

Государственное бюджетное общеобразовательное учреждение
Гимназия № 587 Фрунзенского района Санкт-Петербурга

ПРИНЯТО

Общим собранием работников
Образовательного учреждения
протокол от 29.08.2024 № 1

УТВЕРЖДЕНО

Приказом от 30.09.2024 № 516/1

Директор ГБОУ Гимназии № 587
Фрунзенского района Санкт-Петербурга

РАЗРАБОТАНО И ПРИНЯТО

Советом Образовательного учреждения
протокол от 25.09.2024 № 7

_____ С. Е. Кузнецова

УЧТЕНО МНЕНИЕ

Совета родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся
Образовательного учреждения
протокол от 25.09.2024 № 7

ПРОГРАММА
развития организации питания обучающихся
ГБОУ Гимназии № 587 Фрунзенского района Санкт-Петербурга
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ДЕТЯМ»
на 2024-2029 учебные годы

Санкт-Петербург
2024

1. Общие положения

Программа развития организации питания обучающихся ГБОУ Гимназии № 587 Фрунзенского района Санкт-Петербурга (далее - Образовательное учреждение) «Здоровое питание детям» (далее – Программа) разработана в соответствии с:

- Федеральным законом от 29.12.2012 №273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации»;

- Приказом Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации, Министерства образования и науки Российской Федерации от 11.03.2012 №213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений»;

- Законом Санкт-Петербурга от 22.11.2011 №728-132 «Социальный кодекс Санкт-Петербурга»;

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения", утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 27.10.2020 № 32

- Санитарно-эпидемиологическими правилами и нормами СанПиН 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи», утвержденными Постановлением Главного государственного санитарного врача РФ от 28.09.2020 № 28;

- МР 2.4.0179-20 «Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций». 2.4. «Гигиена детей и подростков» Методические рекомендации", утвержденными Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека 18.05.2020 года (далее - МР 2.4.0179-20. 2.4.);

- иными подзаконными нормативно-правовыми актами, регулирующими питание в образовательных организациях;

- Уставом Образовательного учреждения.

2. Обоснование актуальности и необходимости Программы

Значительное число современных проблем в системе общего образования, связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Такие нарушения получили название «школьные патологии». Специалисты отмечают, что «школьные патологии» проявляются в развитии опорно-двигательной, пищеварительной, сердечно-сосудистой систем, ростом нервно-психических заболеваний, болезней органов дыхания, зрения. Вследствие этого наблюдается общее снижение уровня психологической комфортности у детей и подростков. И как общее проявление – отрицательная динамика социальной активности, что проявляется в инертности в учебной и трудовой деятельности, а нередко ведёт к неадекватному и даже агрессивному поведению.

Необходимость серьёзно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования, обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;

- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребёнком в специально проектируемой деятельности;

- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и

развития здоровья.

Рациональное питание обучающихся – одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении, 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.

3. Цели и задачи

Цель Программы - обеспечение обучающихся рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Основными задачами Программы являются:

- 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;
- обеспечить 100% обучающихся горячим питанием во время образовательного процесса;
- обеспечить питьевой режим обучающимся;
- организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений;
- обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями;
- организовать работу буфета и других форм организации здорового питания.
- укрепить и модернизировать помещения и материальную базу школьной столовой Образовательного учреждения.

4. Сроки реализации Программы

Срок реализации Программы - 5 лет (2024-2029 учебные годы).

5. Ожидаемые результаты реализации Программы

Реализация Программы направлена на достижение Образовательным учреждением следующих результатов:

- увеличение охвата обучающихся горячим питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- оказание социальной поддержки обучающимся, относящимся ко льготным категориям граждан;
- отсутствие у обучающихся инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с питанием;
- формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей/законных представителей;
- высокий уровень культуры приема пищи обучающимися;
- улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой;
- укрепление материально-технической базы школьной столовой.

В перспективе организация рационального питания обучающихся нацелена на:

- улучшение состояния здоровья обучающихся;
- уменьшение числа обучающихся, страдающих ожирением, дистрофией и другими заболеваниями, связанными с питанием, а в более глубокой перспективе улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в Образовательном учреждении и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости обучающихся;
- повышение общего культурного уровня обучающихся.

6. Ресурсы для эффективного решения задач Программы

Школьная столовая, состоящая непосредственно из пищеблока и обеденного зала, оснащена технологическим, торгово-технологическим, холодильным оборудованием, мебелью, инвентарем, посудой, столовыми приборами, иными средствами материально-технического оснащения.

В процессе реализации Программы задействованы:

- директор Образовательного учреждения;
- заместитель директора по административно-хозяйственной части;
- заместители директора по воспитательной работе;
- ответственный сотрудник за организацию питания;
- классные руководители;
- работники школьной столовой (сотрудники организатора питания, оказывающего услуги питания обучающимся согласно и на условиях Контракта);
- медицинские работники;
- родители/законные представители обучающихся.

Решение задач Программы основывается на нормативно-правовых документах, технической документации, технических регламентах, локальных актах по организации питания Образовательного учреждения, прочей производственной документации по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.), договорах или контрактах с поставщиками товаров и услуг.

7. Основные направления деятельности

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации Программы:

1. Оформление документов и приказов:
 - об организации питания обучающихся;
 - об утверждении состава бракеражной комиссии, Совета по питанию, комиссии родительского контроля, комиссии по рассмотрению вопросов о предоставлении питания обучающимся, находящимся в трудной жизненной ситуации;
 - о назначении ответственного сотрудника за организацию питания;
 - об утверждении графика работы столовой и буфета;
 - о дежурствах сотрудников в школьной столовой;
 - о предоставлении питания обучающимся, относящимся ко льготным категориям граждан.
2. Информирование администрации и классных руководителей Образовательного учреждения об организации горячего питания.
3. Административные совещания по вопросам организации и развития услуг предоставления питания.
4. Организация работы Совета по питанию.
5. Организация работы комиссии родительского контроля.

6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета, проведение плановых и внеплановых проверок организации и качества питания обучающихся.

7. Собрания педагогического коллектива по вопросам реализации Программы.

8. Родительские собрания по вопросам здорового питания.

Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

1. Организация консультаций для классных руководителей:

- работа по выявлению обучающихся, относящихся к малообеспеченным и социально незащищенным категориям граждан, подготовке документации, подтверждающей указанный статус;

- культура поведения учащихся во время приема пищи;

- соблюдение санитарно-гигиенических требований;

- организация горячего питания – залог сохранения здоровья.

2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития питания, внедрению новых форм обслуживания обучающихся.

3. Информационное информирование участников Программы, общественности о реализации основных направлений Программы.

Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся:

1. Проведение классных часов, бесед по темам: «Витамины»; «Режим дня и его значение»; «Культура приема пищи»; «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.

2. Школьные праздники и мероприятия, посвященные здоровому питанию.

3. Тематические конкурсы газет, плакатов, рисунков, поделок, мастер-классы среди обучающихся.

4. Мастер классы кулинарного искусства в рамках уроков технологии.

Работа с родителями/законными представителями по вопросам организации питания обучающихся:

1. Проведение родительских собраний по темам: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание обучающихся», «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров обучающихся».

2. Индивидуальные консультации медицинского сотрудника по вопросам здорового питания.

3. Обучение родителей/законных представителей по вопросам здорового питания.

Укрепление и модернизация материальной базы помещений школьной столовой Образовательного учреждения, расширению сферы услуг для обучающихся и родителей/законных представителей.

1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой

2. Замена устаревшего и приобретение нового технологического оборудования.

3. Своевременное приобретение и замена посуды и столовых приборов.

4. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания.

5. Расширение ассортиментного перечня блюд.

6. Использование современных технологий приготовления пищи.

8. Механизм реализации Программы. Функциональные обязанности участников

Задачи администрации Образовательного учреждения:

- составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания обучающихся;

- организация питания обучающихся;
- обеспечение порядка в столовой во время приема пищи обучающимися;
- обеспечение питьевого режима обучающихся;
- контроль выполнения санитарно-гигиенических требований обучающимися;
- контроль проведения воспитательной работы с обучающимися по привитию навыков культуры приема пищи.

Обязанности организатора питания, оказывающего услуги питания обучающихся согласно и на условиях Контракта:

- составление цикличного двухнедельного меню рационального и сбалансированного питания обучающихся;
- включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод, продуктов, содержащих микронутриенты;
- обеспечение школьной столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов;
- обеспечение питьевого режима обучающихся.

Обязанности классных руководителей:

- проведение бесед с обучающимися о рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма, культуре питания;
- воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- проведение бесед с родителями/законными представителями о подходе к проблеме питания в семье;
- организация конкурсов и викторин на тему здорового питания.

Обязанности родителей/законных представителей:

- участие в образовательных программах по вопросам здорового питания.
- привитие навыков культуры питания в семье;
- выполнение рекомендаций классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

Обязанности обучающихся:

- соблюдение санитарно-гигиенических требований;
- соблюдение правил культуры приема пищи;
- дежурство в столовой;
- участие в образовательных программах, конкурсах, мастер-классах, викторинах, смотрах по вопросам здорового питания.

9. Контроль исполнения Программы

Организация контроля за исполнением Программы:

- административный контроль со стороны директора, заместителя директора по административно-хозяйственной части, заместителей директора по воспитательной работе, ответственного сотрудника за организацию питания обучающихся;
- контроль со стороны медицинских работников за соблюдением санитарно-гигиенических требований участниками Программы и обучающимися;
- общественный контроль за организацией и качеством питания обучающихся со стороны Совета по питанию, комиссией родительского контроля;
- информирование участников Программы, обучающихся и общественности о качестве организации питания обучающихся через официальный сайт и информационные стенды Образовательного учреждения;
- информирование родителей/законных представителей на заседаниях Совета Образовательного учреждения и на родительских собраниях.