

Принято на педсовете Протокол № 1 от 28» августа 2026 г	Согласовано с родительским комитетом Протокол № 1 От «28» августа 2026 г	Согласовано с Советом обучающихся Протокол № 1 От «26» августа 2026	Утверждаю Директор школы Столярова О. В. Приказ № 165 от «28» августа 2026 г
--	--	--	--



ПРОГРАММА

По совершенствованию организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 р.п. Сосновоборск На 2026-2027 учебный год

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся МБОУ СОШ № 3 р.п. Сосновоборск на 2026-2027 учебный год (далее - Программа) вызвана следующими причинами:

- необходимостью формирования здорового образа жизни обучающихся (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- системностью усвоения норм и правил, необходимых обучающимся в специально проектируемой деятельности;
- физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Программа разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 24.07.1998 № 124-ФЗ «Об основных гарантиях и правах ребенка в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 02.01.2000 № 29-ФЗ «О качестве безопасности продуктов питания» (с изменениями и дополнениями),
- Федеральным законом от 30.03.1999 № 52-ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения»,
- Федеральным законом от 29.12.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»,
- Федеральным законом от 01.03.2020 № 47-ФЗ «О внесении изменений в Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» и статью 37 Федерального закона «Об образовании в Российской Федерации»;

- Правил и норм СанПиН 2.3./2.4.4282-26 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» (далее - СанПиН 2.3./2.4.4282-26);

- Правил и норм СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» (далее - СанПиН 1.2.3685-21),

- Уставом МБОУ СОШ №3 р.п. Сосновоборск

2. Цель и задачи Программы

Цель Программы - создать условия для обеспечения здорового питания обучающихся в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

Задачи Программы:

- Обеспечить соответствие школьного питания обучающихся установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям;

- обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи;

- привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;

- организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений;

- обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями.

3. Концепция Программы

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания обучающихся и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание учащихся на уровне требований сегодняшнего дня. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в образовательном учреждении, то и полноценно питаться они должны здесь же.

25% от суточного рациона питания учащихся получает в образовательной организации, а 75% (при одноразовом горячем питании в школе) – дома; 50%

отсуточногорационаребенокполучаетобразовательнойорганизации,и50% (при двухразовом горячем питании в) – дома. Становится понятно, что очень важно не только накормить обучающихся в образовательном учреждении, но и научить и учащихся, и их родителей (законных представителей), как должен питаться ребенок, с какой регулярностью, через какие временные промежутки, и что должно обязательно присутствовать в определенной пропорции в его рационе.

Рациональное, сбалансированное питание обеспечивает:

- соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма, равновесие поступления и расходования основных пищевых веществ в связи с дополнительными потребностями организма, связанных с его ростом и развитием;
- сохранение здоровья, хорошее самочувствие, максимальную продолжительность жизни, преодоление трудных для организма ситуаций, связанных с воздействием стрессовых факторов, инфекций и экстремальных условий;
- обеспечение учащихся энергией и пластическим материалом, необходимым для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;
- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи. Очень важно, чтобы Школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

Ресурсы Программы

Для решения поставленных задач МАОУ СОШ № 4 располагает ресурсами. Школьная столовая укомплектована сотрудниками в соответствии со штатным расписанием. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование, проходят, гигиеническое обучение. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, мясорыбный, горячий) цеха, раздаточную зону и бытовые помещения для персонала. В производственных цехах установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды через смесители. Во всех помещениях установлены раковины для мытья рук персонала. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования. Столовая укомплектована необходимым оборудованием, инвентарем, посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

В столовой выполняются все санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся. При входе в помещение столовой организовано специальное место для мытья рук.

Есть обеденный зал для приема пищи обучающимися. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке. Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется. Ведется необходимая документация. За качеством питания постоянно следит бракеражная комиссия.

Контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого учащегося помогает и родительская общественность, осуществляется родительский контроль.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН. В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на общешкольном родительском совете и с обслуживающим персоналом столовой.

Классными руководителями проводится работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часы, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

Нормативно-методические ресурсы

Нормативно-методические документы: – действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции); – технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов; – нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии; – локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

Технические документы: – 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.).

Рацион питания обучающихся согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг.

Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).

Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность получаемых (закупаемых) пищевых продуктов: 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).

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 дезинфицирующие средства.

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.

Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

4. Участники Программы

Участниками Программы являются педагогический коллектив, коллектив обучающихся, родительская общественность, работники пищеблока.

Администрация:

- Координирует деятельность классных руководителей по организации питания учащихся;
- контролирует исполнение законодательства в сфере организации питания учащихся;
- контролирует санитарно-гигиеническое состояние пищеблока;
- организует и проводит совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;
- организует пропаганду основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса;
- организует и осуществляет работу с родителями (родительские собрания, занятия всеобща);
- организует работу с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия и др.);
- проводит индивидуальные беседы с родителями, учащимися.

Родители (законные представители) обучающихся:

- Участвуют в проведении контроля питания учащихся;
- участвуют в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы.

Социальный педагог:

- выявляет многодетные, малообеспеченные семьи и др. категории социально незащищенных семей обучающихся для оказания помощи в организации льготного питания;

- контролирует охват учащихся горячим питанием;

- проводит беседы, уроки здоровья с учащимися.

Работники столовой:

- Производство блюд школьного питания;

- соблюдение норм и требований СанПиН при производстве горячего питания.

5. Проблемы организации питания

К проблемам организации горячего питания можно отнести:

- высокий уровень распространенности «вредных» привычек в питании обучающихся;

- изменение качества питания населения с появлением новых продуктов «быстрого приготовления», что влечет за собой увеличение уровня анемий, заболеваний пищеварительной системы, ожирения;

- рост потребления высококалорийных продуктов с высоким содержанием жира, соли и сахаров, но с пониженным содержанием витаминов, минеральных веществ и других питательных микроэлементов;

- недостаточная грамотность в области «здорового» питания всех участников образовательных отношений (обучающихся, их родителей (законных представителей), педагогов, иных работников);

- несовершенные инфраструктура и материально-техническое состояние объектов организации питания.

6. Основные направления деятельности и ожидаемые

результаты реализации Программы

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации Программы

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1.Организационные совещания:– порядок приема учащимися завтраков и обедов; - оформление документов и постановка на бесплатное на питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	
2.Совещание с классными руководителями «Об организации горячего питания»	Разработка нормативноправовой и технологической документации по организации питания. Создание системы производственного контроля. Использование форм, обеспечивающих открытость
3.Административное совещание по вопросам организации развития питания обучающихся	

4.Заседание общешкольного совета родителей, одним из вопросов на котором является «Организация питания»:-охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований.	информации об организации питания. Проведение мероприятий по формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания
5. Организация работы общественной комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.	
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой проведение целевых тематических проверок	
7. Рассмотрение на заседании педагогического коллектива вопроса «Итоги работы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания обучающихся»	

Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основны емероприятия	Ожидаемый результат
1. Организация консультаций для классных руководителей: -работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус. - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований; организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания обучающихся.
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	Представление опыта работы школы, педагогов, классных руководителей по вопросам организации питания
3. Информационное информирование участников программы, общественности о	Участие родителей в праздниках, посвященных здоровому питанию.

реализации основных направлений Программы	
---	--

Работа по воспитанию культуры питания у обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных часов по темам: -«Витамины», - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.	Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания. Сокращение заболеваемости учащихся. Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием.
2. Школьные праздники и мероприятия: -выставка«Дары осени», -праздник«День здоровья».	
3. Конкурс газет, плакатов среди учащихся «Здоровое питание – это здорово». Выставка тематических рисунков	

Работа с родителями

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний»	Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания обучающихся. Участие родительского актива в контроле качества и уровня организации питания. Вовлечение родителей в участие в мероприятиях учреждения.
2. Индивидуальные консультации медсестры «Рациональное питание школьника»	

Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой	Замена технологического оборудования Приобретение посуды и столовых приборов Продолжение создания эстетической среды школьной столовой

7. Ожидаемые конечные результаты реализации Программы

Реализация Программы позволит достигнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания обучающихся и обеспечить его безопасность;
- Организовать правильное, сбалансированное питание обучающихся с учетом их возрастных особенностей;
- продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей (законных представителей);
- укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.

В перспективе организация рационального питания обучающихся позволит достичь следующих основных целей:

- улучшение состояния здоровья обучающихся, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала обучающихся;
- повышение качества образовательного процесса;
- повышение общего культурного уровня обучающихся.