

ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат
№15» пос.Каскадный

**Программа
организации
питания
на 2022-2023 уч.год**

Содержание:

1.	Пояснительная записка.....	2
2.	Цели и задачи.....	3
3.	Организация питания обучающихся	3
4.	Структура развития и совершенствования организация питания воспитанников в школе-интернате.....	5
4.1.	Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.....	5
4.2.	Методическое обеспечение.....	6
4.3.	Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для обучающихся	6
4.4.	Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди обучающихся.....	6
4.5.	Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей	6
4.6.	Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания в школе.....	7
4.7.	План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания	8
5.	Литература.....	9

1. Пояснительная записка

Здоровье гораздо более зависит от наших привычек и питания, чем от врачебного искусства

Джон Леббок

Рациональное питание воспитанников - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в ГКОУ «Специальная (коррекционная) общеобразовательная школа-интернат №15» пос.Каскадный (далее – школа-интернат), 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. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости воспитанников является полноценное и правильное питание.

Вопросы организации питания воспитанников в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания воспитанников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание воспитанников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация школы-интерната, уделяя большое внимание вопросам жизни и здоровья воспитанников, считает одним из главных вопросов - вопрос организации правильного питания.

Необходимость серьезно заниматься вопросами организации высококалорийного питания в школе-интернате обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в школьном 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 чувствителен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Питание должно быть сбалансированным, в течение дня воспитанник должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что воспитанники находятся в школе-интернате круглосуточно, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Для воспитанников очень важно, чтобы школа-интернат стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. Получение необходимых знаний о правильном питании, применении их в практической жизни – одно из условий успешной социализации в обществе воспитанников.

В связи с этим разработана «Программа организации питания воспитанников интерната».

2. Цели и задачи

Цель программы:

- Обеспечение здорового, рационального и сбалансированного питания воспитанников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

- обеспечение соответствия школьного питания воспитанников установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;

- приведение материально-технической базы столовых школы-интерната в соответствие с современными разработками и технологиями;

- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди педагогов, воспитанников, родителей;

- разработка системы оценок качества питания воспитанников, в том числе учитывая показатели снижения заболеваемости

3. Организация питания обучающихся в школе-интернате

Практика организации питания в школе-интернате доказывает преимущество 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, оснащенной полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Организация работы пищеблока столовой интерната обеспечивается:

- Повар – 2 чел.
- Кладовщик – 1 чел.
- Подсобный рабочий кухни – 1 чел.
- Уборщица служебных помещений – 1 чел.
- Врач – 1 чел

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания воспитанников. Все работники пищеблока обеспечены спецодеждой. Перед входом в помещение столовой для мытья рук организовано специальное место.

Столовая полностью укомплектована оборудованием, необходимой посудой. За время работы не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Есть обеденный зал на 100 посадочных мест. Зал эстетически оформлен. Имеется зимний сад. Внешний вид помещения способствует созданию атмосферы уюта и домашней обстановке.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется врачом ежедневно.

Ведутся все требуемые журналы:

- санитарный журнал о допуске работников столовой к работе (журнал Здоровья);
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- бракеражный журнал готовой кулинарной продукции;
- журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд;
- бракеражный журнал сырой продукции (пищевых продуктов, продовольственного сырья);
- накопительная ведомость по расходу и приходу продуктов, контроль за рационом питания.

За качеством питания постоянно следит комиссия (по приказу директора), качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе-интернате, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого воспитанника.

В соответствии с методическими рекомендациями в школе-интернате организовано 5-ти разовое питание. Для приходящих детей, проживающих в поселке Каскадный двухразовое –второй завтрак и обед.

Используется десятидневное цикличное сезонное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное начальником отделом управления Роспотребнадзора в г.Невинномыске. Врач ежедневно составляют меню для воспитанников. В меню воспитанников систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции.

Для профилактики авитаминоза и ОРВИ у воспитанников школы-интерната в рационе используется чеснок, лук, сухофрукты, свежие фрукты. В течение учебного года проводится витаминизация третьих блюд. Стоимость питания на одного воспитанника в день составляет от 190 до 240 рублей в день. Питание организовано с учетом требований щадящего питания с максимальным использованием овощей и фруктов. Учитывая складывающиеся цены на продовольственное сырье, трудно выдерживать десятидневное меню.

Количество питающихся 30 -35 человек, охват горячим питанием по школе-интернату составляет 100 %.

Ежегодная медицинская диспансеризация позволяет своевременно выявить воспитанников, нуждающихся в щадящем питании, уменьшить риск развития хронических заболеваний.

Организовано ежедневное дежурство воспитанников согласно графику. Дежурные имеют спецодежду (фартук, косынка). В столовой дежурит воспитатель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Выполняется программа производственного контроля.

Для формирования правильного пищевого поведения, воспитания культуры питания и ответственности за свое здоровье воспитанников, в школе-интернате реализуется в рамках воспитательной работы программа «О здоровом питании».

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо воспитанникам для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

4. Организация мониторинга и реализация комплекса мероприятий

4.1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Совещание при директоре по вопросам организации питания воспитанников	Август	Директор Повара Врач Заместитель по ВР Заместитель по АХР
2. Совещание при заместителе по ВР в интернате: - порядок приема пищи; - график дежурства и обязанности воспитателя во время приема пищи воспитанников	Октябрь	Заместитель по ВР Повара Врач Воспитатели
3. МО воспитателей: - Об организации питания воспитанников		
4. Проверка: - Соблюдение санитарно-гигиенических требований - Профилактика инфекционных заболеваний.	Март	Директор Врач Заместитель по ВР Заместитель по АХЧ
5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок.	в течение года	Администрация Бракеражная комиссия

4.2. Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Организация консультаций для классных руководителей, воспитателей: - Культура поведения воспитанников во время приема пищи; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания - залог	в течение года	врач воспитатели

сохранения здоровья.		
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития питания в школе-интернате, внедрению новых форм обслуживания воспитанников	течение года	Администрация Врач Замдиректора по ВР Диетсестра

4.3. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для воспитанников и их родителей

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Эстетическое оформление зала столовой	Август	Заместитель по АХР
2. Разработка новых блюд и в течение года, их внедрение в систему питания школы-интерната	в течение года	Врач
3. Осуществление питания воспитанников, нуждающихся в щадящем питании	в течение года	Врач

4.4. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди воспитанников

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение воспитательских часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - Острые кишечные заболевания и их профилактика и др.	течение года	Воспитатели

2. Анкетирование воспитанников по организации и качеству питания	Октябрь Март	Заместитель по ВР
3. Заседание Совета школы: - Здоровое питание – залог развития личности		Заместитель по ВР в интернате

4.5. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей воспитанников

Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1. Родительское собрание: - Питание воспитанников - Итоги медицинских осмотров воспитанников	Март	Заместитель по ВР в интернате Врач
2. Анкетирование родителей «Ваши предложения по организации и качеству питания в школе-интернате»	Май	Воспитатели

4.6. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания воспитанников

В 2022-2023 учебном году в школе-интернате организована комиссия по контролю за организацией и качеством питания воспитанников, которая утверждается приказом директора (на каждый учебный год). Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией школы-интерната. Приказ № 1/23 от 1.09.2022 года.

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

Основные направления деятельности комиссии:

1. Оказывает содействие администрации школы-интерната в организации питания воспитанников.

2. Осуществляет контроль:

- **За рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание воспитанников;**
- **За целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;**
- **За соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;**
- **За качеством готовой продукции;**
- **За санитарным состоянием пищеблока;**
- **За выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;**
- **За организацией приема пищи воспитанников;**
- **За соблюдением графика работы столовой.**

3. 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.

4. Организует и проводит опрос воспитанников по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию директору школы-интерната.

5. Вносит администрации школы-интерната предложения по улучшению обслуживания воспитанников.

6. Оказывает содействие администрации школы-интерната в проведении просветительской работы среди воспитанников и их родителей по вопросам рационального питания.

7. Привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления школы-интерната к организации и контролю за питанием воспитанников.

4.7. План работы комиссии по контролю за организацией и качеством питания

Мероприятия	Сроки	Ответственный
1. Проверка 10 дневного меню	Сентябрь	директор
2. Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	Ежемесячно	бухгалтер
3. Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню	Ежедневно	Врач
3. Контроль за качеством питания 4.		
5. Использование финансовых средств на питание воспитанников	Октябрь, январь	Директор бухгалтер
6. Организация просветительской работы	Октябрь, апрель	Заместитель по ВР
7. Анкетирование воспитанников и их родителей по питанию	Ноябрь	Заместитель по ВР
8. Проверка меню-раскладок	Раз в 10 дней	бухгалтер
9. Контрольная проверка организации питания воспитанников	Ноябрь, апрель	Директор Совет школы

5. Литература

1. Конституция Российской Федерации. – М.: Омега-Л, 2007.- 72с.
2. Налоговый кодекс Российской Федерации. – М.: Омега-Л, 2007.- 421 с.
3. Постановление Правительства РФ от 15 августа 1997 г. N 1036 "Об утверждении Правил оказания услуг общественного питания"
4. ГОСТР 50762-95. Общественное питание. Классификация предприятий. от 05.04.1995 N 198.
5. Варфоломеева В. Актуальные проблемы развития системы общественного питания // Ресторан. Ведомости. 2001. - N7. С.30-31.
6. Годин А. М. Статистика. М.: Дашков и К. 2005.- 472 с.
7. Гуккаев В. Документооборот на предприятиях торговли и общественного питания // Современная торговля. 2008.- N 9. С. 68-73.
8. Елгина Д. А. Закон о защите прав потребителей. Что нужно знать организациям общественного питания? // Предприятия общественного питания: бухгалтерский учет и налогообложение. 2008.- N 5. С. 43-48.
9. Емельянова Т. В., Кравченко В. П. Экономика общественного питания. –Минск: Выш. шк., 2006.- 286 с.
10. Зайцева А. Я., Андрушина Е. И. Экономика предприятия общественного питания. –М.: Экономика, 1985.- 264 с.