**МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ**

**ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**

**“СТАРОКРЫМСКИЙ УЧЕБНО-ВОСПИТАТЕЛЬНЫЙ**

**КОМПЛЕКС № 1 “ШКОЛА-ГИМНАЗИЯ”**

**КИРОВСКОГО РАЙОНА РЕСПУБЛИКИ КРЫМ**

1. **Код ОКПО 00809397, Код ОГРН 1149102178213, ИНН 9108117480 КПП 910801001**
2. ***Юридический адрес: 297345, Республика Крым, Кировский район, г. Старый Крым, ул. К. Либкнехта , 33,***
3. **тел.:0(6555) 5-15-97,е-mail:** [**skuvk1@mail.ru**](mailto:skuvk1@mail.ru)

**ПРОЕКТ**

**«Здоровое питание - для каждого»**

Г. Старый Крым, 2019

СОДЕРЖАНИЕ

1.Краткая информация об исполнителе Проекта.

2.Аннотация.

* цели и задачи Проекта;
* сроки реализации;

3.Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся.

4.Основные направления комплексной модернизации осуществления системы питания в общеобразовательной организации. Организация работы общеобразовательной организации:

            4.1. График работы, обеспечение горячим питанием учащихся, в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов;

4.2. Создание условий для достижения 100 % охвата обучающихся 1-11 классов общеобразовательных организаций питанием;

4.3. Примерное меню на 2 недели;

4.4. Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся;

4.5.Разнообразие меню с учетом диетического питания;

4.6. Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой;

4.7. Кадровое обеспечение;

4.8. . Наличие нормативно-технологической документации;

4.9. Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов;

5.Основные финансовые механизмы реализации Проекта.

6.Организационное обеспечение реализации Проекта.

7.Ожидаемые результаты, показатели реализации Проекта.

9.Презентация результатов Проекта.

1. Краткая информация об исполнителе проекта

|  |  |
| --- | --- |
| **Общая информация** | |
| Название (по уставу) | Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Старокрымский учебно-воспитательный комплекс №1 «Школа-гимназия» Кировского района Республики Крым |
| Тип и вид | Образовательное заведение |
| Организационно-правовая форма | Муниципальное бюджетное |
| Учредитель | Администрация Кировского района Республики Крым |
| Год основания | Старокрымский УВК № 1 «Школа-гимназия» был основан 01.09.2005г. распоряжением Кировской РГА № 239р от 18.08.2005г путем реорганизации из Старокрымской ОШ № 1 I-III ступеней. |
| Юридический адрес | 297345 АР Крым, Кировский район,  г.Старый Крым, ул. К.Либкнехта,33 |
| Телефон | 0655551597 +79788640251 |
| Должность руководителя | Директор школы |
| Фамилия, имя, отчество директора  Фамилия, имя, отчество руководителя проекта | Лысенко Наталья Германовна  Лысенко Александра Вячеславовна |
| Банковские реквизиты:  ИНН  БИК | 9108117480  043510001 |
| Свидетельство о регистрации (номер, дата выдачи, кем выдано) | Свидетельство о государственной регистрации 91 №001724053 от27.12.2014 |
| Лицензия (дата выдачи, №, кем выдана) | Лицензия:.№0193 от 31 мая 2016г. |
| Аккредитация (дата выдачи, №, кем выдана) | №0212 от 22 мая 2017г. |

2.Аннотация проекта.

Многочисленными исследованиями установлено, что одним из важнейших факторов сохранения здоровья детей, а в итоге - здоровья нации, ее будущего, является рациональное питание. Кроме того, питание человека изменяется существенным образом в различные периоды жизни - это связано с изменением физиологических функций и обмена веществ в организме.  
     Организация питания школьников входит в сферу  общественного питания, При этом организованное питание осуществляется бесплатно или на льготных условиях и выполняет часть функций школ. Организация общественного питания по месту учебы имеет большое значение как один из факторов, оказывающих влияние на физическое развитие учащихся, сохранение их здоровья и работоспособности.  
Важнейшим фактором формирования здоровья подрастающего поколения является питание. На сегодняшний день в России проблема питания школьников приобретает все более серьёзное значение. Питание в школьном возрасте существенно влияет на формирование здоровья детей и является важнейшим фактором, определяющим здоровье нации.

Сегодня в Российской Федерации на федеральном и региональном (местном) уровнях государственной власти и в сознании общественности четко обозначена необходимость широкой и комплексной модернизации системы питания школьников, под которой обычно понимается ремонт и современное технологическое переоснащение предприятий школьного питания. Однако следует учесть и другие серьезные аспекты, ограничивающие внедрение системы здорового питания в школах и преодоление негативных тенденций в состоянии здоровья учащихся.

Организация питания в школе является важнейшей частью качественного образования детей. Для учеников начальных, средних и старших классов ввиду их повышенной активности на уроках и переменах требуется большое количество питательных веществ. И такие значительные энергетические затраты должны компенсироваться соответствующими горячими блюдами, ежедневно подаваемыми в образовательных учреждениях Горячее питания в образовательных учреждениях должно быть полноценным и сбалансированным, а также полезным, чтобы как можно меньшее количество школьников получало такие серьезные заболевания, как гастрит, панкреатит, гастродуоденит, хеликобактериоз или даже язва. Ведь в школьные годы важно оставаться здоровым, активным и способным получать качественное образование. Именно поэтому организация питания детей в школе является основой формирования интеллектуального потенциала учащихся и здорового образа жизни.

На питание каждого школьника в настоящее время выделяется 50 рублей в день

Как ключевые необходимо рассматривать следующие проблемы:

1. Здоровое питание в школе сегодня не является популярным и востребованным среди большинства школьников. Гораздо более модными стали продукты, активно рекламируемые СМИ и не опознаваемые ими как неполезные для организма.
2. Возможности предприятий сферы школьного питания несравнимы и неконкурентны с профессиональными методами продвижения своей продукции ведущими товаропроизводителями (прежде всего продуктов "быстрого питания").
3. Дети часто отказываются от питания ввиду непопулярности в их среде самой школьной столовой, низкой эстетической и вкусовой привлекательности предоставляемой ею еды.
4. Родители и общественность не всегда осознают остроту проблемы питания в школе вследствие плохой информированности, не имеют достаточного влияния на детей, чтобы приучить их к здоровому питанию, а также объяснить им последствия неправильного питания.
5. Многие родители не осуществляют контроль за питанием своих детей как дома, так и в школе, они нередко считают организацию и финансирование школьного питания обязанностью государства.
6. Недооценивается значение грамотной рекламной и разъяснительной работы при внедрении системы здорового питания в среде учащихся. Общение с детской и родительской аудиторией происходит нерегулярно и без учета особенностей восприятия ими различных способов предоставления информации.
7. Остро ощущается потребность в доступных, популярных и профессионально подготовленных информационных ресурсах для разных аудиторий по всем аспектам проблемы здорового школьного питания – от пропаганды в детской и родительской аудиториях до консультаций по современным технологиям организации работы и рекламы предприятий социального питания.

Результаты проведённого Министерством образования и науки России мониторинга организации питания в общеобразовательных учреждениях 57 регионов страны показали, что технологическое оборудование пищеблоков образовательных учреждений обновляется крайне медленно, его износ составляет от 80 до 90%. Такое состояние пищеблоков общеобразовательных учреждений не обеспечивает качественное сбалансированное питание школьников с учётом норм их потребности в питательных веществах и энергии.

Важнейшей проблемой является не только недостаток финансирования, что в конечном итоге влияет на качество и разнообразие сырья, на профессионализм кадров, на уровень технического оснащения школьных столовых, но и отсутствие у детей и подростков знаний о здоровом образе жизни и принципах рационального питания. Так, по данным социологического исследования, лишь каждый третий школьник старается есть только полезную для здоровья пищу, принимает витамины или пищевые добавки. Пропаганда здорового образа жизни и обучение детей правилам здорового питания должны стать одним из направлений работы каждого образовательного учреждения.

Не менее значимой является проблема износа материально-технической базы. Неуклонно возрастает тенденция к замене горячего питания буфетной продукцией. Отметим и недостаточно высокий уровень специалистов, занятых в сфере школьного питания, низкое качество блюд, непривлекательность школьных столовых. Таким образом, большинство общеобразовательных учреждений не может обеспечить качественное сбалансированное питание школьников с учетом норм их потребности в питательных веществах и энергии.

Оставляет желать лучшего рацион питания школьников. Не выдерживаются принципы его сбалансированности, не обеспечиваются потребности учащихся в энергии и пищевых веществах. Объясняется это тем, что меню составляется не с учетом физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, а главным образом исходя из расчета стоимости продуктов.

В настоящее время финансирование школьного питания осуществляется только за счет средств бюджетов субъектов РФ и муниципальных образований с привлечением родительских средств. Однако низкий уровень материального достатка многих семей не позволяет родителям не только оплачивать питание детей в образовательных учреждениях, но даже обеспечивать их полноценным питанием дома. Необходимы совершенствование финансирования школьного питания, оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.

Отметим также неразвитость централизованной системы питания школьников и ее инфраструктуры, отсутствие эффективного управления и контроля системы производства школьного питания.

Чтобы принципиально изменить к лучшему сложившуюся ситуацию, одной заменой оборудования не обойтись. Необходимо комплексное решение проблем, учитывающее и медицинские, и правовые, и социальные, и финансовые, и технологические аспекты.

Рациональное питание детей – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, 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. В Законе РФ "Об образовании" сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности. Поэтому сегодня здоровье ребенка должно рассматривается не только как цель и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания. Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же. На решение вопросов организации питания школьников и направлен данный проект. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование безопасных и высококачественных продуктов, позволяющих при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Приоритетность задач охраны и укрепления здоровья ребенка обуславливает насущность принципиальных изменений и в организации жизни школы как одного из ведущих социальных институтов, обеспечивающих формирование у подрастающего поколения ценностных установок по отношению к собственному здоровью.

Цель проекта –формирование правильного отношения к своему здоровью через употребление здоровой пищи и соблюдение правильного режима питания.

Задачи проекта:

* обеспечение полноценным и экологически чистым питанием школьников в соответствии с единым рационом питания, соответствующим потребностям детей и установленным нормам;
* повышение качества, эффективности организации и регулирования школьного питания;
* снижение затрат на закупку товаров и услуг для организации школьного питания;
* проведение постоянной пропаганды принципов здорового питания среди обучающихся и родителей на основе современных требований медицины;
* обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
* создание оптимальных условий для интеллектуального, нравственного, физического развития всех учащихся и для реализации каждого из них;
* профессиональная ориентация на сельскохозяйственные специальности, получение начальных профессиональных навыков в области растениеводства и управления с/х машинами;
* формирование социально-адаптированной личности через приобщение к трудовой деятельности в условиях сельской школы;
* развитие потребности в здоровом образе жизни;
* повышение эффективности деятельности школы через инновации в образовательном процессе, способствующие развитию мотивации личности к познанию и творчеству, самореализации и самоопределению, совершенствованию форм социально-педагогической работы;
* содействие в организации предпрофильного обучения в учебном процессе школы.

Этапы реализации:

1 этап – аналитический (январь)

* Изучение проблемы;
* Анализ результатов исследований;
* Поиск информации по проекту;
* Постановка целей и задач;
* Анализ возможностей решения поставленных задач.

2 этап – подготовительный (февраль-март)

* Корректировка целей и задач проекта;
* Выработка стратегии решения каждой задачи;
* Составление плана работы (определение объёма и сроков выполнения работ);
* Проведение консультаций;
* Оформление договоров с Центром занятости населения;
* Подготовка материально-технических ресурсов.

3 этап - практический (апрель-октябрь)

* Реализация плана (подготовка площадей, посадка, выращивание, уход, уборка и закладка на хранение заготовленной плодовоовощной продукции);
* Пропаганда необходимости правильного питания как одного из компонентов здорового образа жизни.

4 этап - Обработка собранных материалов (ноябрь-декабрь)

* Систематизация и анализ проделанной работы;
* Реализация заготовленной продукции школьными столовыми;
* Создание материалов для представления результатов;
* Сопоставление полученных результатов с поставленными целями и задачами;
* Выводы, предложения, подведение итогов.

Направления деятельности:

* Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации проекта;
* Работа с коллективом школы;
* Рациональная организация питания в школе;
* Организация работы по улучшению материально-технической базы;
* Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
* Обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям.

     Реализация  обеспечит:

* рацион питания с учетом всех гигиенических требований и рекомендаций;  
  увеличение ассортимента выпускаемой продукции в соответствии с рационом, возможность производства обогащенных продуктов;  
  единую систему поставщиков: централизованный отбор, завоз, контроль качества и безопасности продуктов, закупку продуктов непосредственно у предприятия-изготовителя, снижение закупочных цен;  
  участие в организации питания высококвалифицированных специалистов (технологов, врачей-диетологов, специалистов по производственному контролю);  
  систему полного входящего и исходящего производственного контроля, в том числе с использованием лабораторно-инструментальных методов;  
  снижение потерь на всех этапах производства и реализации готовой продукции вследствие применения высокотехнологичного оборудования, специальных систем производственного учета и контроля;  
  снижение стоимости готовой продукции за счет уменьшения издержек при производстве (снижение расхода электроэнергии, уменьшение доли амортизации на единицу продукции, уменьшение количества персонала);  
  улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

**3.Перечень нормативно-методического обеспечения процесса функционирования и развития системы питания обучающихся**

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».
3. Закон РФ «Об образовании» от 29.12.12 г. № 273-ФЗ.
4. ФЕДЕРАЛЬНЫЙ ЗАКОН от 21.12.96 N 159-ФЗ (ред. от 02.07.2013 с изменениями, вступившими в силу 03.07.2013) "О ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ГАРАНТИЯХ ПО СОЦИАЛЬНОЙ ПОДДЕРЖКЕ ДЕТЕЙ-СИРОТ И ДЕТЕЙ, ОСТАВШИХСЯ БЕЗ ПОПЕЧЕНИЯ РОДИТЕЛЕЙ"
5. . Федеральный закон от 02.01.2000 N 29-ФЗ (ред. от 19.07.2011) "О качестве и безопасности пищевых продуктов"
6. . Письмо Минобрнауки России от 12.04.2012 N 06-731 "О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников" (вместе с "Методическими рекомендациями "Формирование культуры здорового питания обучающихся, воспитанников")
7. Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012 "Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"
8. Рекомендуемый ассортимент пищевых продуктов для реализации в школьных буфетах. Методические рекомендации №0100/8606-07-34
9. Методические рекомендации по организации питания в ОУ Республики Крым
10. СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования».
11. .«СанПиН» 2.4. 2.2821-10 от 29.12.2010 г.
12. Сан ПиН  2.3.2. 1940-05 «Организация детского питания»;
13. .Сан ПиН  2.4.2. 1178-02 «Санитарно - эпидемиологические  требования к условиям  обучения  в образовательных учреждениях»;
14. Российская программа «Здоровое питание – здоровье нации» - СФЦОП, Новосибирск, 2008

**4.Основные направления комплексной модернизации осуществления системы питания в общеобразовательной организации. Организация работы общеобразовательной организации**:

      4.1. График работы, обеспечение горячим питанием учащихся в том числе лиц с ОВЗ и инвалидов;

     Учитывая, что школьники проводят значительное время в гимназии, причем процесс обучения носит весьма интенсивный характер, важное значение имеет организация горячего питания в школе.  
     Всего в школе обучается 726 учащихся, из них:  
     1-4 классы – 310 учащихся,  
     5-9 – 329 учащихся,  
     I10-11 – 6 учащихся.  
     Порядок предоставления  горячих обедов и завтраков определяется  следующими нормативными документами:      

      Питание в гимназии осуществляется  самостоятельно     В школьном здании на первом этаже в  удобном для посещения месте  расположена столовая, рассчитанная по проекту на 250 мест.  
     Питание в гимназии включает горячий завтрак  и обед. Основная масса учащихся обедает во время перемен, согласно графику,  после второго (1-2 классы), третьего (3-5 классы), пятого и четвертого уроков (6-11 классы).  Продолжительность этих перемен 15 минут.  Классы приходят в столовую с классными руководителями. Во время этих перемен присутствуют так же дежурный учитель и дежурный администратор.    
     Питание в гимназии организовано за счет средств  бюджета (муниципальная социальная услуга по предоставлению питания) и  за счет средств родителей (законных представителей).  
     Учащихся  из социально незащищенных семей питаются  бесплатно. Питание остальных учащихся организовано за счет средств родителей.  
     К категории детей, из социально незащищенных семей относятся следующие семьи: 

дети – сироты и дети, оставшихся без попечения родителей;  
дети, оказавшиеся под опекой (попечительством);  
малообеспеченные, многодетные семьи

     Все учащиеся начальной школы обеспечиваются   завтраками.  
     Одноразовое питание (завтраки) получают 301 учащихся, из расчета 36 рубль на человека в день. Двухразовым питанием за счет средств бюджета (завтрак, обед) получают учащиеся из  льготных категорий 1-4 классов в количестве 32 человек.     .  
     Организовано   горячее   питание учащихся с привлечением родительских средств.  
     Дети с ОВЗ посещают школу,им предоставлено льготное питание на общих основаниях.  
     Наибольшее  число питающихся в одну перемену не превышает 120 человек. Соответственно в обеденном зале в настоящее время функционирует  130 мест.  
     В гимназии организованы также производство и  реализация буфетной продукции. Ассортимент продукции прилагается   
  
**4.2. Создание условий для достижения 100 % охвата обучающихся 1-11 классов общеобразовательных организаций питанием;**

В соответствии с программой совершенствования организации питания в школе созданы условия для ее успешной реализации. В нашей школе имеет место традиционная форма организации питания - столовая , при которой основной процесс приготовления пищи занимает незначительное время, что позволяет в наибольшей степени сохранить пищевую ценность продуктов. Столовая рассчитана на 250 мест полностью укомплектована необходимым оборудованием, посудой и столовыми приборами. Весь штат столовой работает по бригадному методу на общую цель: качественно и быстро накормить школьников. Пищеблок оснащен полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи и мытья посуды. В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. На пищеблоке имеется четыре холодильные камеры и 1 морозильная камера, предназначенные для хранения разного вида продуктов, причем каждого вида отдельно. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды. В работе постоянно находятся три комплекта столовых приборов. Это позволяет увеличить время дезинфекции до одних суток. Поверхность столов для приёма пищи имеет гигиеническое покрытие, устойчивое против высокой температуры и дезинфицирующих средств. Столы после каждого приема пищи протираются влажной салфеткой, а в конце рабочего дня моются горячей водой с моющими средствами. Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимися организовано специальное место, оборудованное сушилками для рук  
Работы по организации питания обучающихся включают в себя: поставку продуктов питания, приготовления завтраков и обедов для обучающихся образовательных учреждений и их выдачу.  
  
4.3. Примерное меню на 2 недели (приложение 1)

4.4. Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся

Одной из первоочередных задач является повышение доступности питания для всего контингента обучающихся. Это достигается прежде всего удешевлением продукции без потери качества.

Общие принципы обеспечения питанием

Питание в УВК №1 обеспечено за счет средств бюджетов различных уровней, внебюджетных средств, в том числе за счет средств родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников.

В соответствии с Федеральным законом Российской Федерации от 05.04.2014 № 44-ФЗ «О контрактной системе в сфере закупок товаров, работ, услуг для обеспечения государственных и муниципальных нужд» организация питания может осуществляться любым юридическим лицом независимо от организационно-правовой формы или предпринимателем без образования юридического лица (индивидуальным предпринимателем), образовательной организацией, организациями общественного питания.

Образовательная организация в своей деятельности по вопросу организации питания взаимодействует с органами муниципальных образований и территориальными управлениями Роспотребнадзора.

Ответственность за организацию питанием учащихся возлагается на руководителя образовательной организации.

Предприятия или предприниматели, оказывающие услуги питания в образовательных организациях и (или) поставки продуктов питания в образовательную организацию, несут ответственность за качество и безопасность питания учащихся и воспитанников.

Финансирование расходов на организацию питания

Финансирование расходов на организацию питания в образовательных организациях осуществлется:

за счет средств бюджета Республики Крым;

за счет средств бюджета муниципальных районов и городских округов;

за счет средств родителей (законных представителей).

. Средняя стоимость питания рассчитывается в соответствии с рекомендуемыми среднесуточными наборами пищевых продуктов, утвержденными СанПиН 2.4.5.2409, СанПиН 2.4.1.3049-13 и среднестатистическими ценами на продукты питания, представленными Крымстатом.

Для обучающихся организовано двухразовое питание (завтрак и обед). Для детей, посещающих группу продленного дня, должен быть организован дополнительный полдник.

Размер возмещения расходов на питание некоторых категорий обучающихся утверждается ежегодно распоряжением главы администрации муниципального района или городского округа.

Субсидии (субвенции) из бюджета Республики Крым на организацию питания учащихся 1-4 классов носят целевой характер и не могут быть использованы на другие нужды.

УВК №1 ежедневно ведет учет экономии бюджетных средств, сложившихся за счет пропусков занятий учащимися в связи с болезнью, карантином, иными причинами.

Сложившаяся экономия на основании приказа руководителя образовательной организации направляется на осуществление мероприятий по улучшению организации питания всех категорий обучающихся, а также обучающихся из семей, находящихся в трудной жизненной ситуации.

Оплата за питание учащихся и воспитанников производится родителями (законными представителями) в ежемесячном , еженедельном, ежедневном режиме в соответствии с решением родителей и по согласованию с руководством образовательной организации.

В случае непосещения учащимся или воспитанником  занятий без уважительной причины и при не уведомлении о предстоящем непосещении за один день ответственного лица за организацию питания образовательной организации в письменной или устной форме, родительская плата за питание в пропущенный день не пересчитывается и взимается полностью.

Классный руководитель, воспитатель должен в оперативном порядке (в течение дня) выяснить причины отсутствия учащегося или воспитанника и учесть наличие ребенка либо его отсутствие при формировании заявки на питание на следующий день.

В случае отсутствия учащегося или воспитанника в образовательной организации по уважительной причине производится перерасчет родительских средств на организацию питания данного учащегося или воспитанника в последующие дни.

Стоимость горячего питания учащихся в общеобразовательной организации (завтрак, обед), организованного за родительскую плату, не может быть ниже стоимости установленной в Распоряжении.

Размер и форма оплаты, взимаемой с родителей (законных представителей) за обеспечение питанием учащихся или воспитанников, а также, в случае необходимости, размер компенсации родителям (законным представителям) устанавливается соответствующими органами муниципальных районов и городских округов.

Порядок предоставления питания учащимся

Бесплатное горячее питание учащихся общеобразовательной организации осуществляется на основании заявления одного из родителей (законных представителей) учащегося на имя руководителя общеобразовательной организации.

Предоставление горячего питания осуществляется по единому меню, исходя из стоимости питания в день на одного ребенка в день согласно Распоряжению, и в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08.

Бесплатное питание предоставляется следующим категориям учащихся :

-детям-сиротам;

-детям, оставшимся без попечения родителей;

-детям с ограниченными возможностями здоровья, с ослабленным здоровьем;

-учащимся из малоимущих семей;

-учащимся из многодетных семей.

Учащийся **с ограниченными возможностями здоровья** - физическое лицо, имеющее недостатки в физическом и (или) психологическом развитии, подтвержденные психолого-медико-педагогической комиссией и препятствующие получению образования без создания специальных условий.

Для получения бесплатного питания родителям (законным представителям) необходимо представить следующие документы:

. Для детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей:

- заявление законного представителя;

- копия постановления администрации города (района):

а) об установлении опеки (попечительства);

б) о создании приемной семьи.

Для детей с ограниченными возможностями здоровья:

- заявление родителя (законного представителя);

- справка, подтверждающая факт установления инвалидности, выданная комиссией медико-социальной экспертизы.

Для учащихся из малоимущих семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- справка о признании семьи малоимущей, выданная исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения) в установленном порядке.

Для учащихся из многодетных семей:

- заявление родителя (законного представителя);

- справка о составе семьи и копия свидетельства о рождении детей;

-документ, подтверждающий статус многодетной семьи, выданный исполнительным органом государственной власти Республики Крым в сфере труда и социальной защиты населения.

Список учащихся, получающих бесплатное питание, утверждается приказом руководителя общеобразовательной организации в течение двух рабочих дней как правило 2 раза в год по состоянию на 1 сентября и 1 января со дня предоставления документов родителями (законными представителями), указанных в пункте 5.2. настоящих Рекомендаций

**Порядок организации питания**

Режим питания определяется санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами (СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13).

Питание учащихся осуществляется на основании примерного меню на период не менее двух недель, которое утверждается руководителем образовательной организации и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Примерное меню составляется в соответствии с требованиями и нормами СанПиН 2.4.5.2409-08 и СанПиН 2.4.1.3049-13.

Фактическое меню ежедневно утверждается руководителем образовательной организации, подписывается заведующим производством и медицинским работником.

Ежедневное меню должно содержать информацию о количественном выходе блюд (для сложных блюд с разбивкой по составным частям блюда), энергетической и пищевой ценности, стоимости блюд.

ПОРЯДОК ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ ЗА СЧЕТ СРЕДСТВ РОДИТЕЛЕЙ.

Каждый школьник имеет право на получение горячего питания за счет средств родителей в течение учебного года в дни и часы работы школы.

Школа обеспечивает организацию горячего питания обучающихся за счет средств родителей (законных представителей), проводит среди родителей разъяснительную и организационную работу по пропаганде гигиенических основ питания и основ здорового и полноценного питания детей. Расчет за питание производится двумя путями по выбору родителей: по безналичному расчету путем перечисления денежных средств на лицевой счет, либо за наличные деньги .

С родителями всех учащихся, питающихся за безналичный расчет, заключается договор о предоставлении питания.

Классный руководитель ведет табель посещаемости и питания учащихся, где фиксирует факт питания ребенка.

В последний учебный день месяца классный руководитель сдает табель ответственному за питание, который после проверки передает его в бухгалтерию. Ответственное лицо за ведение кассовых операций выдает реестр и квитанции на оплату ответственному за питание, который в свою очередь выдает квитанции классным руководителям.

Родители обязаны произвести расчет за питание в течении 5 дней.

Заведующий производством (в его отсутствие старший

повар столовой) формирует заявку на продукты и предоставляет ее поставщикам.

Согласно ст.2 п.2 54-ФЗ «О применении ККТ» предоставление продукции буфета происходит без кассового аппарата . Зав. производством ежедневно сдает наличные средства Ответственному лицу за ведение кассовых операций. Назначенное приказом директора школы ответственное лицо за перечисление денежных средств на расчетный (лицевой) счет учреждения осуществляет их перечисление через банк, а ведомость в бухгалтерию.

Директор школы несет персональную ответственность за организацию питания обучающихся за счет средств родителей и расходование денежных средств.

Контроль за обеспечением питания

Руководитель образовательной организации:

- осуществляет контроль за обеспечением и качеством питания учащихся и воспитанников;

- обеспечивает создание необходимых условий для организации питания учащихся и воспитанников;

- создает комиссию по контролю за организацией питания в образовательной организации в составе: руководитель образовательной организации, ответственный за организацию питания, медицинский работник, представитель родительской общественности.

Контроль за организацией питания учащихся и воспитанников осуществляется не реже 1 раза в квартал. По результатам проверок составляются акты, справки.

Ответственное лицо за организацию питания назначается приказом руководителя образовательной организации.

Ответственный за организацию питания в образовательной организации:

- координирует и контролирует деятельность работников пищеблока, поставщиков продуктов питания и организаций, предоставляющих питание в образовательной организации;

- контролирует заявки на количество учащихся и воспитанников для предоставления питания;

- предоставляет указанное количество учащихся и воспитанников в бухгалтерию для расчета размера средств, необходимых для обеспечения питанием;

- организовывает и контролирует учёт фактической посещаемости учащихся и воспитанников;

- инициирует, разрабатывает и координирует работу по формированию культуры здорового питания учащихся и воспитанников и их родителей;

- осуществляет мониторинг удовлетворенности качеством питания;

- осуществляет контроль за организацией питания и соблюдением питьевого режима учащихся и воспитанников.

Обязанности руководителя и медицинского персонала образовательной организации

Руководитель образовательной организации обеспечивает:

- наличие в организации санитарных правил и норм и доведение их содержания до сотрудников организации;

- выполнение требований санитарных правил и норм сотрудниками организации;

- организацию производственного и лабораторного контроля;

- прием на работу лиц, имеющих допуск по состоянию здоровья, прошедших профессиональную гигиеническую подготовку и аттестацию;

- наличие личных медицинских книжек на каждого работника;

- своевременное прохождение предварительных при поступлении и периодических медицинских обследований всеми работниками в установленном порядке;

- организацию курсовой гигиенической подготовки и переподготовки по программе гигиенического обучения не реже 1 раза в 2 года в установленном порядке;

- выполнение постановлений, предписаний органов Роспотребнадзора;

- наличие санитарного журнала установленной формы;

- условия труда работников в соответствии с действующим законодательством, санитарными правилами и гигиеническими нормативами;

- эффективную работу санитарно-технического, технологического, холодильного и другого оборудования организации;

- проведение мероприятий по дезинфекции, дезинсекции и дератизации;

- наличие аптечек для оказания первой медицинской помощи и их своевременное обновление;

- организацию санитарно-просветительской работы с персоналом путем проведения семинаров, бесед, лекций.

Медицинский персонал осуществляет повседневный контроль за соблюдением санитарно-противоэпидемического и учебно-воспитательного режимов и проведение оздоровительных мероприятий.

Нарушение санитарно-эпидемиологических правил и норм влечет дисциплинарную, административную ответственность в соответствии с федеральным законом Российской Федерации от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения».

Права и обязанности родителей (законных представителей) учащихся и воспитанников

Родители (законные представители) учащихся и воспитанников имеют право:

-подавать заявление на обеспечение своих детей льготным питанием в случаях, предусмотренных действующими нормативными правовыми актами;

-вносить предложения по улучшению организации питания учащихся и воспитанников лично, через родительские комитеты, руководство образовательной организации;

-знакомиться с примерным и ежедневным меню, ценами на готовую продукцию в столовых и буфетах;

-принимать участие в деятельности Совета школы по вопросам организации питания учащихся.

Родители (законные представители) учащихся и воспитанников обязаны:

-при представлении заявления на льготное питание ребенка предоставить администрации образовательной организации все необходимые документы, предусмотренные действующими нормативными правовыми актами;

- своевременно вносить плату за питание ребенка;

- своевременно сообщать классному руководителю, воспитателю о болезни ребенка или его временном отсутствии в общеобразовательной организации для снятия его с питания на период его фактического отсутствия;

- своевременно предупреждать медицинского работника, воспитателя или классного руководителя об имеющихся у ребенка аллергических реакциях на продукты питания;

- вести разъяснительную работу со своими детьми по привитию им навыков здорового образа жизни и правильного питания.

Информационно-просветительская работа и мониторинг организации питания

Образовательная организация с целью совершенствования организации питания:

организует постоянную информационно-просветительскую работу по повышению уровня культуры питания учащихся и воспитанников в рамках учебной деятельности (в предметном содержании учебных курсов) и внеурочных мероприятий;

оформляет и регулярно (не реже 1 раза в квартал) обновляет информационные стенды, посвящённые вопросам формирования культуры питания;

организует систематическую просветительскую работу с родителями по вопросам роли здорового питания в формировании жизнедеятельности человека, необходимости обеспечения ежедневного сбалансированного питания, развития культуры питания, пропаганде здорового образа жизни, правильного питания в домашних условиях;

обеспечивает в части своей компетенции межведомственное взаимодействие и координацию работы различных государственных служб и организаций по совершенствованию и контролю за качеством питания;

проводит мониторинг организации питания и своевременно (согласно установленным срокам и формам) направляет в орган управления образованием сведения по показателям эффективности реализации мероприятий по совершенствованию организации питания.

Руководство образовательной организации ежеквартально заслушивает на своих заседаниях итоги работы комиссии, осуществляющей контроль за организацией питания, вносит предложения в части своей компетенции по улучшению питания.

Вопросы организации питания (анализ ситуации, итоги, проблемы, результаты социологических опросов, предложения по улучшению питания, формированию культуры питания и др.) не реже 1 раза в полугодие обсуждаются на родительских собраниях в классах (группах), не реже 1 раза в год выносятся на обсуждение в рамках общешкольного собрания, публичного отчета.

Основные требования к организации питания учащихся и воспитанников в образовательной организации

Для обеспечения обучающихся здоровым питанием необходимо разрабатывать рацион питания, составными частями которого являются оптимальная количественная и качественная структура питания, гарантированная безопасность, технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд с учетом физиологически обоснованного режима питания.

При одно-, двух-, трех- и четырехразовом питании распределение калорийности по приемам пищи в процентом отношении должно составлять: завтрак - 25%, обед - 35%, полдник - 15% (для обучающихся во вторую смену - до 20 - 25%), ужин - 25%.

Допускается в течение дня отступление от норм калорийности по отдельным приемам пищи в пределах +/- 5% при условии, что средний процент пищевой ценности за неделю будет соответствовать вышеперечисленным требованиям по каждому приему пищи.

На основании примерного меню разрабатываются технологические карты в строгом соответствии со сборником рецептурных блюд.

В суточном рационе питания школьников оптимальное соотношение пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) должно составлять 1:1:4 или в процентном отношении от калорийности как 10 - 15%, 30 - 32% и 55 - 60% соответственно, а соотношение кальция к фосфору как 1:1,5.

В суточном рационе питания дошкольников содержание белков должно составлять 12-15% от калорийности рациона, жиров- 30-32% и углеводов - 55-58%. Важно учитывать потребность детей в энергии, получаемой с пищей, которая меняется по мере роста и развития.

Ежедневно в рационы 2х-6-ти разового питания следует включать мясо, молоко, сливочное и растительное масло, хлеб ржаной и пшеничный (с каждым приемом пищи). Рыбу, яйца, сыр, творог, кисломолочные продукты рекомендуется включать 1 раз в 2 - 3 дня.

Завтрак должен состоять из закуски, горячего блюда и горячего напитка, рекомендуется включать овощи и фрукты.

Обед должен включать закуску, первое, второе (основное горячее блюдо из мяса, рыбы или птицы) и сладкое блюдо. В качестве закуски следует использовать нарезку из овощей, салат из огурцов, помидоров, свежей или квашеной капусты, моркови, свеклы и т.п. В качестве закуски допускается использовать порционные овощи (дополнительный гарнир). Для улучшения вкуса в салат можно добавлять свежие или сухие фрукты: яблоки, чернослив, изюм и орехи.

Отпуск горячего питания обучающимся необходимо организовывать по классам (группам) на переменах продолжительностью не менее 15 - 20 минут в соответствии с режимом учебных занятий.

Наряду с основным питанием организована дополнительного питания обучающихся через буфеты образовательных организаций, которые предназначены для реализации мучных кондитерских и булочных изделий, пищевых продуктов в потребительской упаковке, в условиях свободного выбора, и в соответствии с рекомендуемым СанПиНом 2.4.5.2409-08 ассортиментом

Ассортимент дополнительного питания утверждается руководителем образовательного учреждения ежегодно перед началом учебного года и согласовывается с территориальным органом Роспотребнадзора.

Реализация негазированных напитков, воды через буфеты осуществляется в потребительской таре до 500 мл при условии ежедневного контроля медицинским работником образовательной организации за сроками хранения продукции.

Не допускается замена горячего питания выдачей продуктов в потребительской таре. В исключительных случаях (отсутствием водоснабжения, электроэнергии, др.), по согласованию с территориальным органом Роспотребнадзора, допускается выдача детям буфетной продукции в потребительской таре.

В образовательной организации есть:

- сформированная нормативно-правовая база по организации питания;

- согласованное с органами Роспотребнадзора цикличное меню;

- ежедневное разновозрастное меню, утвержденное руководителем образовательной организации, с указанием даты, выхода блюда, стоимости;

- приказы по учреждению:

об организации питания;

об организации бесплатного льготного питания учащихся (приказы содержат: списки обучающихся, получающих бесплатное горячее питание, фамилию/ имя, отчество ответственного по учреждению за организацию питания, график питания обучающихся и воспитанников и т.д.);

о создании бракеражной комиссии по готовой и скоропортящейся продукции (с указанием ответственности и функциональных обязанностей каждого члена комиссии);

- план работы по организации питания и популяризации здорового питания в образовательном учреждении (отдельный план или мероприятия в годовом плане: работа с сотрудниками образовательной организации, сотрудниками пищеблока, учащимися, воспитанниками и их родителями).

- положения образовательной организации об организации питания и о бракеражной комиссии.

- план внутришкольного контроля за организацией питания и качеством приготовляемой продукции в образовательной организации;

- необходимая документация за контролем качества и безопасности выпускаемой готовой продукции питания в образовательном учреждении (сборник рецептур, технологические карты в соответствии с меню, соответствие учетной документации цикличному и ежедневному меню);

-справки проверок внутреннего контроля;

- акты и справки по результатам проверок органа управления образованием, другими органами, имеющими полномочия осуществлять контроль;

- необходимая учетная документация(в соответствии с требованиями и нормами СанПиН): «Журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья», «Журнал бракеража готовой кулинарной продукции», «Журнал бракеража скоропортящихся продуктов и продовольственного сырья», «Журнал здоровья», «Журнал проведения витаминизации третьих и сладких блюд», «Журнал учета температурного режима холодильного оборудования», «Ведомость контроля за рационом питания» и т. д.;( прилагается)

- документы на поставляемые продукты питания (сертификаты соответствия, удостоверение качества, ветеринарно-санитарной экспертизы, исходные данные изготовителя о продукте питания, поставщика пищевых продуктов и др. на каждую партию пищевых продуктов).

В образовательной организации должны соблюдаться условия хранения продуктов в соответствии с требованиями и нормами СанПиН (обязательное наличие тары поставщика, (высота полок для хлеба от пола – 35 см, остальные продукты – 15 см), холодильного оборудования и т.д.).

Должна быть осуществлена маркировка всего оборудования и вспомогательного инструмента согласно требованиям и нормам СанПиН (холодильного оборудования, производственных столов, разделочного инвентаря, кухонной посуды и т. д.).

**4.5. Разнообразие меню с учетом диетического питания**

**Разработка рационов основана на следующих принципах:**

Удовлетворение потребности детей в пищевых веществах и энергии, в том числе в макронутриентах (белки, жиры, углеводы) и микронутриентах (витамины, микроэлементы и др.) в соответствии с возрастными физиологическими потребностями;

Сбалансированность рациона по основным пищевым веществам (белкам, жирам и углеводам);

Максимальное разнообразие рациона, которое достигается путем использования достаточного ассортимента продуктов и различных способов кулинарной обработки продуктов;

Правильная технологическая (кулинарная) обработка продуктов, обеспечивающая высокие вкусовые качества кулинарной продукции и сохранность пищевой ценности всех продуктов;

Наличие на каждое блюдо по меню технологических карт со ссылкой на источник, с наименованием блюда, выходом продукции в готовом виде, раскладкой продуктов в брутто и нетто, химическим составом и калорийностью, описанием технологического процесса.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |

Так как рационы питания детей и подростков различаются по качественному и количественному составу в зависимости от возраста детей и подростков и формируются отдельно для младшего, среднего и старшего возраста в соответствии с нормами физиологических потребностей в пищевых веществах и энергии, утвержденными санитарными нормами и правилами.

Рацион завтраков и обедов должен обеспечивать 55% от суточной физиологической потребности в пищевых веществах и энергии (завтрак - 20-25%, обед - 30-35%). Доля белка животного происхождения от общего количества белка должна составлять не менее 60%, доля жиров растительного происхождения от общего количества жиров - не менее 15-20% (соотношение белков, жиров, углеводов как 1:1:4).

Организация горячего питания предполагает использование в каждый прием пищи первого, второго и третьего блюда (полный обед), второго и третьего блюда (горячий завтрак).

Завтрак состоит из закуски, горячего блюда, горячего напитка. В качестве закуски на завтрак используются бутерброд с сыром, овощной салат и т.п. Завтрак обязательно должен содержать горячее блюдо - мясное, рыбное, творожное, яичное, крупяное (молочно-крупяное). На завтрак широко используются молочные каши, запеканка из творога. В качестве горячих напитков на завтрак используются чай с лимоном, фруктовый сок.

Обед состоит из первого, второго и третьего блюда (напитка). В обед обязательно включается горячее первое блюдо, второе - мясное или рыбное блюдо с гарниром (крупяным, овощным, комбинированным).

На третье предусматривается горячий напиток (чай с лимоном). На обед в качестве первых блюд используются самые разнообразные заправочные супы (, борщи, рассольники, супы с картофелем, крупами, бобовыми, макаронными изделиями). В качестве вторых блюд используют блюда из рыбы, говяжьего мяса, курицы запеканки из творога. На гарниры предусмотрены картофель, различные овощи, крупы и макаронные изделия.

В целях обогащения рационов питания высококачественными белками, легкоусвояемыми жирами, минеральными солями, в том числе кальцием, магнием, фосфором, витаминами, и увеличения реализации молока и кисломолочной продукции в питании детей и подростков. Рекомендуется еженедельное включение (не реже одного раза в неделю) молочных завтраков (каши, горячие напитки на натуральном молоке, витаминизированное молоко, йогурты и др. молочные напитки, обогащенные микронутриентами, на натуральной молочной основе). При двух разовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб пшеничный и хлеб ржаной,овощи, фрукты. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий на завтрак и обед.

В МБОУ «Старокрымский УВК №1 «Школа-гимназия» составлено примерное меню на 10 дней: завтрак для детей 7-11лет, обед для категории детей 7-11 лет, обед для категории детей 12-18 лет. Специально разработана технологическая картотека готовых блюд: карточки, с названиями блюд, выходом в готовом виде, с раскладкой продуктов, с химическим составом и калорийностью, а также со сведениями о технологии приготовления блюд.

**4.7. Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой:**

* **Обеденный зал**

Обеденный зал рассчитан на 130 посадочных мест. При входе имеются умывальники для мытья рук. Стены покрашены, потолок белый. Освещение – энергосберегающие лампы и естественное освещение. Столы прямоугольной формы с гигиеническим покрытием, дети рассаживаются на скамейки и стулья без спинок. Зал связан с мойкой, в которую попадает грязная посуда.

* **Моечная**

Моечная предназначена для мытья кухонной и столовой посуды. Освещение в цехе искусственное (посредством люминесцентных ламп). Пол выложен светлой плиткой, стены выложены белой плиткой. В цехе имеются стеллажи для сушки чистой посуды, 1 ванна для мытья кухонной посуды и 5– для мытья столовой посуды (с подводом горячей и холодной воды), посудомоечная машина, большойэлектроводонагреватель.

* **Заготовочный цех**

Столовая имеет заготовочный цех. В мясорыбном цехе оборудованы места для обработки мяса и рыбы. Птица обрабатывается на том же участке, где и мясо. Оборудование и инвентарь промаркированы в соответствии с принадлежностью той или иной линии обрабатываемого сырья. Мясорыбный цех предназначен для первичной обработки мяса и рыбы и для приготовления из них полуфабрикатов. Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное.  
В цехе имеется оборудование и инвентарь:  
· производственные столы;  
· электромясорубка;

· промаркированные ножи, лопатки, разделочные доски и др.;   
· весы;

раковины;

* **Овощной цех**

Овощной цех – это второй заготовочный цех. Он предназначен для обработки овощей (картофеля, корнеплодов, капусты, сезонных овощей). Стены и пол выложены плиткой. Освещение искусственное и естественное  
В цехе имеется оборудование и инвентарь:  
· картофелечистка;  
· стеллаж для посуды цеха;  
· промаркированные ножи, разделочные доски и др.

* **Горячий цех**

Горячий цех является основным цехом, в котором завершается технологический процесс приготовления пищи: осуществляется тепловая обработка продуктов, варка бульонов, приготовление супов, соусов, гарниров, вторых блюд. Горячий цех имеет удобную связь с заготовочными цехами, то есть мясорыбным и овощным, со складским помещением, удобную взаимосвязь с раздаточной, моечной и обеденным залом.  
Блюда горячего цеха соответствуют требованиям сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, технологическим инструкциям и картам. Температура горячего цеха не превышает 23-25°С. Над тепловым оборудованием установлена вентиляция. Освещение в цехе естественное и посредством энергосберегающих ламп. Пол выложен светлой плиткой, стены-белой плиткой,   
В цехе имеется оборудование, инвентарь и посуда:  
· пищеварочные котлы;  
· производственные столы;  
· промаркированные ножи, разделочные доски, кастрюли, сито, поварские вилки, лопатки и т.п.;  
· электрические плиты;  
· жарочные шкафы;  
· весы;  
· пищеварочный котел;  
· пароконвектомат;  
· холодильники;  
· хлеборезка

· раковина для мытья рук;

-фильтр для воды

* **Складские помещения:**

· овощехранилище, где хранятся картофель, морковь, лук, чеснок и капуста;

· склад для хранения сыпучих продуктов, различных круп. Здесь имеются бытовые холодильники для хранения колбасных изделий, молочных продуктов и сыров, мяса.

Технические помещения: комната для хранения технического инвентаря, гардероб для персонала.

4.6. Кадровое обеспечение;

4.7. Описание технологического и технического обеспечения школьной столовой;

4.8. Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов

**В общеобразовательном учреждении имеется:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | Да/ Нет |
| 1. | Столовая, работающая на сырье | **да** |
| 2. | Столовая-доготовочная (работающая на полуфабрикатах) | **-** |
| 3. | Буфет-раздаточная | **да** |
| 4. | Буфет | **-** |
| 5. | Помещение для приема пищи | **да** |

2.Питание организовано на базе или с помощью (нужное подчеркнуть) сторонних организаций общественного питания

наименование организации \_\_\_\_**самостоятельно**

санитарно-эпидемиологическое заключение **имеется**/отсутствует (нужное подчеркнуть).

**Инженерное обеспечение пищеблока:**

|  |  |
| --- | --- |
| 1. | Водоснабжение  - **централизованное** |
| 2. | Горячее водоснабжение (указать источник) **электробойллер** |
| 3. | Наличие резервного горячего водоснабжения **Да**/ Нет |
| 4. | Отопление  - **собственная котельная** и пр. |
| 5. | Водоотведение  - **централизованное**  - |
| 6. | Вентиляция (**механическая**, **приточная**) |

**Для перевозки продуктов питания используется:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  |  | Да/Нет | Санитарный паспорт на транспорт  (имеется/отсутствует) |
| 4. | Специализированный транспорт ЧП, обслуживающего школу | **да** | **имеется** |

**5.Характеристика пищеблока общеобразовательного учреждения:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Набор помещений | Площадь | Наименование оборудования | Кол-во шт. | Дата выпуска | Дата подключения |
| Обеденный зал | 120 м2 | Столы обеденные | **22** | **2014** |  |
| Стулья | **132** | **2014** |  |
| Раковины для мытья рук | **6** | **2014** | **2014** |
| Рукосушители ит.д. | **2** | **2014** | **2014** |
| Линия раздачи | 16 м2 | Мармит 1-х блюд | **1** | **2014** | **2014** |
| Мармит 2-блюд | **1** | **2014** | **2014** |
| Мармит для столовых приборов и подносов | **1** | **2014** | **2014** |
| Прилавок нейтральный | **1** | **2014** | **2014** |
| Другое | **-1** | **2014** | **2014** |
| -Горячий цех | 24 м2 | Плита 4-х конф. | **1** | **2014** | **2014** |
| Плита 4-х конф.с духов. | **1** | **2014** | **2014** |
| Котел пищеварочный | **1** | **2014** | **2014** |
| Сковорода | **1** | **2014** | **2014** |
| Зонт вентиляционный | **1** | **2014** | **2014** |
| Пароконвектомат | **1** | **2014** | **2014** |
| Водоумягчитель | **1** | **2014** | **2014** |
| Зонт вентиляционный | **1** | **2014** | **2014** |
| УКМ | **1** | **2014** | **2014** |
| или МПР-350-М | **1** | **2014** | **2014** |
| Столы производственные | **8** | **2014** | **2014** |
| Тестомес | **1** | **2014** | **2014** |
| Весы электронные | **1** | **2014** | **2014** |
| Холодильник для проб | **1** | **2014** | **2014** |
| Миксер 10-20л | **1** | **2014** | **2014** |
| Тележка сервировочная | **1** | **2014** | **2014** |
| Тележка для сбора грязной посуды | **1** | **2014** | **2014** |
| Стол для хлеба | **1** | **2014** | **2014** |
| Хлеборезка | **1** | **2014** | **2014** |
| Шкаф или полка для хранения хлеба | **1** | **2014** | **2014** |
| Слайсер | **1** | **2014** | **2014** |
| Подставки под кухонный инвентарь | **4** | **2014** | **2014** |
| Полки настенные (размеры соответств. длине стола) | **4** | **2014** | **2014** |
| Помещение для обработки яйца | 8 м2 | Мойка2-хсекционная | **2** | **2014** | **2014** |
| Стол | **1** | **2014** | **2014** |
| Шкаф холодильный | **1** | **2014** | **2014** |
| Овоскоп | **1** | **2014** | **2014** |
| Мясо-рыбный цех | 16 м2 | Стол | **1** | **2014** | **2014** |
| Мойка 1-секц. | **1** | **2014** | **2014** |
| Мойка 2-х секц | **1** | **2014** | **2014** |
| Стеллаж | **1** | **2014** | **2014** |
| Мясорубки | **1** | **2014** | **2014** |
| Весы электронные | **1** | **2014** | **2014** |
| Шкаф холодильный | **1** | **2014** | **2014** |
| Полка для разделочных досок | **2** | **2014** | **2014** |
| Овощной цех | 16 м2 | Мойка2-х секц | **1** | **2014** | **2014** |
| Стол | **1** | **2014** | **2014** |
| Полка | **1** | **2014** | **2014** |
| Весы | **1** | **2014** | **2014** |
| Стеллаж | **1** | **2014** | **2014** |
| Картофелечистка | **1** | **2014** | **2014** |
| Моечная кухонной посуды и инвентаря | 24 м2 | Мойка для кухонного инвентаря 2-х секц | **6** | **2014** | **2014** |
| Полка для крышек | **1** | **2014** | **2014** |
| Стеллаж для хранения кух. посуды и инвентаря | **4** | **2014** | **2014** |
| Цех для мытья посуды | 24 м2 | Стол для сбора отходов | **3** | **2014** | **2014** |
| Стол предмоечный | **1** | **2014** | **2014** |
| Посудомоечная машина | **1** | **2014** | **2014** |
| Стол раздаточный | **1** | **2014** | **2014** |
| Водоумягчитель | **1** | **2014** | **2014** |
| Зонт вентиляционный | **1** | **2014** | **2014** |
| Стеллажи или полки для сушки посуды | **2** | **2014** | **2014** |
| Стеллажи или полки для хранения посуды | **2** | **2014** | **2014** |
| Ванна моечная 2-х секц. | **1** | **2014** | **2014** |
| Ванна моечная 3-х секц. | **1** | **2014** | **2014** |
| Помещение для обработки и хранения уборочного инвентаря | 8 м2 | Шкаф для уборочного инвентаря | **1** | **2014** | **2014** |
| Водонагреватель проточный | 100 л | (Устанавливается на месте входа воды в пищеблок, если входов несколько соответственное их количество) | **2** | **2014** | **2014** |
| Склад для хранения овощей | 6 м2 | Контейнер для хранения и транспортировки овощей | **3** | **-** | **-** |
| Стеллажи | **2** | **2014** | **2014** |
| Подтоварники | **3** | **2014** | **2014** |
| Склад для сыпучих продуктов | 8 м2 | Стеллажи | **2** | **2014** | **2014** |
| Подтоварники | **2** | **2014** | **2014** |
| Шкаф холодильный для хранения молочных продуктов | **1** | **2014** | **2014** |
| Загрузочная продуктов | 4 м2 | Подтоварник | **1** | **2014** | **2014** |
| Весы товарные электронные | **1** | **2014** | **2014** |
| Складские помещения отсутствуют |  | + | **-** | **-** | **-** |

**Характеристика бытовых помещений для сотрудников пищеблока:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Площадь | Оборудование |
| Сан.узел для сотрудников пищеблока | **4м2** | **унитаз, раковина** |
| Гардеробная персонала | **10м2** | **стол, шкаф (2шт)** |
| Душевые для сотрудников пищеблока | **-** | **самостоятельно** |
| Стирка спец.одежды /где, кем, что для этого имеется | **-** | **самостоятельно** |

4.7. Кадровое обеспечение

Штатное расписание:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Кол-во ставок | Укомплектованность | Квалификационный разряд | Стаж работы по специальности | Наличие оформленной личной медицинской книжки |
| Поваров | **3** | **3** | **5** | **1-5л**  **1-12л**  **1-28л** | **+**  **+**  **+** |
| Рабочих  кухни/помощники повара | **1** | **1** | **2** | **более 5л** | **+** |
| Официантов | **-** | **-** | **-** | **-** | **-** |
| Других работников пищеблока/ посудомойщицы | **1** | **1** | **2** |  | **+** |
| Технических работников/ уборщицы | **1** | **1** | **2** |  | **+** |

**Персонал пищеблока входит в штатное расписание:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Наименование | Да/Нет | Кол-во |
| 1. | Образовательного учреждения | **дда** | **76** |

5. Наличие нормативно-технологической документации;

**4.8.Наличие нормативно-правовой, технической документации,**

|  |  |
| --- | --- |
| № п/п |  |
| 1 | Программа по питанию |
| 2 | Положение об организации и порядке питания учащихся в образовательном учреждении |
| 3 | Приказы по организации питания:  **«О создании бракеражной комиссии»**  **«Об организации бесплатного питания учащихся в первом (втором) полугодии 20 19/2020 учебного года»**  **«Об организации питания учащихся за родительскую плату в 2019/2020 учебном году»** |
| 4 | Наличие оформленных стендов по популяризации здорового питания |
| 5 | Наличие плана работы с родителями по популяризации здорового питания |
| 6 | Положение о комиссии по контролю за организацией питания обучающихся в образовательном учреждении |
| 7 | План работы по формированию основ здорового питания в школе |
| 8 | График питания в школьной столовой |
| 9 | График дежурства в школьной столовой администрации и пед. работников |
| 10 | Аналитическая справка опыта работы по формированию культуры здорового питания |
| 11 | Наличие согласованного с территориальными органами управления Госанэпидслужбы в Республике Крым цикличного меню |
| 12 | Наличие технологических карт приготовления блюд согласно примерного двухнедельного меню |
| 13 | Наличие программы производственного контроля и лабораторных исследований |
| 14 | ДРУГОЕ |

1. Нормативно-методические ресурсы

– действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);  
– технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые продукты;  
– нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;  
– локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы,акты.  
2.Техническиедокументы  
– техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технико-технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и их

полуфабрикаты;  
– прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).  
3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять госсанэпиднадзор.  
4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанности и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).  
5. Договоры (контракты) с поставщиками товаров и услуг.

6. Документация по бюджетному учету, в том числе меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).  
7. Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).  
8. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые(закупаемые)пищевые продукты: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).  
9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей**:** удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.  
10. Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезсредства.11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.  
12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов.  
13. Документы с информацией для потребителей:  
– ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);  
– информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.  
14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.  
15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

4.9. Описание выполнения всех норм хранения и реализации продуктов

Прием пищевых продуктов и продовольственного сырья осуществляется при наличии документов, подтверждающих их качество и безопасность. Продукция поступает в таре производителя (поставщика).Документация, удостоверяющая качество и безопасность продукции, маркировочные ярлыки (или их копии) должны сохраняться до окончания реализации продукции .Входной контроль поступающих продуктов осуществляется ответственным лицом. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража скоропортящихся пищевых продуктов, поступающих на пищеблок ,который хранится в течение года. Не допускаются к приему пищевые продукты с признаками недоброкачественности, а также продукты без сопроводительных документов, подтверждающих их качество и безопасность, не имеющие маркировки, в случае если наличие такой маркировки предусмотрено законодательством Российской Федерации. Пищевые продукты хранятся в соответствии с условиями хранения и сроками годности, установленными предприятием-изготовителем в соответствии с нормативно-технической документацией. Контроль соблюдения температурного режима в холодильном оборудовании осуществляется ежедневно, результаты заносятся в журнал учета температурного режима в холодильном оборудовании , который хранится в течение года. Складские помещения для хранения сухих сыпучих продуктов оборуованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха. Хранение продуктов в холодильных и морозильных камерах осуществляется на стеллажах и подтоварниках в таре производителя в таре поставщика или в промаркированных емкостях. Молоко хранится в потребительской упаковке. Масло сливочное хранится на полках в заводской таре или брусками, завернутыми в пергамент, в лотках. Крупные сыры хранятся на стеллажах. Сметана, творог хранятся в таре с крышкой. Яйцо хранится в коробах на подтоварниках в сухих прохладных помещениях (холодильниках). Обработанное яйцо хранится в промаркированной емкости в производственных помещениях. Крупа, мука, макаронные изделия хранятся в сухом помещении в заводской (потребительской) упаковке на подтоварниках либо стеллажах на расстоянии от пола не менее 15 см, расстояние между стеной и продуктами не менее 20 см.Ржаной и пшеничный хлеб хранятся раздельно на стеллажах и в шкафах, при расстоянии нижней полки от пола не менее 35 см. Картофель и корнеплоды хранятся в сухом, темном помещении. Обработка сырых и вареных продуктов проводится на разных столах при использовании соответствующих маркированных разделочных досок и ножей. Промаркированные разделочные доски и ножи хранятся на специальных полках, или кассетах, или с использование магнитных держателей, расположенных в непосредственной близости от технологического стола с соответствующей маркировкой. Организация питания осуществляется на основе принципов "щадящего питания". При приготовлении блюд соблюдаются щадящие технологии: варка, запекание, припускание, пассерование, тушение, приготовление на пару, приготовление в пароконвектомате. При приготовлении блюд не применяется жарка. При кулинарной обработке пищевых продуктов обеспечено выполнение технологии приготовления блюд, изложенной в технологической карте , а также соблюдены санитарно-эпидемиологические требования к технологическим процессам приготовления блюд. Обработку яиц проводят в специально отведенном месте ,используя для этих целей промаркированные ванны и (или) емкости.

Потребительскую упаковку консервированных продуктов перед вскрытием промывают проточной водой и вытирают. Горячие блюда (супы, соусы, горячие напитки, вторые блюда и гарниры) при раздаче имеют температуру +60...+65 °C; холодные закуски, салаты, напитки - не ниже +15 °C.С момента приготовления до отпуска первые и вторые блюда находятся на горячей плите не более 2 часов. Повторный разогрев блюд не допускается. При обработке овощей должны соблюдаются следующие требования: Овощи сортируются, моются и очищаются. Очищенные овощи повторно промываются в проточной питьевой воде не менее 5 минут небольшими партиями, с использованием дуршлагов, сеток. Очищенные картофель, корнеплоды и другие овощи, во избежание их потемнения и высушивания, допускается хранить в холодной воде не более 2 часов. При кулинарной обработке овощей, для сохранения витаминов, соблюдаются следующие правила: овощи очищаются непосредственно перед приготовлением, закладываются только в кипящую воду, нарезав их перед варкой. Свежая зелень добавляется в готовые блюда во время раздачи. Изготовление салатов и их заправка осуществляется непосредственно перед раздачей. Выдача готовой пищи разрешается только после проведения контроля бракеражной комиссией в составе не менее 3-х человек. Результаты контроля регистрируются в журнале бракеража готовой кулинарной продукции. Масса порционных блюд должна соответствовать выходу блюда, указанному в меню. При нарушении технологии приготовления пищи, а также в случае неготовности, блюдо допускают к выдаче только после устранения выявленных кулинарных недостатков. Непосредственно после приготовления пищи отбирается суточная проба готовой продукции (все готовые блюда). Суточная проба отбирается в объеме: порционные блюда - в полном объеме; холодные закуски, первые блюда, гарниры и напитки (третьи блюда) - в количестве не менее 100 г.; порционные вторые блюда, биточки, котлеты, колбаса, бутерброды и т.д. оставляют поштучно, целиком (в объеме одной порции).Пробы отбираются стерильными или прокипяченными ложками в стерильную или прокипяченную посуду (банки, контейнеры) с плотно закрывающимися крышками, все блюда помещаются в отдельную посуду и сохраняются в течение не менее 48 часов при температуре +2 - +6 °C. Посуда с пробами маркируется с указанием наименования приема пищи и датой отбора. Контроль за правильностью отбора и хранения суточной пробы осуществляется ответственным лицом.

5.Основные финансовые механизмы реализации Проекта

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| питание | Средства республиканского бюджета | Средства муниципального бюджета | Родительские средства(платные обеды) | Родительские средства (буфетная продукция) |
| завтрак | 301 чел по 36 руб в день  Итого в год 1798776 руб |  |  |  |
| обед |  | 199 чел по 50 руб. в день Итого в год  1651700 руб | 200 чел по 50 руб. в день Итого в год 1660000 руб |  |
| буфет |  |  |  | 350 чел в день  Итого 1100000 руб в год |

7.Ожидаемые результаты, показатели реализации Проекта

6.Организационное обеспечение реализации Проекта;

МЕХАНИЗМЫ РЕАЛИЗАЦИИ

Механизм реализации программы определяет комплекс мероприятий, экономических и правовых рычагов.

Разработчик – МБОУ Старокрымский УВК №1 Школа-гимназия»разрабатывает в пределах своих полномочий нормативные правовые акты, необходимые для выполнения программы;

* подготавливает доклад о ходе реализации программы;
* разрабатывает перечень целевых показателей для контроля за ходом реализации программы;
* проводит мониторинг результатов реализации мероприятий программы;
* осуществляет координацию деятельности по подготовке и реализации программных мероприятий, а также по анализу и рациональному использованию бюджетных средств и средств из прочих источников финансирования;
* заключает в установленных случаях соответствующие договоры (соглашения).

ОРГАНИЗАЦИЯ УПРАВЛЕНИЯ И КОНТРОЛЬ ЗА ХОДОМ РЕАЛИЗАЦИИ

Управление реализацией Программы осуществляется администрацией МБОУ Старокрымский УВК №1 Школа-гимназия», которые координируют деятельность участвующих в реализации программы.

К участию в реализации Программы привлекаются: отдел образования администрации города, отдел торговли, бытового обслуживания и защиты прав потребителей администрации города, финансовое управление администрации города, ТО Управления Роспотребнадзора поставщики и производители производственной продукции.

Контроль за ходом выполнения мероприятий Программы, целевым расходованием финансовых средств и эффективностью их использования осуществляется администрацией

МБОУ Старокрымский УВК №1 Школа-гимназия»

представляет ежегодно в отдел образования администрации города отчет о ходе выполнения Программы.

ОЦЕНКА ЭФФЕКТИВНОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ

Реализация мероприятий Программы позволит:

* создать условия для сохранения и укрепления здоровья детей;
* улучшить организацию питания детей и подростков в школе;
* обновить и укрепить материально-техническую базу пищеблока и столовой;
* обеспечить детей и подростков сбалансированным, рациональным, безопасным питанием;
* увеличить охват горячим питанием;
* повысить доступность питания для более широкого контингента детей и подростков.

МЕРОПРИЯТИЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | | Организационные мероприятия | Сроки реализации | | Ответственные |
| Нормативно-правовое обеспечение | | | | | |
| 1 | Разработка и утверждение плана мероприятий по реализации Программы | | ежегодно | | администрация |
| 2 | Разработка локальных актов, регулирующих ответственность и контроль за организацией питания | | постоянно | | администрация |
| 3 | Обеспечение школы основными документами, регламентирующими организацию питания в образовательных учреждениях | | постоянно | | отдел образования |
| 4 | Обеспечение школы необходимой медицинской и технологической документацией по организации питания | | постоянно | | отдел образования |
| Организационная работа | | | | | |
| 1 | Назначение ответственного за организацию питания в МБОУ Старокрымский УВК №1 Школа-гимназия» | | ежегодно сентябрь | | директор |
| 2 | Работа с малоимущими и неблагополучными семьями по оформлению документов и постановке на учет детей, нуждающихся в льготном питании. | | в течение года | | директор МБОУ отв. за организацию питания |
| 3 | Рассмотрение и утверждение списков социально незащищенных детей | | в течение года | | директор МБОУ  отв. за организацию питания |
| 4 | Утверждение списка резерва на питание | | сентябрь, январь каждого года | | директор МБОУ |
| 5 | Уточнение списка многодетных, малоимущих детей, опекаемых детей | | август  каждого года | | з/д по УВР |
| 6 | Сбор актов обследования семей и выписок заседаний родительских комитетов | | сентябрь | | отв. за организацию питания |
| 7 | Согласование режима, рациона питания, ассортиментного перечня, перспективного меню для организации питания детей, технологических карт | | в течение года | | директор зав.столовой, ТО Управления Роспотребнадзора |
| 8 | Связь с медицинскими учреждениями города: детская поликлиника,  ТО Управления Роспотребнадзора | | в течение года | | директор МБОУ |
| 9 | Проведение профилактических прививок против дизентерии Зонне работникам пищеблока | | ежегодно  до 01июня | | администрация МБОУ |
| 10 | Организация и проведение периодических медицинских осмотров сотрудников пищеблока | | ежеквартально | | администрация МБОУ |
| 11 | Проведение конкурсов по выполнению муниципальных заказов на организацию питания и поставку основных видов продовольственных товаров в МБОУ | | ежеквартально | | отдел образования, МБОУ |
| 12 | Осуществление ежедневного производственного контроля за качеством и безопасностью используемого сырья и вырабатываемой продукции, соблюдением санитарных правил и требований нормативной и технологической документации при производстве, хранении и транспортировке продукции, выполнением необходимых санитарно-противоэпидемических  ( профилактических) мероприятий в соответствии с требованиями законодательства и действующих нормативно-правовых документов | | постоянно | | директор МБОУ |
| 13 | Проведение мониторинга состояния здоровья детей и подростков | | 1 раз в полугодие | | директор МБОУ,  медсестра, |
| 14 | Проведение мониторинга организации питания в школе | | ежемесячно | | отв. за организацию питания |
| 15 | Анкетирование родителей и учащихся по питания | | апрель  каждого года | | отв. за организацию питания |
| Санитарно-просветительская работа | | | | | |
| 1 | Оформление санитарно-просветительских бюллетеней, проведение классных часов с учащимися и бесед с обучающимися о важности и значимости здорового питания | | ежегодно | директор МБОУ,  отв. за организацию питания,  классные руководители | |
| 2 | Публикации материалов по вопросам организации питания детей в средствах массовой информации | | в течение всего периода | администрация | |
| 3 | Проведение разъяснительной работы на родительских собраниях о необходимости горячего питания для укрепления здоровья детей | | ежегодно сентябрь-октябрь | администрация классные руководители | |
| 4 | Участие в муниципальной акции среди детей и подростков « Выбираю здоровое питание» | | ежегодно февраль | отдел образования, администрация | |
| Работа с педагогическими кадрами | | | | | |
| 1 | Проведение совещаний по вопросам организации питания детей и подростков на текущий учебный год | | ежегодно сентябрь-октябрь | администрация, классные руководители | |
| 2 | Участие в обучающих семинарах для ответственных за организацию школьного питания | | ежегодно январь-март | отдел образования, администрация | |
| 3 | Участие в совещаниях по организации летней оздоровительной кампании | | ежегодно апрель | отдел образования, администрация | |
| 4 | Повышение охвата горячим питанием учащихся, привлечение средств родителей на эти цели, обеспечение учета адресной помощи, выделяемой на школьное питание | | постоянно | администрация МБОУ | |

7.Ожидаемые результаты, показатели реализации Проекта

Реализация Проекта обеспечит:  
100-процентный охват обучающихся горячим полноценным сбалансированным питанием;  
переоснащение современным энергоемким технологическим оборудованием, пароконвектоматами, энергосберегающей посудой, инвентарем в соответствии с современными требованиями к технологиям пищевого производства школьных столовых и пищеблоков;  
создание в школьных столовых и на школьных пищеблоках условий, соответствующих санитарно-гигиеническим требованиям, улучшение эстетического оформления обеденных залов, приобретение специализированного оборудования и механизмов;  
внедрение новых технологий производства продукции школьного питания и методов обслуживания школьников;  
обеспечение качественным сбалансированным горячим питанием в соответствии с физиологическими потребностями учащихся трех возрастных групп;  
создание благоприятных условий для сохранения и укрепления здоровья школьников, нормального роста и развития детей;  
повышение у школьников культуры питания и формирование чувства ответственности за свое здоровье.

Реализация мероприятий позволит:

* создать условия для сохранения и укрепления здоровья детей;
* улучшить организацию питания детей и подростков в школе;
* обновить и укрепить материально-техническую базу пищеблока и столовой;
* обеспечить детей и подростков сбалансированным, рациональным, безопасным питанием;
* увеличить охват горячим питанием;
* повысить доступность питания для более широкого контингента детей и подростков.