

**ПРОГРАММА**  
**организации питания обучающихся**  
**МБОУ «Центр образования с. Марково» на 2018-2019 г.г.**

**Цель программы:**

1. Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, повышение качества обеспечения учащихся (воспитанников) горячим питанием.

**Основные задачи по организации питания:**

1. Обеспечение питанием всех категорий обучающихся Центра;
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания учащихся (воспитанников);
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблоков школы-интерната и детских садов Центра;
4. Повышение культуры питания;
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

**1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организационное совещание — порядок приема учащимися и воспитанниками питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	Сентябрь	Заведующая столовой, заместители директора по ДВ и ВР, директор Центра
2. Совещание классных руководителей по порядку организации питания	Октябрь	Заместитель директора по ДВ
3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	Август	Директор Центра
4. Заседание комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11-х классов по вопросам:  - Охват учащихся горячим питанием - Соблюдение санитарно - гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Ноябрь  февраль	Комиссия по питанию
5. Организация работы комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители).	В течение года	Комиссия по питанию
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией Центра, проведение целевых тематических проверок.	В течение года	Администрация,  Бракеражная комиссия

**2. Методическое обеспечение**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 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, заместитель директора по ДВ
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация Центра, комиссия по питанию

### **3. Организация работы по улучшению материально-технической базы пищеблоков, столовой.**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой школы	Август	Заведующая столовой
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему школьного питания	В течение года	Комиссия по питанию, заведующая столовой
3. Осуществление диетического питания учащихся.		

### **4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся**

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам:  - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - «Хлеб — всему голова» - Острые кишечные заболевания и их профилактика	В течение учебного года	Классные руководители
2. Игра для учащихся начальной школы «Золотая осень»	Октябрь	Классные руководители
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Ноябрь	Заместитель директора по ВР
4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Классные руководители, медсестра Центра
5. Проведение витаминной ярмарки в рамках праздника «Осенний балл»	Октябрь-ноябрь	Заместитель директора по ВР
6. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Заместитель директора по ВР
7. Анкетирование учащихся:  - Школьное питание: качество и разнообразие обедов	Апрель	Заместитель директора по ВР

- За что скажем поварам спасибо?		Классные руководители
8. Анкетирование среди обучающихся и их родителей (законных представителей) в рамках проведения самообследования по вопросам удовлетворенности организацией питания в Центре	Май	Заместитель директора по ВР, классные руководители

### **5. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.**

Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, касающихся организации питания, приказами и распоряжениями Департамента образования, культуры и молодежной политики Чукотского автономного округа, Управления социальной политики Администрации Анадырского муниципального района, уставом и локальными актами образовательной организации .

Состав комиссии утверждается приказом директора Центра на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией Центра.

Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.

Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации Центра.

#### **Основные направления деятельности комиссии:**

- Оказывает содействие администрации Центра в организации питания обучающихся.
- Осуществляет контроль:
  1. За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
  2. За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;
  3. За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
  4. За качеством готовой продукции;
  5. За санитарным состоянием пищеблоков;
  6. За поставкой продуктов, сроками их хранения и использования;
  7. За организацией приема пищи обучающихся;
  8. За соблюдением графика работы столовой и режима питания.
- Проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами.

- Организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству Центра.
- Вносит администрации Центра предложения по улучшению обслуживания обучающихся.
- Оказывает содействие администрации Центра в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
- Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления Центра к организации и контролю за питанием обучающихся.

#### **6. План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания.**

<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственный</b>
1. Проверка десятидневного меню детского сада, школы, интерната	Сентябрь	Медсестра Центра
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции.	Ежемесячно	Медсестра, заведующая столовой, Централизованная бухгалтерия
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	Медсестра Центра
4. Использование финансовых средств на питание учащихся.	Октябрь, январь	Директор Центра, юристконсульт, бухгалтерия
5. Организация просветительской работы.	В течение года	Медсестра, заместитель директора по ВР, классные руководители
6. Анкетирование учащихся и их родителей по питанию.	Ноябрь, май	Заместитель директора по ВР, Классные руководители
7. Контроль за качеством питания.	Ежедневно	Заведующая столовой, заведующая производством, медсестра
8. Проверка меню-требований	Ежемесячно	Централизованная бухгалтерия

**ПРОГРАММА**  
**производственного контроля организации питания обучающихся МБОУ**  
**«Центр образования с. Марково» на 2018-2019 учебный год.**

**Задачи производственного контроля.**

*Контролируется:*

- Правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- Микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- Полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- Качество мытья посуды;
- Условия и сроки хранения продуктов питания;
- Исправность холодильного и технологического оборудования;
- Контроль личной гигиены и своевременное прохождение медицинских осмотров;
- Дезинфицирующие мероприятия и т.д.

*В программе четко определено:*

- Что контролируется и проверяется;
- Периодичность проверок;
- Кем проверяется, выполняется;
- Ответственные.

**Программа производственного контроля организации питания обучающихся.**

№ п/п	Объект производственного контроля	Место контроля, нормативные документы	Периодичность	Ответственный	Учетно-отчетная форма
1	Устройство и планировка пищеблока	Соответствие плану размещения технологического оборудования	1 раз в год (август)	Межведомственная комиссия	Акт готовности к новому учебному году
2	Соблюдение санитарного состояния пищеблока и санитарных правил при мытье посуды	Пищеблок, подсобные помещения, посудомоечная зона, обеденный зал	Еженедельно	Медработник, заведующий производством (детский сад), заведующая столовой (школа-интернат)	Журнал контроля за санитарным состоянием

3	Контроль за вывозом пищевых отходов и ТБО	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года ежедневно	Заведующий производством, заместитель директора по АХР, заведующая столовой	
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно	Заведующая производством, заведующая столовой	Журнал контроля за температурным режимом
5.	Качество поставляемых продуктов питания	Декларации (Сертификаты) на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
6	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
7	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Бракеражная комиссия	Бракеражный журнал
8	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 10-дневному цикличному меню.  Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Ежедневное меню, 10-тидневное меню  Раздача	1 раз в четверть	Ответственные за организацию питания, родительский комитет	Акт проверки
9	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	ежедневно	Дежурный администратор, дежурный учитель, классные руководители  медработник	
10	Целевое использование готовой продукции	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Заведующий производством,	Акты списания

				заведующий столовой, бухгалтер	
11	Проверка состояния технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	2 раза в год	Заместитель директора по АХР	Справка или акт проверки
12	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Медработник	Журнал здоровья
13	Оформление столовой	Обеденный зал	2 раза в год	Председатель комиссии по питанию	Протоколы заседаний комиссии
14	Контроль за выполнением технологии производства и соблюдением санитарных правил при обработке кулинарной и готовой продукции	Обработка в специальном помещении согласно технологической карте. Контроль тепловой обработки.	1 раз в месяц	Заведующий производством, заведующий столовой.	Справка или акт проверки; Журналы бракеража
15	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары	Ежемесячно	Заведующий производством, заведующий столовой, медсестра	Акт проверки санитарного состояния пищеблока
16	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	Еженедельно	Медсестра	Акт проверки по мере необходимости
17	Мониторинг организации питания		2 раза в год	Комиссия по питанию	Информация об организации питания.

**НОМЕНКЛАТУРА, ОБЪЕМ И ПЕРИОДИЧНОСТЬ ПРОВЕДЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И  
ИНСТРУМЕНТАЛЬНЫХ ИССЛЕДОВАНИЙ В РАМКАХ ОСУЩЕСТВЛЕНИЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОГО ЭПИДЕМИОЛОГИЧЕСКОГО НАДЗОРА**

Вид исследований	Объект исследования (обследования)	Количество, не менее	Кратность, не реже
Микробиологические исследования смывов на наличие санитарно – показательной микрофлоры (БГКП)	Объекты производственного окружения, руки и спецодежда персонала	5 смывов	1 раз в сезон
Исследования смывов на наличие яиц гельминтов	Оборудование, инвентарь, тара, руки, спецодежда, персонала, сырые пищевые продукты (мясо, рыба, зелень)	5 смывов	1 раз в год
Исследование питьевой воды на соответствие требованиям санитарных норм и правил и гигиенических нормативов по химическим и микробиологическим показателям	Питьевая вода из разводящей сети помещений: моечных столовой и кухонной посуды;  в цехах: овощном, холодном, горячем, доготовочном (выборочно)	2 пробы	По химическим показателям- 1 раз в год,  Микробиологическим показателям – 2 раза в год