



КОМИТЕТ ПО ОБРАЗОВАНИЮ ПРАВИТЕЛЬСТВА САНКТ-ПЕТЕРБУРГА
ОТДЕЛ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ ПЕТРОГРАДСКОГО РАЙОНА
САНКТ-ПЕТЕРБУРГА

**Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №84
имени дважды Героя Советского Союза П.А.Покрышева
Петроградского района Санкт-Петербурга**

ул.Б.Монетная, д.2, литер А, Санкт-Петербург, 197101, тел./факс (812) 232-05-01
E-mail: shc84@list.ru <http://www.spb-school-84.ucoz.ru>

РАССМОТРЕНА И ПРИНЯТА
Решением педагогического совета
ГБОУ СОШ №84 им.П.А.Покрышева
Петроградского района Санкт-Петербурга
протокол №1 от 31.08.2020.

УТВЕРЖДАЮ
Директор
ГБОУ СОШ №84 им.П.А.Покрышева
Петроградского района Санкт-Петербурга

С.И.Тарасова
приказ от 31.08.2020. №41/1

**Развитие системы организации
школьного питания
в ГБОУ СОШ №84 им.П.А.Покрышева
Петроградского района
Санкт-Петербурга
на 2021-2024 года**

Содержание

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ.....	3
2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
3. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ	5
4. ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.....	5
5. СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ.....	5
6. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ.....	5
6.1. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания	5
6.2. Методическое обеспечение.....	6
6.3. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся.....	6
6.4. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся	7
7. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.....	7
8. РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	7
Критерии оценки достижения результатов.....	7
Примерная анкета «Питание глазами учащихся».....	9
Примерная анкета «Питание глазами родителей».....	9

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, 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 ст.37 Федерального Закона «Об образовании в Российской Федерации» организация питания обучающихся возлагается на организации, осуществляющие образовательную деятельность. Расписание занятий в школах должно предусматривать перерыв достаточной продолжительности для питания обучающихся.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами, и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Обеспечение школьников полноценным горячим питанием нуждается в постоянном совершенствовании и должно рассматриваться всеми заинтересованными службами города, района и школы как стратегическое направление, поскольку совершенствование системы школьного питания напрямую связано с сохранением здоровья населения и задачами улучшения демографической ситуации в городе, районе и в стране в целом.

Основанием для разработки программы является Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012. №273-ФЗ, закон Санкт-Петербурга от 19.11.2011. №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга», закон Санкт-Петербурга от 24.09.2008. №569-95 «О социальном питании в Санкт-Петербурге», постановление Правительства Санкт-Петербурга от 23.07.2009. №873 «О мерах по реализации Закона Санкт-Петербурга «О социальном питании в Санкт-Петербурге», постановление Правительства Санкт-Петербурга от 13.09.2005. №1346 «О Комитете по тарифам Санкт-Петербурга».

2. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Хорошая организация школьного питания ведёт к улучшению показателей уровня здоровья населения, и в первую очередь детей, учитывая, что в школе они проводят большую часть своего времени. Поэтому питание является одним из важных факторов, определяющих здоровье подрастающего поколения. Полноценное и сбалансированное питание способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию детей и подростков, создаёт условия к их адаптации к современной жизни.

Пропаганда здорового питания важна не только для привлечения родительских средств на питание, но и потому, что привычки питания, полученные человеком в детстве, сохраняются им до старости. Формируются эти привычки в семье и системе организованного детского питания. Прямо повлиять на семейный уклад практически невозможно, поэтому школьная столовая – главное место, где растущий человек приучается к здоровому питанию.

Здоровое, рациональное питание - одна из главных составляющих здорового образа жизни, один из основных факторов продления периода активной жизнедеятельности организма.

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Доказано, что здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и понижением риска развития многих хронических болезней у взрослых. Школа несёт ответственность за содействие

ученикам и персоналу в формировании и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни.

Практика организации питания 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 штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

В ГБОУ СОШ №84 им.П.А.Покрышева Петроградского района Санкт-Петербурга (далее – ГБОУ СОШ №84) созданы условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания и обслуживания обучающихся и сотрудников в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах.

Помещение столовой размещается на первом этаже здания и включает в себя: варочный цех, раздаточную зону, оборудованную мармитом, обеденный зал, моечную, мясной (рыбный) цех, хранилище для овощей и хранилище для сухих продуктов. В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию готовых кулинарных, мучных кондитерских, булочных изделий и разрешенных напитков.

Во всех производственных цехах установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Имеется вытяжка. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработки помещений, соблюдения правил личной гигиены, отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды выполняется в четырех моечных ваннах из нержавеющей стали.

При обеденном зале столовой установлено 4 умывальника, размещенных в проходе, ведущем в обеденный зал. Рядом с умывальниками располагается дозатор для мыла, электросушилка. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

При столовой имеется обеденный зал на 80 человек. Зал оснащен удобной мебелью современного дизайна: столами с прямоугольными столешницами с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима холодильного оборудования и другие.

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет ее соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

В каждом учебном году проводится текущий ремонт школьного пищеблока, производственных помещений, обеденного зала. По мере необходимости проводится обновление кухонного инвентаря, посуды и приборов.

Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиН, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе обеспечиваются горячим питанием дети льготных категорий, также организовано горячее питание за счет родительских денег. Для детей, посещающих группу продленного дня, организовано двухразовое питание (завтрак и обед).

Блюда в меню комплектуются с соблюдением требований вкусовой сочетаемости, разнообразия, соответствия среднеспособной стоимости питания нормативу стоимости, соответствия пищевой ценности нормам по пищевой ценности, соответствия среднеспособного продуктового набора натуральным нормам потребления. Блюда для меню взяты из специального набора рецептур, применимых для школьного питания, выходы блюд соответствуют возрасту питающихся.

Для правильного развития учащихся, сохранения их высокой работоспособности большое значение имеет также соблюдение режима питания. Питание учащихся в школьной столовой организовано по утверждаемому ежегодно графику.

Учащиеся посещают столовую организованно в течение перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание. Кроме этого за родительские деньги все учащиеся могут приобрести в буфете столовой горячий чай, готовые кулинарные, мучные, кондитерские и булочные изделия.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется. Кроме того, ведется санитарный журнал о допуске работника в столовую к работе.

В столовой работает 4 человека. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

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

Большое значение имеет эстетический вид приготовляемых блюд, поэтому наш повар уделяет этому огромное внимание.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Используется 10-дневное циклическое меню, согласованное с управлением Роспотребнадзора.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

- недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- увеличение детей, страдающих заболеваниями обмена веществ, желудочно-кишечного тракта;
- недостаточная работа по организации питания учащихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;
- необходимость модернизации материально-технической базы школьного питания;
- необходимость полной перепланировки помещений столовой для удовлетворения требований предъявляемых стандартов.

3. ЦЕЛЬ ПРОГРАММЫ

Формирование культуры и навыков здорового питания.

Совершенствование организации питания учащихся и материально-технической базы с целью сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

4. ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания учащихся.

2. Проведение социометрических исследований отношения учащихся к организации и качеству питания.
3. Расширение знаний учащихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
4. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности.
5. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания.
6. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.
7. Утверждение проекта планировки и осуществление ремонта производственных помещений и обеденного зала школьной столовой.

5. СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Январь 2021 года – май 2024 года.

6. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ

6.1. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	январь, август	Директор
Приглашение специалистов для создания проекта планировки	Февраль-март	Директор, заместитель директора по АХР
Создание бракеражной комиссии с возложением контроля за качеством питания.	сентябрь	Директор
Организационные совещания: - Организация школьного питания; - Работа бракеражной комиссии	сентябрь, декабрь	Ответственный за питание
Совещание классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры питания»	сентябрь	Заместитель директора по УВР
Включение вопроса «Организация питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков» в повестку дня педагогических советов	ноябрь	Администрация
Заседание бракеражной комиссии с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение сан. гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	ежегодно	Ответственный за питание
Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, буфета, проведение целевых тематических проверок	в течение уч.года	Комиссия по питанию
Проведение мониторингов организации питания.	в течение уч.года	Комиссия по питанию

6.2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников	в течение уч.года	Ответственный за питание
Классные часы в 1-11 классах: «Культура поведения учащихся во время приема пищи» «Соблюдение санитарно-гигиенических требований» «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	в течение уч.года	Классные руководители

Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение уч.года	Администрация, совет по питанию
---	-------------------	---------------------------------

6.3. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Проведение классных часов по темам: "Еда и заменители" (о вредном воздействии консервантов и красителей на здоровье человека) «Хлеб - всему голова»; «Каша - пища наша».	Ежегодно (сентябрь - май)	классные руководители, медсестра
Конкурс газет среди учащихся 5-8 классов «О вкусной и здоровой пище»	ноябрь	учитель ИЗО
Беседы с учащимися 10-11 классов «Берегите свою жизнь»	декабрь	учитель ОБЖ
Конкурс среди учащихся 5-8 классов «Хозяюшка»	март	учитель технологии
Написание исследовательских работ «Исследование пищевых добавок»	апрель	учитель химии и биологии
Анкетирование учащихся: «Организация школьного питания»	сентябрь, май	соц.педагог
Цикл бесед «Азбука здорового питания»	апрель	нач.школа
Включение темы здорового питания в предлагаемые для защиты индивидуальных итоговых проектов обучающихся 9 и 10 классов	сентябрь	Заместитель директора по УВР

6.4. Работа по воспитанию культуры питания среди родителей (законных представителей) учащихся

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
Размещение информационного стенда в вестибюле школы:	сентябрь	ответственный за питание
Включение тем в повестку дня родительских собраний: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; «Питание учащихся дома»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний»; «Оценка работы школы по организации горячего питания»	сентябрь ноябрь январь апрель	администрация, классные руководители, медицинский работник
Индивидуальные консультации медработника школы «Как кормить ребёнка, нуждающегося в диетпитании»	по запросу	медработник
Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	социальный педагог
Анкетирование родителей «Питание глазами родителей»	сентябрь	классные руководители
Опрос родителей «Оценка работы школы по организации горячего питания»	май	классные руководители

7. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Здоровье детей - это важнейший вопрос обеспечения будущего нации. Сбалансированное питание детей и подростков способствует повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, увеличивает адаптационные возможности организма, оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

Особое значение приобретает правильное питание в связи с тем, что в последнее время дети проводят в школе все больше времени при весьма интенсивном характере процесса обучения. Реализация программных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся позволит решить ряд социальных проблем:

1. снизит риск развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
2. улучшит состояние здоровья школьников, уменьшит случаи ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшит репродуктивное здоровье;
3. улучшит показатели физического развития детей и подростков.
4. повысит сопротивляемость организма к различным заболеваниям, воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды.
5. улучшит показатели успеваемости школьников.
6. расширит знания о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
7. повысит уровень информированности родителей в вопросах организации правильного питания.

8. РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся.
2. Развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;
3. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Организация обучающих семинаров по вопросам организации питания;
5. Оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
7. Укрепление материально-технической базы школьной столовой
8. Увеличение количества детей, питающихся в школьной столовой до 100%.
9. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.

Критерии оценки достижения результатов

Направления реализации программы	Цель	Показатели	
		количественные	качественные
Организация и регулирование школьного питания	Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи.	Подсчёт энергетической ценности рациона питания.	Справка Анкетирование
	Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению родительских средств.	Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание	Наличие плана работы с родителями по привлечению родительских средств
	Организация льготного питания для учащихся льготных категорий	Доля учащихся из социально незащищенных семей, получающих льготное питание от общего числа учащихся из социально незащищенных семей	Анализ, справка
	Организация 2-х разового питания	Доля учащихся, получающих 2-х	Анализ, справка

		разовое питание от общего числа учащихся	
Укрепление и сохранение материально- технической базы школьной столовой	Сохранность помещения столовой, кухни.	Технический и технологический аудит средств производства и материально- технической базы школьной столовой и кухни	Справка
	Сохранность мебели и инвентаря.		
	Замена устаревшего оборудования на новое	Наличие средств на приобретение	Заявка
Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания	Привлечение средств массовой информации	Публикации Репортажи	Количество публикаций и репортажей
	Просвещение родителей через родительский всеобуч.	Количество проведённых мероприятий.	Наличие плана родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания.
Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.	Укрепление физического и психического здоровья учащихся	Результаты диспансерного осмотра учащихся	Положительная динамика Проведение сравнительного анализа состояния здоровья, заболеваемости детей

Примерная анкета «Питание глазами учащихся»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню		
3	Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?		
4	Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?		
5	Удовлетворен ли ты графиком питания?		
6	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
7	Удовлетворен ли ты санитарным состоянием столовой?		
8	Удовлетворен ли ты работой буфета?		

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
5	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		