

**Участие  
МБОУ Журавенской  
средней  
общеобразовательной  
школы  
в конкурсе проектов по  
совершенствованию  
организации питания  
обучающихся**

2013 г.

№ п/п	Наименование показателя	Муниципальное общеобразовательное учреждение
1.	Наименование муниципального общеобразовательного учреждения (далее - МБОУ)	Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение Журавенская средняя общеобразовательная школа
2.	Юридический адрес МБОУ	Московская область, Зарайский район, д.Журавна, д.73
3.	Ф.И.О. директора МБОУ	Кононова Татьяна Николаевна
4.	Наименование программы, направленной на совершенствование организации питания обучающихся МБОУ	1.Программа "Здоровье" 2.«Разговор о правильном питании» (1-4 классы)
5.	Численность обучающихся МБОУ	112
6.	Соответствие пищеблока/школьной столовой требованиям СанПиН	Соответствует
7.	Форма организации питьевого режима	Стационарные питьевые фонтанчики
8.	Наличие у управляющего совета МБОУ нормативно - закрепленного полномочия по контролю за организацией питания обучающихся (указать реквизиты нормативного акта)	1.«Положение об организации питания в школе», согласовано на заседании управляющего совета 31.08.2012 г., утверждено приказом от 31.08.2012 г. №157. 2. «Положение о работе школьной столовой», согласовано на заседании управляющего совета 31.08.2012 г., утверждено приказом от 31.08.2012 г. №157. 3. «Положение о работе комиссии по контролю за организацией и качеством питания», согласовано на заседании управляющего совета 31.08.2012 г., утверждено приказом от 31.08.2012 г. №157 4. «Положение о работе школьной столовой», согласовано на заседании управляющего совета 31.08.2012 г., утверждено приказом от 31.08.2012 г. №157
9.	Краткая характеристика системы питания в МБОУ в 2012-2013 учебном году	Питание в МБОУ Журавенской средней общеобразовательной школе осуществляется в школьной столовой с полным циклом производства. Столовая полностью укомплектована кадрами: повар, имеющий среднее специальное образование и квалификацию четвертого разряда, рабочий по кухне, уборщица. Работники пищеблока регулярно проходят медосмотр и обучение по санминимуму. На школьном пищеблоке имеется необходимый набор помещений и оборудования в соответствии с типом

организации питания обучающихся в образовательном учреждении. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии. Имеются: горячий цех, моечные для кухонной и столовой посуды, цеха по переработке мяса и овощей, склады для суточного запаса и временного хранения продуктов. Складские помещения для хранения продуктов оборудованы приборами для измерения температуры и влажности воздуха, холодильное оборудование – контрольными термометрами. В школе выполняются требования к санитарно-техническому обеспечению организации школьного питания, инвентарю, посуде, таре, к санитарному состоянию и содержанию помещений, вентиляции, приготовлению пищи, питьевому режиму, мытью посуды. На пищеблоке имеется необходимая документация: инструкции, выдержки из СанПиНа, рекомендации по организации питания в школьных столовых. Согласно требованиям СанПиНа в школе проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции, ведутся специальные журналы. Столовая работает на сырье, продукты завозятся регулярно (3 раза в неделю) от поставщиков на основании договоров на поставку продуктов питания. Доставка сырья в столовую осуществляется на специализированном транспорте поставщика, имеющем санитарный паспорт.

С целью обеспечения учащихся полноценным сбалансированным горячим питанием составлено цикличное десятидневное меню, разработанное в соответствии с нормами СанПиНа, требований по массе порций блюд, их пищевой и энергетической ценности, суточной потребности в основных витаминах и микроэлементах, согласованное с органами Роспотребнадзора и утвержденное директором школы. В меню включены блюда из мяса, рыбы, молока и молочных продуктов, организована С-витаминизация третьих блюд, для профилактики авитаминоза и ОРВИ у учащихся школы в рационе используется соки, свежие фрукты и овощи. Часть свежих овощей

и зелени выращивается на пришкольном учебно-опытном участке.

В столовой осуществляется 3-разовое питание: на перемене после 1 урока с 9.10. час до 9.30. час – завтрак; после 4 урока с 12.10. час до 12.40 час.– обед; с 15.45. час. до 16.00. час. для посещающих ГПД – полдник.

Отпуск готовых блюд происходит путем предварительного накрытия на столы работниками столовой для обучающихся 1-4 классов и самостоятельного получения комплексного обеда обучающимися 5-11 классов.

Школьная столовая имеет обеденный зал площадью 74 м<sup>2</sup> на 100 посадочных мест, поэтому вначале осуществляется прием пищи младшими школьниками, затем – старшими.

Для учета получения питания обучающимися школы, ответственный за сбор данных ежедневно утром собирает сведения о наличии обучающихся в школе, происходит корректировка предварительных заказов и осуществляется питание из основного и резервного списков. Классные руководители ежедневно заполняют таблицу учета посещаемости столовой. Ежедневно ведется оформление документации и отчета за расходованием средств на питание.

В школе организован контроль за организацией питания, за качеством и безопасностью питания. Имеется программа производственного контроля. Соблюдение норм хранения продуктов, калорийности питания, качество приготовленной пищи контролирует медицинский работник местного ФАПа по договору с ЦРБ Зарайского муниципального района и администратор, ответственный за питание. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Формой общественного контроля за качеством питания в МБОУ Журавенской СОШ является комиссия, созданная из учителей и членов Управляющего Совета.

Совместная работа всех звеньев позволяет

		<p>контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика нашей школы.</p>
10.	<p>Краткая характеристика основных планируемых мероприятий по совершенствованию системы организации питания, ожидаемых результатов</p>	<p>Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;</li> <li>• в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в социально проецируемой деятельности;</li> <li>• школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и укрепления здоровья.</li> </ul> <p>Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе. 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. Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.</p> <p>Поэтому администрация МБОУ Журавенской средней общеобразовательной школы сегодня уделяет большое внимание вопросам здоровья школьников. Особенно сейчас остро встал вопрос об организации правильного школьного питания. Питание</p>

должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимые питательные и минеральных вещества, витамины. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же. Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

Основное направление в организации питания учащихся нашей школы мы видим в организации полноценного двухразового питания всех учащихся, а для воспитанников групп продленного дня – трехразовое.

Педагогический коллектив школы проводит большую разъяснительную работу по охвату учащихся горячим питанием. С января 2013года количество учащихся, получающих горячее питание в школе увеличилось до 93% .Все дети из многодетных семей ( 22 ученика) получают бесплатные завтраки и обеды

В организации питания учащихся имеется еще много нерешенных проблем.

По-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Низкая культура питания детей в семье.

Здание нашей школы было построено и оснащено технологическим оборудованием в 1979 году, благодаря своевременной профилактики и постоянному контролю за техническим состоянием его удается поддерживать в рабочем состоянии, однако за эти годы оно морально устарело.

Приготовление пищи в столовой, работающей непосредственно на сырье, требует наличия значительного штата персонала. График работы столовой очень плотный: необходимо приготовить блюда для трех приемов пищи, накрыть столы для завтрака и обеда, выдать обучающимся готовую продукцию, вымыть посуду, убрать столы и все помещения столовой, оформить

необходимую документацию. Во время приготовления пищи используется в основном ручной труд. Считаем, что пищеблок необходимо оснастить современным высокотехнологичным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Участие в муниципальном проекте «Здоровое питание детей в образовательных учреждениях Зарайского муниципального района» позволит школе достигнуть следующих результатов:

1. Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
2. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
3. Продолжить формировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
4. Снизить себестоимости питания, повысить ценности пищи благодаря использованию сельскохозяйственной продукцией, выращенной на пришкольном участке.
5. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой.
6. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
7. Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья обучающихся;
8. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся.

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:

- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;

		<ul style="list-style-type: none"> <li>• рост учебного потенциала детей и подростков;</li> <li>• улучшение успеваемости школьников;</li> <li>• повышение их общего культурного уровня.</li> </ul>	
11	Планируемое финансирование проекта (тыс.руб.), из них на :	из средств муниципального бюджета	из внебюджетных источников
	Всего:	300000 руб.	10000 руб.
	- монтаж технологического оборудования для столовых;	90000 руб.	.
	- закупку мебели для залов питания;	20000руб	
	- капитальный ремонт школьных пищеблоков;		
	- текущий ремонт школьных пищеблоков;	150000 руб.	
	- капитальный ремонт залов питания столовых общеобразовательных учреждений;		
	- текущий ремонт залов питания столовых общеобразовательных учреждений	40000 руб.	10000 руб.

**1. Муниципальные общеобразовательные учреждения – претенденты для участия в конкурсном отборе для закупки технологического оборудования для столовых и мебели для залов питания общеобразовательных учреждений**

**5.1. Охват обучающихся горячим питанием в муниципальном общеобразовательном учреждении**

	Наименование показателя	2010 г.		2011 г.		2012 г.	
		кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%
1.	Число обучающихся общеобразовательных учреждений муниципального образования, (чел.)	109		104		111	
2.	Охват школьников горячим питанием в муниципальном общеобразовательном учреждении, из них:	кол-во	%	кол-во	%	кол-во	%
		93	85	89	86	97	87

2.1	обучающихся 1-4 классов	43	100	45	100	48	100
2.2	обучающихся 5-9 классов	41	87	35	80	39	75
2.3	обучающихся 10-11 классов	9	47	9	60	10	91
3.	Количество обучающихся, получающих льготы, компенсационные выплаты и иные виды материальной поддержки на питание	80	73	69	66	79	71

К заявке приложить:

1. Справку о размере средств бюджета муниципального образования, направляемых на совершенствование организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях в 2013 году.

2. Копию муниципальной целевой программы, направленной на совершенствование организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, или соответствующего раздела, мероприятий в муниципальной долгосрочной целевой программе развития образования или в комплексной муниципальной программе социально-экономического развития муниципального образования Московской области.

3. Копии документов, подтверждающих данные, приведенные в заявке.

4. Перечень необходимого технологического оборудования для столовых и мебели для залов питания согласно приложению к настоящей Заявке (форма перечня заполняется отдельно на каждое общеобразовательное учреждение, участвующее в конкурсном отборе для закупки технологического оборудования для столовых и мебели для залов питания общеобразовательных учреждений).