

**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГОРОДСКОГО ОКРУГА БАЛАШИХА «ЛИЦЕЙ»**

<p>«СОГЛАСОВАНО» Председатель Управляющего совета  Горенко Ю.В. Протокол № <u>3</u> от «24» декабря 2018г.</p>	<p style="text-align: center;"></p> <p style="text-align: right;">«УТВЕРЖДАЮ» Директор МБОУ «Лицей»  Нестерович И.Л. Приказ № <u>113/а</u> от «24» декабря 2018г. М.П.</p>
--	--

ПРОГРАММА
развития школьной системы питания
«Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения на 2018 – 2021 г.»

Наименование программы: «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения на 2018 – 2021г.»

Основание для разработки программы:

- Федеральный Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 29.12.2012 №273-ФЗ (с изменениями от 06.03.2019);
- Федеральный закон «О компенсационных выплатах, на питание обучающихся в государственных, муниципальных общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального профессионального и среднего профессионального образования» от 01.08.1996 №107-ФЗ;
- Федеральный закон от 24.07.1998 г. № 124-ФЗ «Об основных гарантиях прав ребенка в Российской Федерации» (с изменениями от 27.12.2018г) ;
- Федеральный закон от 30.03.1999 г. № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»;
- Федеральный закон от 06.10.2003 г. № 131-ФЗ «Об общих принципах организации местного самоуправления в Российской Федерации»;
- Федеральный закон от 21.07.2005 г. № 94-ФЗ «О размещении заказов на поставки товаров, выполнение работ, оказание услуг для государственных и муниципальных нужд»;
- Постановление Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 31.08.2006 г. № 30 «Об организации питания детей в общеобразовательных учреждениях»;
- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования (СанПиН 2.4.5.2409-08), утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 23.07.2008 г. № 45
- Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы СанПиН 2.1.4.1074-01 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества», утвержденные постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 26.09.2001 г. № 24 (с изменениями на 02 апреля 2018 года).

- Приказ Министерства здравоохранения РФ от 30.12.2003 г. № 621 «О комплексной оценке состояния здоровья детей»
- Устав МБОУ «Лицей».

Разработчик программы: заместитель директора по ВР МБОУ «Лицей» Тоболина О.А.

Заказчик программы: Управляющий совет школы, родительский комитет школы, директор МБОУ «Лицей».

Исполнители программы: МБОУ «Лицей».

Цели программы: развитие системы организации школьного питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении руга Балашиха «Лицей»; сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение качества питания учащихся.

Задачи программы:

- 1) создание современной системы обеспечения детей школьного возраста горячим питанием с учетом внедрения новых технологий производства, нацеленных на сохранение и укрепление здоровья детей;
- 2) обеспечение доступности горячего питания в МБОУ «Лицей» для всех школьников;
- 3) повышение уровня знаний обучающихся, педагогов и родителей в вопросах здорового питания, популяризация и повышение привлекательности здорового школьного питания;
- 4) обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального питания, расширение ассортимента продуктов питания;
- 5) совершенствование профессионально-кадрового состава работников и оснащение пищеблока технологическим оборудованием.

Планируемые результаты Программы

- Улучшение качественного уровня организации школьного питания.
- Обеспечение учащихся оптимальным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии.
- Сохранение здоровья учащихся, снижение заболеваемости детей и подростков.
- Охват учащихся школьным питанием: в 9 - 11 классах 100% .
- Обеспечение частичной компенсацией питания 12,8% детей из многодетных семей от общего числа учащихся Лицея.
- Повышение информированности населения по вопросам школьного питания.
- Модернизация и укрепление материально-технической базы школьной столовой.

ПРОГНОЗ РАЗВИТИЯ С УЧЕТОМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Питание, являясь одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Сегодня особенно актуальны вопросы повышения качества и доступности школьного питания, увеличения охвата организованным горячим питанием обучающихся; необходима организация мероприятий по внедрению новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания; развитие материально-технической базы предприятий, улучшение координации и контроля в сфере школьного питания.

Разработка Программы обусловлена наличием нерешенных проблем в области организации питания учащихся.

Школьная целевая программа «Развитие системы организации школьного питания и формирование основ культуры питания у подрастающего поколения на 2018 – 2021г.» является продолжением мероприятий, направленных на укрепление здоровья, снижение заболеваемости подрастающего поколения, совершенствование организации и улучшения качества питания, формирование у учащихся представлений об основах здорового питания, увеличение охвата учащихся муниципальных общеобразовательных учреждений горячим питанием.

Цель настоящей Программы – развитие системы организации школьного питания в муниципальном бюджетном общеобразовательном учреждении Городского округа Балашиха «Лицей»; сохранение и укрепление здоровья подростков, улучшение качества питания учащихся.

Реализация Программы позволит обеспечить качественное функционирование и развитие системы питания, улучшение здоровья подростков.

Полноценное питание – существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также сохранения и укрепления здоровья в детском и подростковом возрасте. Питание каждого ребенка должно быть сбалансированным и полноценным: достаточным в количественном отношении и качественным по составу, а также покрывающим энергетические затраты ребенка. В связи с этим меню для школьного питания составляется с учетом требований СанПиН и согласуется с ТО Роспотребнадзора.

В соответствии с Законом Московской области от 19.01.2005 года №24/2005-ОЗ «О частичной компенсации стоимости питания отдельным категориям обучающихся в образовательных организациях», приказом Управления по образованию от 20.12.2018г. №1917 «Об организации горячего питания в образовательных учреждениях Городского округа Балашиха во II полугодии 2018-2019 учебного года» и в целях социальной защиты учащихся обеспечиваются бесплатным горячим питанием за счет средств субвенции из фонда компенсации Московской области:

- количество завтраков – 28, обедов – 25.

Стоимость на одного учащегося:

- завтрак на 48,62 руб.
- обед на 90,16 руб.

В 2018 году бесплатным питанием обеспечено 31 человек, что составляет 12,8% от общего числа учащихся школы.

Реализация Программы позволит обеспечить качественное функционирование и развитие системы питания в школы, улучшение здоровья детей и подростков.

Ожидаемые результаты реализации программы:

- 1) приведение материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы;
- 2) обеспечение 100 % охватом питания всех учащихся школы;
- 3) улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности, внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;
- 4) улучшение показателей здоровья учащихся школы, создание благоприятных условий для нормального роста и развития детей;
- 5) формирование у школьников культуры питания и чувства ответственности за своё здоровье.

Основные направления осуществления мероприятий программы:

- 1) развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния;
- 2) обеспечение качественного и сбалансированного питания учащихся, в том числе организация щадящего и диетического питания школьников с учётом медицинских рекомендаций по его обеспечению;
- 3) формирование культуры школьного питания;
- 4) организация просветительской работы и информационного обеспечения.

МЕХАНИЗМ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Оценка социально-экономической эффективности Программы

Реализация мероприятий Программы позволит:

- улучшить качество питания школьников за счет его сбалансированности, использования продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, модернизации материально-технической базы предприятий системы школьного питания;
- сформировать у школьников, их родителей и педагогов мнение о важности здорового рационального питания;
- для реализации программы планируется ежегодное привлечение бюджетных средств согласно плану реализации мероприятий Программы.
- Развитие материально-технической базы школьного пищеблока в соответствии с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.

Организация управления исполнением программы и контроль за ходом её реализации.

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется Управлением образования, территориальным отделом Управления Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека по Московской области и школьной администрацией.

Управляющий совет, родительский комитет школы осуществляет контроль за качеством организации питания учащихся.

Администрация школы следит за использованием выделенных денег на реализацию данной Программы, а также занимается формированием заявок на финансирование мероприятий по выполнению Программы.

Источник финансирования:

- 1) бюджетные средства;
- 2) субсидия на питание;
- 3) улучшение материально-технической базы пищеблока и обеденного зала;
- 4) приобретение посуды, инвентаря, дезинфицирующих средств.

2. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ, СРОКИ И ЭТАПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.

Основными целями программы являются:

- Развитие на территории МБОУ «Лицей» системы организации школьного питания.
- Обеспечение высокого качества и безопасности питания детей в школе, в том числе улучшение рационального школьного питания (по качественному и количественному составу).
- Улучшение профессионально-качественного состава работников школьных пищеблоков.

Важнейшими задачами Программы являются:

- Анализ состояния организации питания в школе, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью.
- Последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой с полным технологическим циклом приготовления продукции.
- Создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.
- Создание условий для дальнейшего повышения привлекательности и доступности школьного питания для всех обучающихся.
- Достижение устойчивого функционирования школьного пищеблока в результате решения сформулированных в Программе задач.

Сроки реализации Программы – 2018 - 2021 годы.

Этапы реализации программы:

I этап – 2018г. **Организационный.**

На данном этапе планируется:

1. Проведение качественной оценки меню школьной столовой.
2. Проведение анализа уровня заболеваемости школьников алиментарно-зависимыми заболеваниями и его связи с качеством питания детей в школе.
3. Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню для школьных столовых с учетом возрастных физиологических потребностей детей, а также климатических особенностей региона.
4. Детальный анализ оснащенности пищеблоков школьных столовых торгово-технологическим и холодильным оборудованием.
5. Разработка методических рекомендаций об осуществлении конкурсного отбора поставщиков продуктов для организации школьного питания.
6. Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
7. Разработка системы мер, направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата учащихся горячим организованным питанием, в том числе за счет средств родителей.
8. Разработка системы показателей эффективности деятельности общеобразовательного учреждения и органов управления образованием в организации питания учащихся.
9. Анализ полученных результатов и подведение итогов 1 этапа.

II этап – 2018-2021 гг. **Реализация программы.**

На данном этапе планируется:

1. Развитие материально-технической базы школьной столовой и улучшение их санитарного состояния.
2. Приступить к реализации разработанных на первом этапе Программы комплекса мер, направленных на повышение информированности подростков, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
3. Внедрение в школе системы мер направленных на повышение заинтересованности педагогов и классных руководителей в увеличении охвата обучающихся организованным горячим питанием, в том числе за счет средств родителей, а также осуществлять постоянный анализ эффективности принимаемых мер.

III этап – 2021г. Заключительный.

На этом этапе обобщается накопленный опыт работы школы по данной теме, подготавливается отчет по содержанию, технологиям и результатам работы.

3. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Обеспечение учащихся оптимальным питанием, соответствующим возрастным и физиологическим потребностям детей и подростков в пищевых веществах и энергии:

- обеспечение питанием учащихся по единому утвержденному 10-дневному меню;
- утверждение ассортимента продукции, реализуемой в школьном буфете;
- использование экологически безопасных продуктов, не содержащих ГМО в рационах питания обучающихся;
- использования в школьном питании рецептур блюд и кулинарных изделий, обеспечивающих рациональное питание школьников
- использования в питании школьников продуктов, обогащенных микро - и макроэлементами;
- проведение искусственной витаминизации третьих блюд в целях профилактики авитаминозов;
- обеспечение учащихся качественной питьевой водой.

2. Повышение доступности питания для более широкого контингента школьников.

3. Совершенствование системы контроля качества и безопасности питания учащихся:

- организация питания школьников при обеспечении выполнения СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в образовательных учреждениях начального, среднего и профессионального образования»

4. Проведение ежемесячного мониторинга охвата питанием школьников.

5. Осуществление контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.

6. Создание современной материально-технической базы для организации производства и обслуживания: использование современного технологического оборудования, инвентаря, посуды, специализированной мебели:

- организация работ по ремонту, реконструкции, техническому и технологическому оснащению школьных столовых современным высокопроизводительным оборудованием;
- ремонт обеденного зала МБОУ «Лицей»;
- оснащение столовой кухонным инвентарем, столовой и кухонной посудой (обновление)

7. Формирование культуры здорового питания, организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания:

- организация просветительской работы среди родителей, проведение родительских собраний по актуальным темам организации питания, беседы со специалистами;
- оформление и обновление стендов для родителей с актуальной информацией;
- выделение информационного поля на сайте МБОУ «Лицей» для регулярных рубрик, отражающих вопросы рационального питания, особенности питания детей и подростков;
- обучение школьников культуре и основам здорового питания в рамках реализации учебных программ по биологии, химии;
- проведение классных часов по проблемам здорового питания.

4. СОСТАВ, ФОРМА И СРОКИ ПРЕДОСТАВЛЕНИЯ ОТЧЁТНОСТИ О ХОДЕ РЕАЛИЗАЦИИ МЕРОПРИЯТИЙ ПРОГРАММЫ

Заказчик Программы ежегодно готовит годовой отчет о реализации Программы.

После окончания срока реализации Программы заказчик Программы представляет итоговый отчет.

Годовой и итоговый отчет о реализации Программы должны содержать:

- а) аналитическую записку, в которой указываются:
 - степень достижения запланированных результатов и намеченных целей Программы;
 - достигнутые в отчетном периоде измеримые результаты;
 - общий объем фактически произведенных расходов;
 - оценка эффективности реализации Программы.
- б) таблицу, в которой указываются:
 - по мероприятиям, не завершенным в утвержденные сроки,
 - причины их невыполнения и предложения по дальнейшей реализации.

По показателям, не достигшим запланированного уровня, приводятся причины невыполнения и предложения по их дальнейшему достижению.

5. ПЕРЕЧЕНЬ МЕРОПРИЯТИЙ ШКОЛЬНОЙ ЦЕЛЕВОЙ ПРОГРАММЫ «РАЗВИТИЕ СИСТЕМЫ ОРГАНИЗАЦИИ ШКОЛЬНОГО ПИТАНИЯ И ФОРМИРОВАНИЕ ОСНОВ КУЛЬТУРЫ ПИТАНИЯ У ПОДРАСТАЮЩЕГО ПОКОЛЕНИЯ НА 2018 – 2021»

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям:

1. Развитие материально-технической базы школьного пищеблока.
2. Обеспечение качественного сбалансированного питания.

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, обед должен составлять 45% - от суточной потребности. Обеды в школе в сумме по энергетической ценности,

содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60% от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста.

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех учащихся одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами. Удовлетворять потребности учащихся и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, а также значительно расширить охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям за счёт средств родителей.

3. Формирование культуры школьного питания. Просвещение учащихся и их родителей по основам правильного питания, воспитания у них культуры питания и ответственности за своё здоровье через организацию классных часов, педсоветов, родительских собраний и конференций.

5. Участие в конкурсах по организации школьного питания.

ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Наименование мероприятия	Ответственный
Раздел 1. Совершенствование организации, повышение качества, сбалансированности и обеспечение безопасности питания	
1.1. Повышение процента охвата школьным и горячим питанием обучающихся	Зам.дир. по ВР
1.2. Проведение искусственной витаминизации третьих блюд в целях профилактики авитаминозов: - введение витамина «С» в третьи и сладкие блюда	Зав. производством
1.3. Использование экологически безопасных продуктов, не содержащих ГМО в рационах питания обучающихся: - включение в договор на организацию питания данного условия	Зав. производством
1.4. Совершенствование организации питьевого режима: - обеспечение учащихся качественной питьевой водой	Администрация.
1.5. Повышение доступности питания для более широкого контингента школьников: - обеспечение частичную компенсацию горячим питанием льготных категорий учащихся (дети из многодетных семей);	Администрация.
1.6. Совершенствование системы мониторинга питания и физического развития обучающихся: - ежемесячный мониторинг охвата питанием школьников; - контроль за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом используемых пищевых продуктов и продовольственного сырья.	Зам.дир. по ВР
1.7. Осуществление контроля за использованием средств, выделенных на частичную компенсацию стоимости питания отдельным категориям обучающихся	Администрация

2. Развитие современной материально-технической базы для организации питания и обслуживания учащихся	
2.1 Организация работ по ремонту, реконструкции, техническому и технологическому оснащению столовой современным высокопроизводительным оборудованием	Завхоз
2.2 Ремонт обеденного зала.	Завхоз
2.3 Оснащение кухонным инвентарем, столовой и кухонной посудой	Завхоз
3. Организация просветительской работы и информационного обеспечения	
3.1. Организация просветительской работы среди родителей. Проведение родительских собраний. Беседы со специалистами.	Администрация
3.2 Оформление и обновление стендов для родителей с актуальной информацией: 1. Меню на сегодня. 2. Мероприятия по витаминизации на сегодня. 3. Статьи по темам «Беседы о питании»	Администрация
3.3 Выделение информационного поля на сайте для регулярных рубрик, отражающих вопросы рационального питания, особенности питания детей и подростков. Пропаганда рационального питания, как залога здоровья детей и подростков.	Администрация
3.4 Организация внеклассной работы в 1 – 6 классах муниципальных общеобразовательных учреждений по курсу «Разговор о правильном питании»	Администрация
3.5 Формирование у детей и подростков рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания: · обучение школьников культуре и основам здорового питания в рамках реализации учебных программ по биологии, химии, технологии	Учителя
3.6 Проведение внеклассных занятий и бесед с детьми по темам: «Я ем, чтобы быть здоровым!», «Здоровье – мое самое большое богатство», «Культура и эстетика питания», «Быть здоровым – значит быть востребованным на современном рынке труда»	Классные руководители, Зам. директора по ВР
3.7 Участие в конкурсе на лучшее занятие по теме «Я ем, чтобы быть здоровым!» среди учащихся	Классные руководители, зам директора по ВР.
3.8 Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании	Классные руководители, зам директора по ВР.
3.9 Анкетирование среди учащихся по вопросам организации питания.	Классные руководители
3.10 Анкетирование учащихся, родителей, администрации, учителей с целью улучшения организации горячего питания в школе.	Психолог