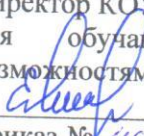


ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
ХАНТЫ-МАНСИЙСКОГО АВТОНОМНОГО ОКРУГА-ЮГРЫ
казенное общеобразовательное учреждение
Ханты-Мансийского автономного округа - Югры
«Солнечная школа-интернат для обучающихся с ограниченными
возможностями здоровья»

СОГЛАСОВАНО:
педагогическим советом
КОУ «Солнечная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
Протокол № 1 «31» 08 2023 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Директор КОУ «Солнечная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»

Е.Г. Модестова
Приказ № 469 «31» 08 2023 г.



Программа
по совершенствованию организации горячего питания обучающихся
КОУ «Солнечная школа-интернат
для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
на 2023-2025 годы.
ШКОЛА – ТЕРРИТОРИЯ ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ

п. Солнечный
2023г.

СОДЕРЖАНИЕ

1. Паспорт программы.....	3
2. Актуальность Программы (пояснительная записка).....	5
3. Кадровое обеспечение.....	6
4. Материально-техническое обеспечение организации питания.....	7
5. Срок реализации программы - 2023-2025 годы.....	8
6. Основные направления реализации программы.....	8
7. Циклограмма контроля организации и качества горячего питания.	8
8. План мероприятий по улучшению системы организации питания обучающихся.....	10
9. Критерии, индикаторы, показатели.....	14
10. Механизмы реализации Программы.....	15
11. Ожидаемые результаты.....	17

1. Паспорт программы «Школа – территория здорового питания!»

Полное наименование образовательной организации	Казенное общеобразовательное учреждение Ханты-Мансийского автономного округа – Югры КОУ «Солнечная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья»
Наименование программы	Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся «Школа – территория здорового питания»
Нормативно-правовое обеспечение Программы	<ul style="list-style-type: none"> - Конституция Российской Федерации; - Конвенция о правах ребенка; - федеральный закон Российской Федерации от 29.12.2012г. № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»; - СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 27.10.2020 № 32; - СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.09.2020 № 28; - СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания», утвержденными постановлением главного санитарного врача от 28.01.2021 № 2
Сведения о разработчиках	Модестова Е. Г. - директор, Тарасова Т. Г. - заместитель директора по АХР. Кычкина Е.Т. - заместитель директора по ВР. Федака А.А – шеф-повар.
Участники мероприятий Программы	Директор Администрация Педагогические работники, Родители; Работники столовой (пищеблока); Медицинский работник, Обучающиеся образовательной организации; социальные партнеры
Цель Программы	Создание условий, способствующих сохранению и укреплению здоровья обучающихся, формированию навыков правильного здорового питания и поиск новых форм организации горячего питания. Совершенствование функционального и профилактического питания обучающихся.
Основные задачи Программы	<ul style="list-style-type: none"> - создание современной системы управления организацией горячего питания обучающихся в образовательной организации; - формирование у обучающихся рационального пищевого поведения и знаний об основах здорового питания.; - постоянный мониторинг качества питания и анализ эффективности использования бюджетных средств, направляемых на питание обучающихся, повышение уровня охвата горячим питанием среди обучающихся; - организация информационно-методического обеспечения питания обучающихся;

	<ul style="list-style-type: none"> - пропаганда здорового питания (проведение циклов бесед, классных часов, родительских собраний и т.д.); - укрепление здоровья обучающихся на основе сбалансированного качественного питания обучающихся, выполнения принципов здорового питания, норм потребления и сбалансированности рационов; - развитие общественного контроля качества питания с участием родителей; - внимание общественности, родителей, предприятий и организаций к проблеме восстановления, сохранения и укрепления здоровья детей.
Приоритетные направления Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Рациональная организация горячего питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в образовательной организации. 2. Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания; 3. Совершенствование системы просветительской работы с обучающимися, их родителями (законными представителями), педагогами.
Срок реализации программы	2023 – 2025 годы
Источник финансирования	Средства бюджета Ханты-Мансийского автономного округа-Югры
Ожидаемые результаты	<ol style="list-style-type: none"> 1. Повышение эффективности системы организации горячего питания обучающихся. 2. Безопасность и сбалансированность питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями обучающихся в пищевых веществах и энергии. 3. Формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания. 4. Укрепление материально-технической базы школьной столовой. 5. Положительная динамика оценки качества организации горячего питания в образовательной организации со стороны обучающихся и родителей (законных представителей).
Система организации контроля над исполнением Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внутренний контроль: комплексная система мониторинга качества питания, эффективности реализации всех структурных компонентов Программы. 2. Внешний контроль: Текущий мониторинг, ежегодный отчет по реализации Программы, представление результатов самообследования, размещение информации на сайте образовательной организации как части публичного доклада. Непрерывный контроль осуществляет администрация в течение учебного года. Мониторинг проводится по оценке достижения Программы, реализации цели и задач.
Критерии оценки достижения результатов	Оценка результативности реализации Программы осуществляется на основе использования системы объективных критериев, которые выступают в качестве обобщенных оценочных показателей (индикаторов):

Программы	<p>1. Количественные показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - количество обучающихся, получающих горячее питание в образовательной организации; - степень включенности всех субъектов образовательного процесса в реализацию программы; - степень оснащения пищеблока технологическим оборудованием; - показатели здоровья обучающихся. <p>2. Качественные показатели:</p> <ul style="list-style-type: none"> - отсутствие замечаний со стороны Роспотребнадзора к качеству организации питания в образовательной организации; - условия для предоставления качественного питания каждому обучающемуся; - уровень культуры питания обучающихся; - степень удовлетворенности всех участников образовательного процесса организацией питания; - наличие современной базы для организации здорового питания.
-----------	--

2. Актуальность программы (пояснительная записка)

Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит образовательной организации. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в образовательной организации.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности обучающегося образовательной организации в условиях лично-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив уделяет большое внимание вопросам здоровья обучающихся. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач образовательной организации - помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы «Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся».

Коллектив образовательной организации всегда большое внимание уделяет организации рационального питания обучающихся. Основным результатом этой работы должен стать 100%-й охват горячим питанием обучающихся образовательной организации.

По результатам анкетирования родителей и обучающихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее. У родителей не всегда хватает времени контролировать режим питания детей. Иногда дети

предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все обучающиеся, и, к сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества.. Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания обучающегося и др.) не теряет своей актуальности.

Наблюдение за обучающимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – отсутствие или недостаточную сформированность гигиенических навыков перед принятием пищи и навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с обучающимися, но и с родителями.

Принципиально важно использовать в рационах питания обучающихся самые разнообразные продукты, обогащая их витаминами, от кондитерских изделий до мясных полуфабрикатов, молочных продуктов. Только таким образом может быть достигнуто реальное обогащение всего рациона обучающихся с учетом их суточной потребности и потерь при кулинарной обработке.

Для решения данной проблемы необходимо организовать питание, используя при этом продукцию с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Анализ здоровья обучающихся позволяет выявить при стабильном числе инфекционных заболеваний, нарушений речи, рост таких видов заболеваний, как хронические, заболевания желудочно-кишечного тракта, что свидетельствует о недостаточном внимании к здоровью детей.

Программа по совершенствованию организации питания обучающихся является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья обучающихся.

Стратегическая цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

3. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием образовательной организации столовая (пищеблок) обслуживают: шеф-повар, повара, кухонные рабочие и кладовщик. Шеф-повар имеет среднее профессиональное образование. Повара имеют профессиональное образование. Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник пищеблока обеспечен спецодеждой.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками образовательной организации. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися образовательной организации.

Контроль организации питания обучающихся в образовательной организации осуществляют директор, заместитель директора по ВР и ответственный за безопасное горячее питание, назначенный приказом директора образовательной организации.

4. Материально-техническое обеспечение организации питания

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню.

Столовая расположена на первом этаже здания образовательной организации. Столовая состоит из 2-х обеденных залов площадью 11 кв.м и помещений пищеблока.

Обеденные залы оснащены мебелью (столами и стульями) с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

Оборудование пищеблока:

Набор помещений пищеблока: загрузочная, горячий цех, мясо-рыбный цех, помещение для резки хлеба, помещение для обработки яиц, кондитерский цех, цех первичной обработки овощей, моечная для кухонной посуды, моечная для столовой посуды, кладовые и складские помещения с холодильным оборудованием, кабинет шеф-повара и кладовщика, бытовая комната, санитарный узел, душевая.

Обеденные залы, условия для соблюдения правил личной гигиены:

- обеденные залы рассчитаны на 68 посадочных мест.
- условия для соблюдения личной гигиены созданы.

Внутренняя отделка помещений пищеблока:

- помещения пищеблока содержатся в удовлетворительном состоянии, отделка поверхностей интерьера помещений выполнена влагостойкими материалами, что позволяет выполнять уборку влажным способом: стены облицованы плиткой, потолок окрашен водоэмульсионной краской, полы – керамическая плитка.

Кухонная, столовая посуда в достаточном количестве. Кухонная посуда из нержавеющей стали, промаркирована; столовая посуда керамическая, без сколов и трещин, в количестве трех комплектов на одно посадочное место.

В каждом цехе пищеблока имеются моечные ванны, обеспеченные подводом проточной холодной и горячей воды. Ванны имеют маркировку объемной вместимости.

Обеспечение условий для соблюдения правил личной гигиены:

- имеется отдельная раковина с подводом проточной горячей и холодной воды. - Мыло, одноразовые полотенца в наличии.

Питание обучающихся осуществляется согласно примерному двухнедельному меню приготовляемых блюд, включающих меню для возрастной группы детей (от 7 до 11 лет; от 12 до 18 лет и старше);

Организация питания обучающихся образовательной организации осуществляется самостоятельно, деятельность пищеблока соответствует всем требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания.

На основании требований СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», контроль питания осуществляется по принципам ХАССП, а также ведение ветеринарных сопроводительных документов на продукцию в системе "Меркурий".

С целью осуществления питьевого режима в образовательной организации используются питьевые фонтанчики, бутилированная водой и кипяченая вода (в столовой).

Столовая образовательной организации обеспечена столовой посудой и приборами. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, кружки и стаканы (стекло и фаянс), столовые приборы (ложки и вилки) из нержавеющей стали.

Посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией к применению не используется.

Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы

моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши.
Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.
В столовой образовательной организации установлены умывальники и электрополотенца.

5. Срок реализации программы - 2023-2025 годы

Программа реализуется в два этапа.

Первый этап (сентябрь 2023 г. - август 2024 г.) – подготовительный.

На этом этапе проводится:

1. Изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания обучающихся.
2. Определение путей решения выявленных проблем.
3. Разработка Программы по совершенствованию организации питания обучающихся.

Второй этап (сентябрь 2024 г. - декабрь 2025 г.) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

1. Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм.
2. Совершенствование системы управления организацией питания в образовательной организации.
3. Совершенствование системы просветительской работы с обучающимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

6. Основные направления реализации Программы

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.
2. Укрепление материально-технической базы столовой, расширение сферы услуг для учащихся и родителей.
3. Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся и родителей.
4. Повышение культуры питания.
5. Обеспечение санитарно-технической безопасности процесса организации питания.

7. Циклограмма контроля организации и качества горячего питания

№ п/п	Мероприятия	Периодичность	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	В течение учебного года	Директор, ответственный за организацию горячего питания, комиссия
2.	Входной производственный контроль	В течение учебного года	Директор, шеф-повар, медицинский работник
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока, исправной работы технологического и другого оборудования	Постоянно	Заместитель директора по АХР, шеф-повар
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Еженедельно	Бракеражная комиссия

5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения,	В течение учебного года	Бракеражная комиссия
6.	Контроль за приемом пищи обучающихся	В течение учебного года	Дежурный администратор; Педагогические работники, работающие с детьми
7.	Контроль за систематической работой и своевременным размещением на сайт образовательной организации информационных материалов об организации горячего питания обучающихся	В течение учебного года	Директор Заместитель директора по ВР
8.	Контроль за уровнем эффективности просветительской деятельности по вопросу организации питания обучающихся	По графику проведения	Заместитель директора по ВР
9.	Контроль качества продукции, взаимозаменяемость продуктов питания	Ежемесячно	Бракеражная комиссия
10.	Контроль качества продукции и сырья, поступающих в столовую	Ежедневно	Бракеражная комиссия
11.	Проверка полноценности питания в циклических меню	еженедельно	Медицинский работник
12.	Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
13.	Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся	Ежеквартально	Директор Главный бухгалтер
14.	Проверка табелей питания	1 раз в месяц	Ответственный за организацию питания
15.	Проверка готовности пищеблока к началу учебного года	июль	Комиссия по приказу
16.	Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся	ежедневно	Шеф-повар Медицинский работник
17.	Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой	ежедневно	Педагогические работники, работающие с детьми
18.	Контроль организации «витаминизированных напитков»	ежедневно	Медицинский работник
19.	Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер	ежедневно	Шеф-повар
20.	Контроль суточной пробы	ежедневно	Шеф-повар Медицинский работник
21.	Проверка наличия сборников технологических рецептур	По графику проверки	комиссия

**8. ПЛАН
мероприятий по улучшению системы организации питания
обучающихся**

№ п/п	Наименование мероприятия	Срок исполнения	Ответственный исполнитель	Ожидаемый результат
Раздел 1. Организационные мероприятия				
1	Подготовка/актуализация документации образовательной организации, регулирующей вопросы организации, качества и безопасности питания обучающихся	Постоянно	Шеф-повар, ответственный за организацию питания	Пакет документов, повышение качества работы сотрудников пищеблока
2	Организация обучающих семинаров по вопросам организации питания для сотрудников пищеблока	Ежегодно	Специалист по кадрам, Шеф-повар	Улучшение работы сотрудников пищеблока, повышение качества приготовления блюд
3	Заключение контрактов на поставку продуктов питания	Постоянно	Директор, Специалист по госзакупкам, кладовщик, юрисконсульт	Договоры, соблюдение требований организации питания к
4.	Организационное совещание–питание обучающихся; график дежурств и обязанности дежурного педагога в столовой	сентябрь	директор	соблюдение требований организации питания к
5.	2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»			Создание системы производственного контроля.
6.	3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания			Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации горячего питания.
7.	Организация проведения мероприятий по родительскому контролю за организацией питания обучающихся а также доступа комиссии и родителей обучающихся в помещения	ежегодно	директор	открытость информации об организации горячего питания.

для приёма пищи				
Раздел 2. Информационное обеспечение				
8.	Размещение информации, нормативно-правовых документов об организации питания обучающихся на сайте образовательной организации в разделе «Горячее питание»: https://shkolasolnechnaya-r86.gosweb.gosuslugi.ru/svedeniya-ob-obrazovatelnoy-organizatsii/organizatsiya-pitaniya/	В течение учебного года	Заместитель директора, ответственный за организацию питания, Методист, ответственный за размещение информации на сайт организации, техник-программист	Информационная открытость, осведомленность участников образовательного процесса, социальных партнёров, надзорных органов и т.д.
9.	Размещение на сайте образовательной организации в виде таблиц меню горячего питания обучающихся на сутки для всех возрастных групп с указанием: -наименования приема пищи, - наименования блюда, -массы порции, - калорийности порции. в виде с визуализацией блюд.	Ежедневно в течение учебного года и работы пришкольного лагеря	Шеф-повар Методист Техник-программист	Ежедневное ознакомление родителей и обучающихся со школьным меню в соответствии с требованиями СанПиН
10.	Размещение на сайте образовательной организации ежедневное меню с визуализацией блюд.	Ежедневно в течение учебного года и работы пришкольного лагеря	Шеф-повар Методист Техник-программист	Ежедневное ознакомление родителей и учащихся со школьным меню
11.	Размещение информации на сайте образовательной организации итогов проведения мероприятий по вопросам организации здорового питания обучающихся	В течение	Ответственный за организацию питания, Ответственный за размещение информации по вопросу питания обучающихся на сайт ОО	- доступность информации о питании обучающихся. - родительский контроль эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания
12.	Размещение материалов по организации питания на информационных стендах.	постоянно	Шеф-повар Заместитель директора по	доступность информации о питании

			ВР методист	обучающихся. - родительский контроль эффективности организации питания с соблюдением установленных санитарных требований к меню рационов питания
Раздел 3. Обновление материально-технической базы				
13.	Анализ изношенности технологического холодильного оборудования	и Февраль ежегодно	Завхоз Шеф-повар	Полная и достоверная информация о приоритетности приобретения технологического оборудования
14.	Приобретение технологического холодильного оборудования	и По необходимо сти	Завхоз, специалист по закупкам	Соответствие оборудования требованиям санитарного законодательства
15.	Проведение текущего ремонта школьной столовой, пищеблока	Июнь- август	завхоз	Соответствие помещений требованиям санитарного законодательства
Раздел 4. Просветительская деятельность, развитие системы мониторинга и контроля				
16.	Реализация раздела рабочей программы воспитания «Разговор о питании»	В течение учебного года	Классные руководители	Освоение обучающимися правил этикета
17.	Акция «Поставь оценку блюду»	Октябрь 2023г. Март 2024	Шеф-повар, классные руководители	Повышение эффективности организации горячего питания
18.	Анкетирование родителей, обучающихся об удовлетворенности качеством питания	Декабрь апрель ежегодно	Ответственный за организацию питания	Получение объективной информации о качестве питания обучающихся
19.	Мониторинг организации питания обучающихся	Ежекварталь но	Ответственный за организацию питания	Анализ условий для качественного и безопасного питания обучающихся
Раздел 5. Деятельность комиссии по контролю организации и качества питания обучающихся				
20.	Распределение родителей по группам для	Ежегодно в сентябре	Совет родителей	

	осуществления контроля за питанием.			
21.	Проверка реализации двухнедельного меню	ежемесячно	комиссия	соответствием рационов питания согласно утверждённому меню;
22.	Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции	ежеквартально	Медицинский работник, директор	целевое использование продуктов питания
23.	Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню	По графику	Медицинский работник	Безопасность и сбалансированность питания обучающихся
24.	Организация просветительской работы	2 раза в год	Ответственный за питание	повышение уровня знаний участников образовательного процесса по вопросам здорового питания, популяризации
Раздел 6. Родительский контроль за организацией питания обучающихся				
25.	Контроль за организацией питания: - охват обучающихся горячим питанием; - охват обучающихся диетическим питанием	1 раз в квартал	Ответственный за организацию питания	Повышение уровня эффективности системы организации горячего питания
26.	Проверка ведения документации по питанию	1 раз в полгода	Член комиссии	Соответствие требованиям по вопросу безопасного питания обучающихся
27.	Посещение помещений для приема пищи. Оценка: - соблюдения санитарно-гигиенических требований; - органолептических показателей пищевой продукции; - профилактика инфекционных заболеваний	ежемесячно	Член комиссии	Безопасность и сбалансированность питания обучающихся
28.	Анализ устранения администрацией образовательной организации замечаний комиссии	1 раз в четверть	Председатель комиссии	Повышение уровня удовлетворенности и качеством питания

9. Критерии, индикаторы, показатели оценки достижения результатов

Критерий	Индикатор	Показатель
Охват горячим питанием обучающихся	Мониторинг охвата горячим питанием обучающихся	100 % от общего количества обучающихся
Качество организации питания глазами участников образовательного процесса	Анкетирование обучающихся, родителей (законных представителей), педагогов	Положительная динамика количества положительных ответов (% положительных ответов)
Соблюдение обучающимися основ этикета при приеме пищи	Анкетирование, наблюдение за поведением обучающихся в столовой	% учащихся, соблюдающих основы этикета (положительная динамика)
Сформированность основ знаний обучающихся о здоровом питании	Анкетирование, тестирование	% обучающихся и родителей (законных представителей), имеющих основы знаний о здоровом питании (положительная динамика)
Соответствие питания требованиям СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»	Анализ санитарно-технического состояния школьной столовой, технический контроль соответствия технологического оборудования паспортным характеристикам	Акт приемки столовой к новому учебному году, акт-заключение о соответствии технологического оборудования паспортным характеристикам
	Мониторинг качества приготовления пищи и соответствия энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи	Положительные отзывы и предложения, справки по проверкам
	Мониторинг уровня заболеваемости органов пищеварения у обучающихся	Положительная динамика результатов диспансерных осмотров обучающихся
	Результаты проверок органами надзора. Результаты лабораторных исследований	Отсутствие предписаний со стороны Роспотребнадзора. Положительные результаты лабораторных исследований
Доля обучающихся, охваченных программами по формированию навыков здорового питания	Анализ воспитательной работы классных руководителей, воспитателей всех классов, проверка классных журналов, посещение занятий по программам	100% от общего количества обучающихся образовательной организации
Оптимизация, совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности образовательной организации по формированию культуры питания	Просвещение родителей через родительский всеобуч Отчетные публикации в мессенджерах и др. источниках Анализ проеденных мероприятий	Положительная динамика
Укрепление и сохранение материально-технической базы столовой	Технический и Технологический аудит средств производства и материально-технической базы столовой и пищеблока	Доля сохранности оборудования.

10. Механизмы реализации Программы

Механизм реализации Программы по совершенствованию организации горячего питания обучающихся КОУ «Солнечная школа-интернат для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» на 2023-2025 годы основан на распределении функций между субъектами управления.

<p>Директор образовательной организации является руководителем Программы по совершенствованию организации горячего питания обучающихся и несет персональную ответственность за ее реализацию, определяет формы и методы управления</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет координацию деятельности по эффективной реализации программных мероприятий участниками; - подготавливает проекты решений о внесении изменений в Программу; - разрабатывает в пределах своих полномочий локальные акты; - осуществляет подготовку предложений об уточнении мероприятий Программы на очередной год, уточняет механизм ее выполнения; - несет персональную ответственность за качественную реализацию Программы, обеспечивает эффективное использование средств, выделенных на ее реализацию; - организует внедрение информационных технологий в целях управления реализацией Программы и контроля за ходом выполнения ее мероприятий.
<p>Администрация образовательной организации</p>	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляет координацию деятельности педагогических работников по организации питания обучающихся; - осуществляет контроль исполнения законодательства в сфере организации питания обучающихся; - организует совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания; - ведет пропаганду основ здорового образа жизни, санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса; - организует работу с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча); - организует работу с обучающимися (классные часы, беседы, мероприятия); - участвует в подготовке аналитических материалов о ходе работ по реализации Программы, о достигнутых результатах и эффективности использования бюджетных средств; - участвует в ведении отчетности по вопросу организации питания обучающихся; - участвует в организации экспертных проверок реализации отдельных

	мероприятий по школьному питанию.
Классные руководители	<ul style="list-style-type: none"> - проводят беседы о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; - воспитывают у обучающихся навыки культуры поведения в столовой во время приема пищи; - осуществляют проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье; - организуют проведение конкурсов и викторин на тему правильного питания
Родители (законные представители)	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляют контроль за организацией питания обучающихся; - принимают участие в подготовке и проведении мероприятий с обучающимися в рамках реализации Программы; - осуществляют работу по привитию навыков культуры питания в семье; - осуществляют выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.
Работники пищеблока	<ul style="list-style-type: none"> - осуществляют производство блюд школьного питания; - используют современные технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов; - соблюдают нормы и требования СанПиНа при производстве горячего питания.
Медицинский работник согласно договору	<ul style="list-style-type: none"> - организует беседы, уроки здоровья с обучающимися в рамках своих компетенций; - проводит лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча; - осуществляет контроль здоровья обучающихся; - осуществляет контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания обучающихся.
Обучающиеся образовательной организации	<ul style="list-style-type: none"> - соблюдают правила культуры приема пищи; - осуществляют дежурство по столовой с 8 класса (1 вариант); - принимают участие в конкурсах, смотрах по теме «Здоровое питание»

11. Ожидаемые результаты

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

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

Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Управляющего совета.