|  |
| --- |
| **УТВЕРЖДАЮ**Директор Старокрымского УВК № 1«Школа-гимназия»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.Г. Лысенко«\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2023 г. |

**ПЛАН МЕРОПРИЯТИЙ**

**по совершенствованию организации питания учащихся Старокрымского УВК № 1**

**«Школа-гимназия»Информационная справка**

Практика организации питания в нашей школе убедили нас в преимуществе 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 в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В школьном пищеблоке большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется необходимое холодильное оборудование, предназначенное для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до их непосредственного приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнения всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником школы ежедневно. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работников в столовой к работе.

Расширить ассортимент за счет большого количества салатов и разнообразных гарниров помогают картофелечистка, овощерезка, мясорубка.

В школьной столовой работают 5 человек: 3 повара, 1 подсобный работник, 1 кладовщик. Все работники столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. 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 школьной столовой, но и разнообразные соки, напитки, кондитерские изделия. Витаминизированные напитки ежедневно включаются и в обязательный рацион школьного питания.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции в соответствии с требованиями санитарно – эпидемиологических норм. В работе постоянно находятся два комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук.

Большое внимание имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наши повара уделяют этому огромное внимание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное цикличное меню, утвержденное районной СЭС.

Ежедневно до 8-40 часов 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 школьная комиссия по контролю за качеством питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

Для того чтобы организация питания была четкой и адресной учет наличного состава учащихся проводится ежедневно и заказ на питание проводится с учетом и каждодневных изменений. Ежемесячно ведется оформление документации и отчета за безналичные средства перед департаментом образования.

**Описание проблемы**

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, ростом нервно – психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведет к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Уровень распространенности хронической патологии среди учащихся школы на заболевания органов пищеварения приходится 7,62 процента.

Поэтому в плане мероприятий по совершенствованию питания учащихся здоровье ребенка рассматривается не только как цель, содержание и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.

**Актуальность**

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

* фундамент здоровья человека закладывается в детском 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.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу подходов к организации полноценного питания в школе составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.Поэтому администрация школы, сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

**ЦЕЛЬ** плана мероприятий организации и развития школьного питания:

*Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания.*

**ЗАДАЧИ**:

*1. Способствовать формированию здоровой личности.*

*2. Добиться увеличения охвата учащихся горячим питанием.*

*3. Внедрить новые формы организации питания.*

*4. Обеспечить благоприятные условия для качественного учебно-воспитательного процесса.*

**Участники реализации плана мероприятий:**

***Семья:***

* организация контроля за питанием
* участие родительских комитетов классов
* Попечительский Совет школы
* Совет школы

***Администрация:***

* индивидуальные беседы;
* пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса
* контроль организации школьного питания

***Педагогический коллектив:***

* совещания;
* семинары;
* организация внеурочной занятости учащихся в занятости кружках и секциях;
* пропаганда здорового образа жизни

***Медицинский работник***:

* уроки здоровья
* индивидуальные беседы
* контроль за здоровьем обучающихся
* контроль за состоянием столовой и пищеблока

***Социальный педагог:***

* выявление неблагополучных семей, посещение на дому
* помощь в выборе занятий по интересам
* санитарно-гигиеническое просвещение
* организация питания детей из социально – незащищенных семей

**ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ**

**Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты  |
| 1. Организационные совещания * организация питания учащихся;
* обеспечение питания детей из социально – незащищенных семей;
* организация дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой;
* организация питьевого режима учащихся
 | Сентябрь, декабрь | Заместитель директора по УВР О.О.Нечаева | Доведение до 100% охвата учащихся 1 – 9 классом организованным горячим питанием |
| 2. Совещание классных руководителей по организации горячего питания  | 1 раз в четверть | Заместитель директора по УВР О.О.Нечаева | Проведение мониторинга питания |
| 3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | 1 раз в четверть | Директор школы Н.Г. Лысенко | Контроль организации питания |
| 4. Заседание Попечительского Совета школы по организации питания с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам:* охват учащихся горячим питанием;
* соблюдение санитарно - гигиенических требований;
* профилактика инфекционных заболеваний;
* мониторинг организации горячего питания;
 | Октябрь, февраль  | Попечительский Совет школы | Повышение охвата горячим организованным питанием учащихся; |
| 5. Организация работы школьной комиссии по контролю за организацией и качеством питания | В течение года | Школьная комиссия | Протоколы результатов проверок; |
| 6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок | В течение года | Администрация, бракеражная комиссия | Протоколы проверок  |

**Методическое обеспечение**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты |
| 1. Организация консультаций для классных руководителей1 -4, 5- 8, 9-11 классов; * культура поведения учащихся во время приема пищи,
* соблюдение санитарно-гигиенических требований
* организация горячего питания – залог сохранения здоровья
 | В течение года | Медсестра школы Л.В. Рязанова  | Выпуск информационных бюллетеней и методических рекомендаций, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | В течение года | Администрация |  |
| 3. Совершенствование нормативно – правовой базы, методической и технологической документации по организации школьного питания | В течение года | Администрация | Пакет документов, соответствующих санитарному законодательству и законодательству по защите прав потребителей |

**Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты |
| 1.Проведение классных часов по темам:* режим дня и его значение;
* культура приема пищи;
* острые кишечные заболевания и их профилактика
 | Сентябрь, ноябрь, март | Медсестра школы Л.В.Рязанова  | Методические разработки классных часов, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 2. Конкурс учащихся начальной и основной школы «Золотая осень» | Октябрь  | Заместитель директора по ВР О.О.Нечаева, заместитель директора по УВР Л.И. Мазуренко  | Выставка осенних поделок |
| 3. Конкурс газет среди учащихся 3 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище» | Ноябрь | Классные руководители | Выставка газет |
| 4. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «Хозяюшка» | Март  | классные руководители | повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 5. Анкетирование учащихся:* Школьное питание;
* Скажи мне, что ты ешь;
* Развитие школьного питания;
* В здоровом теле – здоровый дух;
* Завтракал ли ты?
 | октябрь, февраль, апрель | Заместитель директора по ВР О.О.Нечаева,  | Результаты анкетирования, оценка культуры питания учащихся |
| 6. Цикл бесед «Азбука здорового питания» | 1 раз в четверть | Заместитель директора по ВР О.О.Нечаева, творческая группа учащихся | Пакет методических разработок, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 7. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время) | Июнь | Заместитель директора по ВР О.О.Нечаева, начальник лагеря с дневным пребыванием детей | Программа работы лагеря |
| 8.Выпуск школьной газеты «Семерка. RU» | 2 раза в год | Руководитель школьной газеты О.О.Нечаева | Страница в газете, повышение информационной просвещенности учащихся, педагогов и родителей |
| 9. Акция «Поставь оценку блюду» | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию школьного питания О.О.Нечаева | Повышение качества питания школьников |
| 10. Размещение информации об организации школьного питания в Интернет – представительстве школы | Постоянно | Заместитель директора по УВР О.О.Нечаева | Открытость информации для участников образовательного процесса |

**Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители |  |
| 1. Проведение классных родительских собраний по темам:* совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.
* профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний.
* Итоги медицинских осмотров учащихся
 | сентябрь декабрь, март  | Заместитель директора по ВР О.О.Нечаева  | Разработки родительских собраний, повышение информационной просвещенности родителей |
| 2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Как кормить нуждающегося в диетпитании»«Личная гигиена ребенка» | По запросам родителей, классных руководителей | медицинский работник школы Л.В. Рязанова | повышение информационной просвещенности родителей |
| 3. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» | 1 раз в четверть  | Классные руководители, школьный психолог  | Разработки лекций, повышение информационной просвещенности родителей |

**Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Основные мероприятия | Срок | Исполнители | Ожидаемые результаты |
| 1. Продолжение эстетического оформления зала столовой | В течение года | Администрация  |  |
| 2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания | в течение года | Повар Латышева Н.И. | Не менее 5 новых блюд за полугодие |
| 3. Апробирование новых форм организации школьного питания: экспресс – завтраки, экспресс – обеды, обеспечение свободного выбора из ассортиментного перечня блюд | В течение года | Повар Латышева Н.И. | Новые формы организации питания – нормативная база |
| 4. Приобретение нового оборудования для школьной столовой: холодильная витрина, водонагреватель, картофелечистка, холодильного оборудования, мебели для обеденных зон, кулеров, кипятильника, ванны для мытья посуды | В течение года | Администрация | Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства |
| 5. Организация питьевого режима | Постоянно | Повар Латышева Н.И. | Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства |
| 6. Проведение С-витаминизации третьих блюд школьного питания | Постоянно | Повар Латышева Н.И. | Уменьшение заболеваемости среди учащихся |
| 7. Обеспечение учащихся молочными и кисломолочными продуктами, обогащенными лактобактериями | Постоянно | Повар Латышева Н.И. | Уменьшение заболеваемости среди учащихся |
| 8. Организация сезонных тематических дней школьного питания | 4 раза в год | Повар Латышева Н.И. | Увеличение разнообразия школьного меню |
| 9. Проведение выставок – дегустаций школьного питания для родительской общественности | 1 раз в полугодие: декабрь, март | Повар Латышева Н.И. |  |

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Объект производственного контроля | Периодичность | Ответственный | Учетно-отчетная форма |
| 1. Устройство и планировка пищеблока | 1 раз в год - август | заместитель директора по АХР  | Акт готовности к новому учебному году |
| 2. Соблюдение санитарного состояния пищеблока | Ежедневно | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Акты проверки |
| 3. Условия хранения поставленной продукции | 2 раза в неделю | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Температурная карта холодильного оборудования |
| 4. Качество поставленных сырых продуктов | Ежедневно | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Бракеражный журнал |
| 5. Контроль за ассортиментом вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции | 2 раза в год | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Протокол проверки |
| 6. Контроль суточной пробы | Ежедневно | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Бракеражный журнал |
| 7. Качество готовой продукции | Ежедневно | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Бракеражный журнал |
| 8. Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню | 1 раз в месяц | заместитель директора по УВР О.О.Нечаева  | Акт проверки |
| 8. Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню | 1 раз в месяц | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Протокол заседания комиссии |
| 9. Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи | Ежедневно | классные руководители |   |
| 10. Соблюдение санитарных правил при мытье посуды | 1 раз в неделю | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Акт проверки |
| 11. Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования | Ежеквартально | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Акт проверки |
| 12. Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием | В течение года | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Графики, диаграммы |
| 13. Контроль за организацией приема пищи обучающимися | 1 раз в неделю | медицинский работник школы Л.В.Рязанова | Акты проверки |
| 14. Контроль за отходами | В течение года | Повар Латышева Н.И. | Акт  |
| 15. Мониторинг организации школьного питания | Ежемесячно  | заместитель директора по УВР О.О. Нечаева  | Результаты мониторинга: получение информации об организации питания |
| 16. Мониторинг замечаний надзорных органов, управления образования, родительской общественности, школьной комиссии по организации и качеству питания | Постоянно | заместитель директора по УВР О.О. Нечаева | Получение объективной информации об организации школьного питания |
| 17. Мониторинг состояния здоровья детей школьного возраста (с заболеваниями ЖКТ, пищевой аллергии) | Постоянно | заместитель директора по УВР О.О. Нечаева | Оценка влияния организации питания на состояние здоровья учащихся |