

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа №448
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Решением
Общего собрания
ГБОУ СОШ №448
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга
Протокол №/от 17.08.2020

УТВЕРЖДАЮ

Директор ГБОУ СОШ №448
Фрунзенского района
Санкт-Петербурга

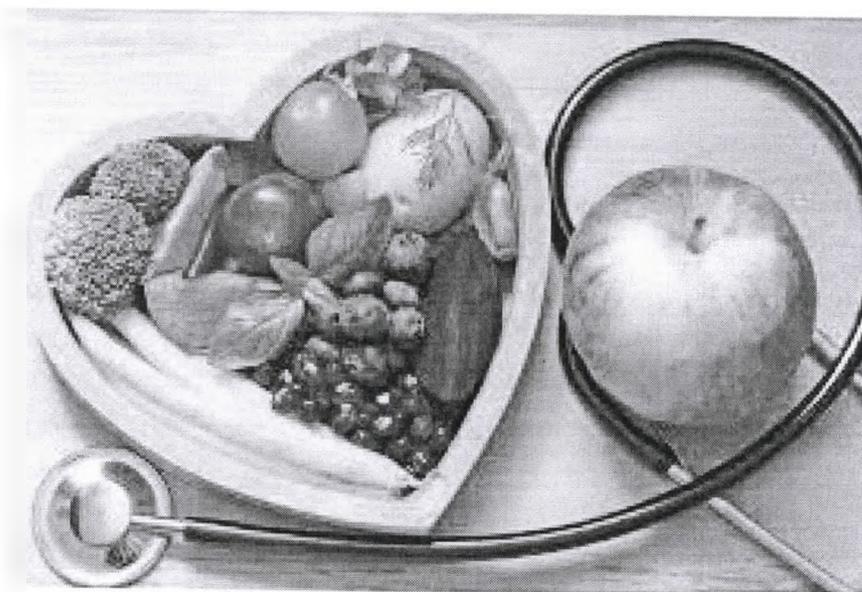
Е.М. Бельтюкова



**ПРОГРАММА
ПО СОВЕРШЕНСТВОВАНИЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ
ОБУЧАЮЩИХСЯ В ГОСУДАРСТВЕННОМ БЮДЖЕТНОМ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОМ УЧРЕЖДЕНИИ СРЕДНЕЙ
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШКОЛЕ №448
Фрунзенского района Санкт-Петербурга**

«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЯМ»

на 2020-2025 годы



1. Обоснование необходимости актуальности Программы

Проблема здоровья подрастающего поколения считается чрезвычайно важной во всем мире, так как оно является основным показателем благополучия общества и государства. По данным НИИ гигиены и охраны здоровья детей и подростков Научного центра здоровья детей РАМН, в последние годы наблюдается неуклонный рост числа заболеваний и отклонений в состоянии здоровья детей и подростков, возникновение которых приходится на школьный период. Дети страдают различными хроническими заболеваниями, нарушением осанки, повышенным давлением, плохим зрением, нарушениями в пищеварительной системе.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижение отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

Исследования, проведенные во многих странах мира, показали, что отсутствие специальных программ, методик и средств для обучения детей здоровьесбережению, наряду с настойчивой рекламой быстрого питания, чипсов, сухариков, газированных напитков, ведет к формированию у детей вредных для здоровья привычек, бессистемного и бесконтрольного питания, которое зачастую приводит к нарушению обменных процессов в организме.

Обмен веществ лежит в основе жизнедеятельности человеческого организма и находится в прямой зависимости от характера питания.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, 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.

Необходимость серьёзно 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 проектируемой деятельности;

- школьный период в развитии наиболее интенсивен 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. Администрация школы уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Особенно сейчас остро встал

вопрос об организации правильного школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, то есть, чтобы полноценно развиваться, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в организованных коллективах, школах, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Для решения этой задачи и была разработана Программа по совершенствованию организации питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №448» «Здоровое питание детям», которая предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранить здоровье школьников.

2. Цели и задачи Программы

Цель программы:

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся школьным питанием.
- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.
- Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета и других форм организации здорового питания.

- 3. Ресурсы, которыми располагает общеобразовательная организация для эффективного решения поставленных задач:

Организация горячего питания учащихся в ГБОУ СОШ №448 осуществляется в соответствии с требованиями СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования», утвержденного постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 23.07.2008 № 45.

С января 2021 г. утверждены санитарно-эпидемиологические правила и нормы СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»

Питание в ГБОУ СОШ №448 осуществляет ООО «Торговый дом А.П.Иванов»

Школьная столовая оснащена торгово-технологическим и холодильным оборудованием, иными предметами материально-технического оснащения.

Предоставляется питание, сбалансированное по основным пищевым веществам (белкам, жирам, углеводам), отвечающее требованиям рационального питания детей.

При приготовлении блюд соблюдается принцип «щадящего питания»: для тепловой обработки применяется варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в конвектомате; при приготовлении блюд не применяется обжаривание во фритюре. При кулинарной обработке пищевых продуктов необходимо соблюдать санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд.

Штат школьной столовой укомплектован: необходимыми квалифицированными кадрами. К работе допускаются лица, имеющие соответствующую профессиональную квалификацию.

Обеспечено своевременное прохождение работниками столовой периодических медицинских обследований в установленном порядке, соблюдение периодичности вакцинации в соответствии с Национальным календарем профилактических прививок, а также по эпидемиологическим показаниям, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию.

Лиц без медицинских книжек, не прошедших своевременно периодический медицинский осмотр, профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию, не вакцинированных, до работы не допускаются.

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

При входе в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук, оборудованное раковинами.

В обеденном зале оформлен стенд по организации питания и здоровому образу жизни

4. Сроки реализации Программы

Срок реализации Программы по совершенствованию организации питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы

5. Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания

Программы по совершенствованию организации питания обучающихся Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №448 «Здоровое питание детям» включает в себя ряд мероприятий, направленных на формирование навыков здорового образа жизни детей и подростков, вопросам культуры питания, её организации.

В начале каждого учебного года планируется работа по данному направлению, ведется работа по улучшению материально-технической базы школьной столовой; создается мобильная группа общественного контроля организации и качества питания, в состав которого входят члены администрации, медицинский работник, ответственный сотрудник по организации питания в школе, представители родительской общественности.

Члены группы контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой, качество приготовления пищи, проведение бракеража приготовленных блюд.

Работу по сохранению здоровья учащихся проводит педагогический коллектив, работники столовой.

Вопросы работы школы по улучшению питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

Обеденный зал столовой рассчитан на 252 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке и санитарным нормам.

На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале.

Организовано приготовление горячего питания в ассортименте и объеме в соответствии с циклическими двухнедельными сбалансированными меню рационов горячего питания учащихся ГБОУ СОШ № 448.

Предоставлено на каждый день питания ежедневные меню, составленные по установленной форме, соответствующие Циклическим двухнедельным меню и согласованно директором школы. Ежедневно в меню указывается калорийность каждого блюда. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока.

Обеспечено своевременное и качественное приготовление пищи.

Ежедневно перед каждым приемом пищи проводится бракераж пищи с участием медицинского работника и членов бракеражной комиссии. В

столовой проводят работу по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классные часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

6. Ожидаемые конечные результаты реализации Программы

Реализация Программы по совершенствованию организации питания обучающихся Муниципального Государственного бюджетного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы №448 «Здоровое питание детям» позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учётом их возрастных особенностей;
- Увеличить объем обучающихся, получающих горячее питание;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку льготным категориям учащихся.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих результатов:

- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в более глубокой перспективе улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

7. Система организации контроля за исполнением Программы

С целью контроля за исполнением Программы в начале каждого учебного года создается мобильная группа общественного контроля организации и качества питания, в состав которого входят члены администрации, медицинский работник, представители родительской общественности.

Члены группы контролируют санитарно-гигиеническое состояние столовой, качество приготовления пищи, проведение бракеража приготовленных блюд.

Вопросы работы школы по улучшению питания обучающихся рассматриваются на совещаниях при директоре, совещаниях классных руководителей, классных часах и родительских собраниях.

С сотрудниками пищеблока проводится своевременная работа по охране труда во всех цехах и при работе с технологическим оборудованием, на рабочих местах созданы условия для соблюдения правил личной гигиены персонала (мыло, полотенца).

Контроль над качеством готовой продукции начинается с проверки наличия технологической документации по каждому виду блюда.

Контролируется процесс приготовления блюда в соответствии с технической документацией:

- Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- Журнал бракеража готовой кулинарной продукции;
Журнал проведения витаминизации 3-х и сладких блюд;
- Журнал учёта температурного режима холодильного оборудования.
- Журнал учета здоровья сотрудников пищеблока (с включением в него данных осмотра на наличие гнойничковых заболеваний, сведений об отсутствии острых кишечных заболеваний, ангин, нахождение сотрудников на временной нетрудоспособности)
- Санитарный журнал для фиксации результатов внутреннего и общественного контроля.
- Программа производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением профилактики технологического оборудования.

Медицинским работником проводится работа по отбору и хранению суточных проб готовой продукции. Пробы с каждого блюда производятся непосредственно из котла и делается запись в бракеражном журнале о качестве пищи и возможности выдачи ее учащимся. Периодически проверяется правильность закладки продуктов и выхода готовых блюд. Большое внимание уделяется здоровью работников столовой, для чего ведётся соответствующий Санитарный журнал.

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 ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Организация горячего питания обучающихся в ГБОУ СОШ №448 осуществляется на основе примерного циклического двухнедельного комплексного меню, разработанного с учётом сезонности, необходимого

количества основных пищевых веществ и требуемой калорийности суточного рациона утвержденное управлением Роспотребнадзора.

По набору продуктов и способам кулинарной обработки цикличное меню для школьников соответствует диете.

Школьное меню разрабатывается с учетом адекватной энергетической ценности рационов, соответствующей энергозатратам детей; рацион питания сбалансирован по всем заменяемым и незаменимым пищевым ингредиентам.

Наличие двухнедельного меню позволяет:

- 1) обеспечивать плановый завоз и правильное распределение продуктов и расстановку персонала кухни;
- 2) облегчить работу пищеблока и улучшить наблюдение за правильным приготовлением пищи;
- 3) избежать однообразия в питании за счет увеличения ассортимента блюд;
- 4) обеспечить необходимый химический состав и калорийность пищи.

На основании меню составляется рабочая ведомость и меню-закладка: в ней указывается количество детей, раскладка продуктов для каждого блюда, его вес в готовом виде (выход блюда).

Большое внимание уделяется профилактике витаминной и микроэлементной недостаточности. Для обеспечения физиологической потребности детей в витаминах в ГБОУ СОШ №448 проводится дополнительное обогащения рационов питания микронутриентами, включающими в себя витамины и минеральные соли. Витаминизация блюд проводится строго под контролем медицинского работника.

В ГБОУ СОШ №448 выполняются требования к организации питьевого режима. Обеспечен свободный доступ обучающихся к питьевой воде в течение всего времени их пребывания в образовательном учреждении. Для обеспечения питьевого режима используется бутилированная вода, которая размещается в классах. В связи с этим обеспечено достаточное количество чистой посуды (одноразовые стаканчики). Бутилированная вода, поставляемая в образовательное учреждение, имеет документы, подтверждающие её происхождение, качество и безопасность.

ПРИЛОЖЕНИЕ

План мероприятий Программы по совершенствованию организации питания школьников в ГБОУ СОШ № 448 на 2020-2021 учебный год

№ п/п	Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Организационные мероприятия			
1.1	Выявление контингента школьников, имеющих право на льготное питание, формирование базы данных, сверка с городской базой данных	Август, Сентябрь	Ответственный по питанию, классные руководители 1-11 классов
1.2	Организация работы школьного Совета по питанию	Сентябрь	Директор школы, ответственный за организацию питания
1.3	Организация питания школьников в школьной столовой	В течение учебного года	Директор школы, Совет по питанию
1.4	Организация питьевого режима в школе	В течение учебного года	Директор школы, Совет по питанию
1.5	Оформление стенда по организации школьного питания, оформление страницы на школьном сайте	Сентябрь	Ответственный за организацию школьного питания
1.6	Организация социальной работы с семьями школьников по выявлению и оформлению права льготного питания	В течение учебного года	Социальный педагог, ответственный за организацию школьного питания
1.7	Организация тематических и оперативных проверок по организации питания школьников и работе школьной столовой	В течение учебного года	Совет по питанию
1.8	Контроль за качеством питания	Ежедневно	Заведующая столовой; повар; медсестра, ответственный по организации питания в школе
1.9	Составление таблиц по питанию	Ежедневно	Классные руководители
1.10	Составление отчета по питанию	Ежемесячно	Ответственный за организацию питания в школе
1.9	Подведение итогов работы Совета по питанию	Июнь	Директор школы
2. Работа с родителями учащихся			
2.1	Выявление контингента школьников	В течение учебного года	Социальный педагог, ответственный за организацию школьного питания
2.2	Организация работы по пропаганде здорового питания	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, ответственный за организацию школьного питания
2.3	Проведение анкетирования по вопросам питания в школе	В течение учебного года	Зам. директора по УВР, кл. руководители, родители
2.4	Обсуждение вопросов организации	В течение	Заместитель директора по ВР,

	социального питания в школе на родительских собраниях 1-11 классов	учебного года	классные руководители
2.4	Проведение индивидуальных консультаций родителей с администрацией по вопросам питания детей в школе	Ежемесячно	Директор школы, классные руководители, Совет по питанию
3. Работа с учащимися			
3.1	Анкетирование учащихся и их родителей по питанию	Один раз в полугодие	Организатор питания; классные руководители
3.2	Изучение теоретических основ правильного питания в рамках общеобразовательных предметов: Окружающий мир: Питательные вещества. 2-4 и классы; ОБЖ: Загрязнение почвы и воздуха, продуктов питания там произрастающих; Опасные вещества и продукты питания- 5 кл.; - Обеспечение питанием и водой в экстремальных ситуациях в природе. Поиск и приготовление пищи. Съедобные ягоды и грибы. 6 классы -Режим учебы и отдыха подростка. 7 классы -Воздействие химических веществ на организм и здоровье человека 8 классы Гигиена питания и воды – 9 класс Правила личной гигиены и здоровья - 10-11 классы Технология: «Польза овощей, их питательные свойства», «Приготовление продуктов» 5 7 классы; Биология: «Витамины и минеральные вещества. Вода». 7-9 классы Витамины. Энерготраты человека и пищевой рацион. 8 классы -Гигиена питания 9 классы	Ежедневно Октябрь Январь Ноябрь-декабрь Апрель- Февраль В течение года Февраль-март Февраль-март Март Октябрь-ноябрь Февраль	Учителя-предметники

	<p>Химия: Вещества в окружающей нас природе и технике.</p> <p>-Классы неорганических соединений (лимонная, уксусная, яблочная кислоты). Действия их на организм. 8 кл.</p> <p>-Неметаллические элементы и их важнейшие соединения (микроэлементы) 9 классы</p> <p>-Спирты. Вредное воздействия их на организм человека.</p> <p>-Жиры в жизни человека. Жиры, как питательные вещества</p> <p>-Роль углеводов в метаболизме живых организмов. Аминокислоты, входящие в состав белков</p> <p>Полипептиды, их биологическая роль.</p> <p>Единство биофункций белков, жиров и углеводов 10 класс</p> <p>Биологически активные вещества (ферменты, витамины, гормоны). Соединения живой клетки (вода, минеральные соли, липиды, белки, углеводы, аминокислоты, ферменты).</p> <p>Обмен веществ и энергии в живой клетке. 11 класс</p> <p>Физика: Тепловые явления. Определение количества теплоты, которые выделяются при переработке жиров, углеводов, белков. Энергетическая ценность продукта. 8 класс</p>	<p>В течение года</p> <p>Январь-февраль</p> <p>Март-апрель</p> <p>Апрель-май</p> <p>Февраль</p> <p>Сентябрь-декабрь</p>	
3.3	<p>Изучение теоретических основ правильного питания в рамках дополнительного образования:</p> <p>Тематические беседы (классные часы, уроки, занятия): «Питание и здоровье», «Основные группы пищевых продуктов», «Если хочешь быть здоров», «Полезные продукты», «Твой режим дня», «Овощи, ягоды и фрукты-витаминовые продукты», «Витамины», «Органы чувств</p>		

	человека. Забота о них», «Что нужно есть в разное время года», «Молоко и молочные продукты», «Блюда из зерна», «Режим питания. Составляем правильное меню», «Путешествие в город «Будьте здоровы!», «Полезная и вредная пища», «Фастфуд. Польза или вред», «Рациональное питание ученика», «Пирамида питания», «Забота о своём здоровье. Правильное питание подростка»		
7	Заполнение заявок на питание	ежедневно	Классные руководители
4. Работа с педагогическими кадрами			
4.1.	Совещание с классными руководителями по вопросам оформления права льготного питания	В течение учебного года	Ответственный за организацию питания в школе
5. Модернизация школьных столовых и пищеблоков			
5.1	<ul style="list-style-type: none"> • замена светильников, выключателей; • техническое обслуживание холодильного и вентиляционного оборудования • ремонт сантехники 		