**ГКОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат №5» г.Оренбурга**

|  |
| --- |
| 460004 Оренбургская область, г.Оренбург, ул Бебеля, 43,  ИНН 5611027118 ОГРН 1035607500840  тел. (3532) 569005 |

|  |  |
| --- | --- |
| Рассмотрено  На педагогическом совете  № \_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Рассмотрено  на заседании родительского комитета  № \_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г.  Рассмотрено на заседании  Ученического Совета  № \_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ г. | УТВЕРЖДАЮ  Директор ГКОУ«Специальная (коррекционная) школа-интернат № 5» г. Оренбурга  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/Конева Е.Г./  «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. |

**Программа**

**по совершенствованию организации питания в**

**ГКОУ «Специальная (коррекционная) школа-интернат №5» г. Оренбурга**

**на 2024 – 2026 гг.**

1. **Пояснительная записка**

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательным учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

* необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
* системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проецируемой деятельности;
* физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

Полноценное питание детей является одним из условий создания здоровьесберегающей среды в Государственном казенном общеобразовательном учреждении «Специальная (коррекционная) школа – интернат №5» г. Оренбурга (далее школа-интернат), снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования.

Питание, отвечающее физиологическим потребностям растущего организма в пищевых веществах и энергии, повышает его устойчивость к различным неблагоприятным факторам, способствует выработке иммунитета к различным инфекциям и способности к обучению во все периоды взросления обеспечивает нормальное гармоничное развитие ребенка.

Организуя питание обучающихся, коллектив школьной столовой соблюдает требования нормативных документов при организации питания детей и подростков и обеспечивает качественное питание, соблюдение санитарных норм и правил, регулярно выполняет профилактические мероприятия, что предупреждает инфекционные заболевания.

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.

Администрация школы-интерната, уделяя большое внимание вопросам жизни и здоровья воспитанников, считает одним из главных вопросов - это 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 проецируемой деятельности;
* школьный период в развитии наиболее сенситивен 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.

В связи с этим разработана «Программа по совершенствованию организации питания в Государственном казенном общеобразовательном учреждении «Специальная (коррекционная) школа – интернат №5» г. Оренбурга на 2024 – 2026 годы.

# Цели и задачи

Цель программы: создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи программы:

* обеспечение соответствия школьного питания обучающихся 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.

# 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, ее 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, оснащенности полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, ее раздачи, сбора и мытья посуды.

Программа разработана на основании:

* Конвенция о правах ребенка;
* Федерального закона от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;
* Национальный проект «Школьное питание»;
* Постановления Главного Государственного Врача Российской Федерации № 32 от 27.10.2020 «Об утверждении санитарно- эпидемиологических правил и норм СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно- эпидемиологические требования к организациям общественного питания населения»;
* ФЗ-29 от 02.01.2000г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов»;
* Методических рекомендаций по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций МР 2.4. 0179-20;
* Методических рекомендаций МР 2.4.0180-20 Роспотребнадзор РФ

«Родительский контроль за организацией горячего питания детей в общеобразовательных организациях» от 18.05.2020г.

* Постановления Главного государственного санитарного врача Российской Федерации от 28.09.2020 № 28 «Об утверждении санитарных правил СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

Организация работы пищеблока столовой школы-интерната осуществляется с помощью индустриальных способов производства питания непосредственно на пищеблоке школы-интерната.

Пищеблок оснащен современным оборудованием: электрическими плитами, электросковородой, мармитом, посудомоечной машиной, холодильниками, универсальными машинами: электромясорубкой, картофелечисткой и овощерезкой.

Просторный, светлый, теплый зал приема пищи рассчитан на 60 мест.

Ежедневно уделяется особое внимание контингенту питающихся обучающихся, их режиму питания и гигиене приема пищи. Рацион питания соответствует предлагаемому 14-ти дневному меню. Процесс приготовления блюд организуется в соответствии с технологической документацией. Режим питания детей осуществляется по графику, с учетом соблюдения санитарных норм и посадочных мест.

Обучающиеся приходят в столовую с учителем, либо с воспитателем.

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: установлены умывальные раковины с подводкой к ним горячей и холодной воды со смесителями, оборудованные устройством для размещения мыла и электрополотенца.

В соответствии с методическими рекомендациями в школе-интернате

организовано 6-ти разовое питание.

В школе разработано основное организованное меню, в соответствии с рекомендованной формой, утвержденное директором учреждения, имеющему экспертные заключения Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека на весенне- летний и осенне-зимний периоды года для учащихся возрастной категории от 7 до 11 лет и от 12 лет и старше. Основное организованное меню содержит информацию о количественном составе блюд, энергетической и пищевой ценности, включая содержание витаминов и минеральных веществ, интервалы между приемом пищи обучающихся и воспитанников не менее 3 часов.

Охват горячим питанием по школе-интернату составляет 100 %. Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо воспитанникам для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь.

# 4. Выполнение программы производственного контроля

За качеством питания постоянно следит общественная комиссии по контролю за качеством питания и родительский контроль за организацией питания обучающихся (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 обучающегося.

Производственная среда пищеблока (помещения, инвентарь и оборудование) всегда поддерживается в хорошем состоянии. Выполняются необходимые санитарно-эпидемиологические мероприятия. Территория пищеблока и столовой содержатся в чистоте, осуществляется влажная уборка с добавлением дезинфицирующих средств. В столовой регулярно осуществляются: входной контроль качества и безопасности поступающего на пищеблок продовольственного сырья и пищевых продуктов; контроль качества и безопасности выпускаемой готовой пищевой продукции ежедневно отмечается в бракеражном журнале; ведется регулярный контроль за рационом питания обучающихся, соблюдением санитарных правил технологического процесса, на что имеется соответствующая документация; ежедневно осуществляется контроль за соблюдением условий и сроков хранения продуктов (сырья, полуфабрикатов и готовой кулинарной продукции).

Большое внимание уделяется качеству приготовления пищи, строгий контроль за соблюдением правил кулинарной обработки продуктов, проведению мероприятий по профилактике пищевых отравлений. Не допускается использование продуктов и блюд, не разрешаемых санитарной службой для питания детей в организованных коллективах.

Контроль за качеством приготовления пищи, закладку основных продуктов в котел и проверку выхода блюд ежедневно осуществляет бракеражная комиссия. Проверка правильности закладки основных продуктов (масло, мясо, рыба и др.) проводится путем контрольного взвешивания продуктов, выделенных на приготовление данного блюда, и сопоставления полученных данных с меню-раскладкой. Обращается внимание на соответствие объемов приготовленного питания количеству детей и объему разовых порций.

Ежедневно оставляется суточная проба готовых блюд. Отбор и хранение суточных проб находятся под постоянным контролем медицинских работников. Проба отбирается в стерильную стеклянную посуду с крышкой.

Ежедневно проводится осмотр работников пищеблока на наличие гнойничковых заболеваний кожи, ангин. Результат осмотра заносят в

«Гигиенический журнал (сотрудники)».

С целью контроля за соблюдением условий и сроков хранения скоропортящихся продуктов, требующих особых условий хранения, проводится контроль температурных режимов хранения в холодильном оборудовании, информация заносится в «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования».

Контроль за санитарным состоянием пищеблока заключается в ежедневной проверке качества уборки кухни и всех подсобных помещений, соблюдения правил мытья посуды, оборудования, использования соответствующих моющих средств и других моментов, предусмотренных Санитарными правилами.

Медицинские работники ежедневно контролируют проведение завтраков, обедов, полдников и ужинов.

# Участники Программы

Участниками Программы являются педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинские работники.

Администрация и педагогический коллектив:

* координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;
* контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;
* совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
* пропаганда основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
* работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);
* работа с обучающимися (классные часы, беседы, мероприятия);
* индивидуальные беседы (с родителями, учащимися). Родители:
* организация контроля питания учащихся (в составе общественной комиссии по контролю за качеством питания учащихся);
* участие в подготовке и проведении мероприятий с обучающимися в рамках реализации Программы.

Медицинские работники:

* беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;
* лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча; контроль здоровья обучающихся;
* контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

Работники столовой:

* производство блюд школьного питания;
* соблюдение норм и требований СанПин при производстве горячего питания.

# Организация мониторинга и реализация комплекса мероприятий

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование мероприятий** | **Срок исполнения** | **Ответственные** |
| **Осуществление мероприятий организации школьного питания** | | | |
| 1. | Заключение договоров на поставку продукции и выполнение услуг по организации питания  воспитанников | На 1 сентября | Контрактный управляющий |
| 2. | Проведение санитарно -  гигиенического обучения среди педагогов и работников школы | Согласно СанПиН | Диет. сестра |
| 3. | Проведение дезинфекционных и дератизационных мероприятий | По необходимости | Зам.по АХЧ  Сотрудники столовой |
| 4. | Приобретение моющих и дезинфицирующих средств | 1 раз в год По  необходимости | Зам.по АХЧ  Контрактный управляющий |
| **Развитие материально-технической базы** | | | |
| 1. | Текущий ремонт пищеблока | 1 раз в год | Директор школы  Зам.по АХЧ |
| **Обеспечение качественного и сбалансированного питания обучающихся** | | | |
| 1. | Обеспечение условий для организации качественного  питания | Ежедневно | Ответственный за организацию  питания |
| 2. | Организация анализа состояния здоровья обучающихся | Ежедневно | Медработники |
| 3. | Обеспечение и соблюдение норм потребления белков, жиров,  углеводов | Ежедневно | Диет. сестра |
| **Формирование культуры школьного питания** | | | |
| 1. | Круглый стол  «Здоровье школьников» | 1 раз в год | Медработники  Кл. руководители |
| 2. | Проведение конкурса рисунков о здоровом питании | 1 раз в год | Заместитель директора по ВР  Рук. МО воспитателей |
| 3. | Анкетирование среди обучающихся по вопросам организации питания | 2 раза в год | Ответственный за организацию  питания  Кл. руководители |
| 4. | Проведение лекций и бесед с целью пропаганды правильного питания среди обучающихся, родителей и педагогических работников | 2 раза в год | Заместитель директора по ВР Социально психологическая служба  Кл. руководители Воспитатели |
| 5. | Работа по пропаганде здорового питания, формирование культуры здорового питания учащихся в рамках работы общественной комиссии по контролю за качеством питания обучающихся | В соответствии с утвержденным планом работы общественной комиссии по контролю за  качеством питания  обучающихся | Члены  общественной комиссии |
| **Организация контроля за качеством питания** | | | |
| 1. | Ведение отчетной работы | 1 раз  в месяц | Ответственный за организацию  питания |
| 2. | Организация производственного, санитарно-гигиенического контроля за качеством  школьного питания | Ежедневно | Комиссии по контролю за качеством  питания |
| 3. | Контроль санитарного состояния  школьной столовой | 1 раз в месяц | Ответственный за организацию  Питания  Диет.сестра |
| 4. | Соблюдение графика питания обучающихся | Ежедневно | Кл. руководители Воспитатели |
| 6. | Контроль по проверке соответствия рациона меню | Ежедневно | Комиссии по контролю за организацией и качеством  питания |
| 7. | Контроль за качеством  приготовленной пищи | Ежедневно | Бракеражная  комиссия |
| 8. | Контроль за соблюдением питьевого режима | Ежедневно | Зам.по АХЧ  Диет.сестра |

**6.Ожидаемые результаты**

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

* повышение эффективности системы организации школьного питания;
* безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;
* формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;
* укрепление и совершенствование материально-технической базы школьной столовой;
* положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

# 7. Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется директором и администрацией ГКОУ школы-интерната. Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются на совещаниях при директоре, заместителях директора, анализируются ежегодно, освещаются на школьном сайте.