

ПРОГРАММА РАЗВИТИЯ ПО ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

МЕРОПРИЯТИЯ	СРОК	ОТВЕТСТВЕННЫЕ
РАЗДЕЛ №1 АДМИНИСТРАТИВНАЯ РАБОТА		
Назначение ответственного за питание	сентябрь	Директор
Создание комиссии по контролю за организацией и качеством питания уч-ся	сентябрь	Директор
Заключение договоров на поставку продуктов	Сентябрь, январь 2020-2021 гг.	Директор
Контроль за посещением учащихся 1-11 классов и получение завтраков	В течение года 2020-2021 гг.	Зам.директора по УВР, классные руководители, член Управляющего совета
Отчет на совещании при директоре	По плану совещаний при директоре 2020-2021 гг.	Зам.директора по УВР
РАЗДЕЛ №2 ОСУЩЕСТВЛЕНИЕ КОНТРОЛЯ		
Контроль по проверке соответствия рациона меню	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник
Контроль за санитарным состоянием пищеблока и сотрудников пищеблока	Ежедневно 2020-2021 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник
Контроль за соблюдением графика работы столовой и	Ежедневно 2020-2021 гг.	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания,

буфета		Управляющий совет
Контроль за качеством сырой и готовой продукции	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, член Управляющего совета, мед. работник
Контроль за работой с родителями по вопросам рационального питания учащихся	На родительских собраниях 2020-2021 гг.	Директор, зам.директора по ВР, член Управляющего совета, мед.работник
Ведение отчетной работы и доведение сведений до администрации и Управляющего Совета	1 раз в месяц	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР
РАЗДЕЛ №3 КУЛЬТУРНО-ПРОСВЕТИТЕЛЬНАЯ И ВОСПИТАТЕЛЬНАЯ РАБОТА		
Внедрение программы «Здоровье школьника»	В течение 2020-2021	Администрация школы, член Управляющего совета, мед.работник
Работа с родительской общественностью по вопросам здорового питания детей	2020-2021 гг.	Администрация школы, мед.работник, член Управляющего совета, классные руководители
РАЗДЕЛ №4 УКРЕПЛЕНИЕ МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЙ БАЗЫ		
Текущий ремонт зала питания столовой	2020-2021 гг.	Администрация школы
Закупка технологического оборудования для столовой	2020-2021 гг.	Администрация школы
Монтаж	2020-2021 гг.	Администрация школы

технологического оборудования		
----------------------------------	--	--

ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Школьная комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся существует с 2009 года. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, Московской области, Постановлениями Главы администрации Ленинского муниципального района, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения.

Состав школьной комиссии утверждается приказом директора школы на каждый учебный год.

Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.

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

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 школы.

Основными направлениями деятельности комиссии являются:

-оказание содействия администрации школы в организации питания обучающихся;

-осуществление контроля за:

-рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;

-целевым использованием продуктов питания и готовой продукции;

-соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;

-качеством готовой продукции;

-санитарным состоянием пищеблока;

-выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;

-организацией приема пищи обучающихся;

-соблюдением графика работы столовой;

-закладкой продуктов;

-проведение 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;

-организация и проведение опроса обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству школы;

-внесение администрации школы предложений по улучшению обслуживания обучающихся;

-оказание содействия администрации школы в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;

-привлечение родительской общественности и различных форм самоуправления школы к организации и контролю за питанием обучающихся.

ПЛАН РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ОРГАНИЗАЦИЕЙ И КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ

№	Мероприятие	Дата	Ответственный
	Рацион меню завтраков, обедов для ГПД	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
2.	Качество сырой продукции в соответствии с сертификатами.	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
3.	Качество готовой продукции в соответствии нормам СанПиН	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
4.	Соответствие санитарно-гигиенических условий пищеблока нормам СанПиНа.	ежемесячно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
5.	Питание учащиеся группы продленного дня согласно	ежемесячно	Комиссия по контролю за

	графику. Соответствие рациона их обеда предложенному меню		организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
6.	График поставки готовой продукции	еженедельно	Комиссия по контролю за организацией и качеством питания, зам.директора по УВР.
7.	Сроки хранения и использования готовой продукции	еженедельно	Мед.работник
8.	Ассортиментный перечень буфетной продукции, реализуемой за наличный расчет, накладные, прейскурант, ценники	ежемесячно	Мед.работник.
9.	Контроль за соблюдением технологического процесса (отбирается суточная проба от каждой партии приготовленных блюд)	еженедельно	Мед.работник.
10.	Организация просветительской работы среди обучающихся и их родителей по основам рационального питания и повышению культуры питания	ежемесячно	Мед. работник, классные руководители

ОБЪЕКТЫ

ПРОИЗВОДСТВЕННОГО КОНТРОЛЯ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ

В соответствии СанПиН 2.4.2.1178-02, СанПиН 2.4.5.2409-08 в целях качественной организации горячего питания контролируются:

- 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;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

МЕРОПРИЯТИЯ
производственного контроля организации питания

№ 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	Зам. дир. по АХР	Акт готовности к новому учебному году
2	Оформление столовой, буфета	Обеденный зал	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Книга протоколов заседаний комиссии
3	Соблюдение санитарного состояния пищеблока	Подсобные помещения пищеблока, обеденный зал	Ежедневно	Мед.работники	Акты проверки
4	Условия хранения поставленной продукции	Холодильное оборудование, подсобные помещения	Ежедневно 2 раза в неделю	Мед.работники	Температурная карта холодильного оборудования
5	Качество поставленных сырых продуктов	Сертификаты на поставляемую продукцию, накладные, гигиенические заключения	Ежедневно	Мед.работники	Бракеражный журнал
6	Контроль за ассортиментом	Номенклатура продукции,	2 раза в год	Заведующий столовой	Протокол проверки

	вырабатываемой продукции, качеством полуфабрикатов и готовой продукции	внешний вид, цвет, запах, вкус.			
7.	Контроль суточной пробы	Специальные контейнеры, температура хранения,	Ежедневно	Мед.работники	Бракеражный журнал
8	Качество готовой продукции	Внешний вид, цвет, запах, вкус	Ежедневно	Мед.работники	Бракеражный журнал
9	Соответствие веса отпускаемой готовой продукции утвержденному меню	Раздача	1 раз в месяц	Зам.директора по УВР - ответственный за питание	Акт проверки
10	Соответствие рациона питания обучающихся примерному 2-х недельному меню	Ежедневное меню, 2-х недельное меню	1 раз в месяц	Отв. за питание, Мед.работники	Протокол заседания комиссии
11	Поточность производственных процессов	Отсутствие или наличие пересечений обработки и потоков сырья, полуфабрикатов, чистой и грязной посуды, инвентаря, тары.	1 раз в полгода	Заведующий столовой, мед.работники, ответственный за питание	Акт проверки
12	Соблюдение личной гигиены учащихся перед приемом пищи	Холл перед столовой	Ежедневно	Дежурный учитель по 1 этажу	

13	Целевое использование готовой продукции в соответствии с предварительным заказом	Накладные, журнал учета отпущенной продукции	Ежедневно	Отв. за питание, Заведующий столовой	Акт списания
14	Соблюдение санитарных правил при мытье посуды	Посудомоечный цех	1 раз в неделю	Мед.работники	Акт проверки
15	Проверка организации эксплуатации технологического и холодильного оборудования	Пищеблок	Ежеквартально	Зам.директора по АХР	Акт проверки
16	Состояние здоровья обучающихся, пользующихся питанием	Медицинские карты	В течение года	Мед.работники	Графики, диаграммы
17	Контроль за организацией приема пищи обучающимися	Санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание	1 раз в неделю	Отв. за питание, мед.работники	Акты проверки
18	Контроль за пищевыми отходами	Маркировка тары, своевременный вывоз	В течение года	Заведующий столовой, зам. директора по АХЧ	Акт проверки

ПЛАН
приобретения необходимого оборудования

№	Оборудование	Дата	Финансирование
1	Стационарные питьевые фонтанчики	2020г.	бюджетное
2	Сушка электрическая для рук	2020г.	бюджетное
3	Оборудование для выполнения Методических указаний МУ 2.3.975-00 «Применение ультрафиолетового бактерицидного излучения для обеззараживания воздушной среды помещений организаций пищевой промышленности, общественного питания и торговли продовольственными товарами»	2020г.	бюджетное
4	Закупка технологического оборудования: морозильник, холодильник, электроплита, витрина	2021г.	бюджетное

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Программа развития организации питания в школе осуществляется коллективом школы и работниками столовой. Она показала свою объективность, дала положительные результаты.

По мониторингу медицинских данных практически не увеличилось количество больных учащихся желудочно-кишечными заболеваниями. Значительно снизился процент инфекционных заболеваний – на 15%. Этому способствует работа столовой, деятельность администрации и комиссии по контролю за организацией и качеством питания учащихся, а также систематическая культурно-просветительская работа с родителями и активность родительской ответственности.

В целом можно сделать вывод, что программа развития по организации питания в школе необходима для школы, при целенаправленной и систематической реализации она показала свою эффективность и результативность.