необходимо	ЗД по АХР
5	Приобретение моющих и дезинфицирующих средств	По необходимо	ЗД по АХР
6	Обеспечение прохождения медицинских осмотров сотрудниками пищеблока	1 раз в год	Медсестра
<b><i>Развитие материально-технической базы</i></b>			
1	Текущий ремонт пищеблока	1 раз в год	ЗД по АХР
<b><i>Обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся</i></b>			
1	Обеспечение условий для организации качественного питания	Постоянно	Администрация
2	Обеспечение своевременной доставки необходимых продуктов в соответствии с договором	Постоянно	шеф-повар
3	Организация анализа состояния здоровья обучающихся	Постоянно	Медработники
4	Обеспечение и соблюдения норм потребления белков, жиров, углеводов, выдача детям витаминных препаратов и «С» - витаминизация блюд	Постоянно	Медработники
<b><i>Формирование культуры школьного питания</i></b>			
1	Круглый стол «Здоровье школьников».	1 раз в год	Медработники
2	Проведение конкурса рисунков о здоровом питании	1 раз в год	классные руководители

3	Анкетирование среди учащихся и родителей (законных представителей) по вопросам организации питания	2 раза в год	ЗД по КР
4	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды правильного питания среди учащихся, родителей и педагогических работников	2 раза в год	Медработники Кл. руководители
<b>Организация контроля за качеством питания</b>			
1	Ведение отчетной работы	1 раз в месяц	Ответственные
2	Организация производственного, санитарно-гигиенического и финансового контроля за качеством школьного питания	Постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, директор школы
3	Контроль санитарного состояния школьной столовой	1 раз в месяц	медсестра
4	Соблюдение графика питания учащихся	1 раз в месяц	Кл. руководители
6	Соблюдение графика поставок готовой продукции, сроки их хранения и использования	постоянно	шеф-повар
7	Контроль по проверке соответствия рациона меню	постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством
8	Контроль за качеством приготовленной пищи	постоянно	Комиссия по контролю за организацией и качеством
9	Анализ питания учащихся. Заключение о качестве питания	2 раза в год	Медработник
10	Контроль за соблюдением питьевого режима	2 раза в год	Медработник

## 5. Литература

1. СанПиН 2.3/2.4.359020 «Санитарно - эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;



2. Радченко Л.А. Обслуживание на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс.
5. Питание школьников. Минск, ИООО «Красико-Принт», 2003.