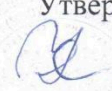


**МУНИЦИПАЛЬНЫЙ КОНКУРС ЛУЧШИХ ПРОЕКТОВ  
СИСТЕМ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
В ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНЫХ ОРГАНИЗАЦИЯХ**

Утверждаю:

  
директор МБОУ «Гимназия»  
Краевская Н.Л.  
приказ №04-109 от 11.03.2022

**ПРОЕКТ**

Модернизация системы школьного питания в МБОУ «Гимназия»

**Номинация: «Лучшая практика организации питания в общеобразовательной  
организации»**

срок реализации: с 01.09.2021 – 31.05.2024

**Руководитель проекта:**

Столярчук Светлана Андреевна,  
ответственный за организацию питания  
в МБОУ «Гимназия»

г. Лесосибирск 2022 г

## **КРАТКАЯ ИНФОРМАЦИЯ ОБ ИСПОЛНИТЕЛЕ ПРОЕКТА**

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение «Гимназия» города Лесосибирска.

Адрес: Красноярский край город Лесосибирск 7 микрорайон дом 10, индекс 662547

Директор – Краевская Нина Леонидовна.

заместитель директора по УВР – Гуляева Людмила Алексеевна

Заместитель директора по УВР – Насенкина Екатерина Сергеевна

Ответственный за организацию питания - Столярчук Светлана Андреевна

## **АННОТАЦИЯ**

В настоящее время, по данным Научного центра здоровья детей (г. Москва), не более 15 % детского населения можно признать здоровыми. Питание детей и подростков тесно связано с процессами обмена веществ в организме и является одним из ключевых факторов, определяющих темпы роста ребёнка, гармоничность развития, когнитивные способности, адекватную иммунную реакцию, устойчивость к воздействию инфекций и других неблагоприятных факторов окружающей среды. Текущая социально-экономическая ситуация делает вопрос оптимизации питания как фактора сохранения и поддержания здоровья детей ещё более актуальным.

Организация рационального питания в гимназии приобрела особое значение в последние годы, т. к. дети всё больше времени проводят в школе, а процесс обучения носит интенсивный характер. Приоритетность задач охраны и укрепления здоровья ребенка обуславливает насущность принципиальных изменений в организации жизни школы как одного из ведущих социальных институтов, обеспечивающих формирование у подрастающего поколения ценностных установок по отношению к собственному здоровью.

Системная работа по формированию культуры здорового питания обучающихся МБОУ «Гимназия» включает четыре направления:

-рациональная организация питания обучающихся в соответствии с требованиями СанПиН,;

- включение в учебный процесс образовательных программ по формированию культуры здорового питания;
- организация просветительской работы с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных организаций;
- модернизация оборудования школьного пищеблока и обеденного зала;

Для оптимизации школьного питания в Гимназии третий год функционирует программно-аппаратный комплекс «Инфошкола», который позволяет наиболее полным образом контролировать не только своевременность и охват горячим питанием, но и качество питания. Комплекс гарантирует прозрачность финансовых отношений с оператором питания, минимизирует оборот наличных денег. А родителям позволяет контролировать рацион и денежные траты ребенка.

Анализ состояния охвата учащихся горячим питанием, сформированности у учащихся культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье свидетельствует о необходимости продолжения работы в этом направлении. Перед администрацией, педагогическим коллективом гимназии стоит задача увеличения охвата учащихся горячим питанием и доведение показателей охвата до 100 % к 2024 году, необходима комплексная программа, формирования культуры здорового и безопасного образа жизни в рамках реализации учебно-методического комплекта, рекомендованного Минпросвещения России «Разговор о правильном питании».

Анализ анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей), личных обращений к администрации гимназии говорит о назревшей необходимости в обновлении обеденного зала школьной столовой, его зонирование.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция посуды производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции, но старая посудомоечная машина значительно замедляет и усложняет этот процесс. Оборудование пищеблока тоже требует обновления в связи с износом.

## **Цель проекта:**

Совершенствование организации питания в МБОУ «Гимназия» через разработку и реализацию комплексной системы мероприятий, направленных на модернизацию оборудования пищеблока, обеденного зала, обучение сохранению и укреплению навыков и привычки здорового питания обучающихся, увеличение охвата обучающихся горячим питанием и доведение показателей охвата до 100 % к концу 2024 года.

## **Задачи:**

1. Разработать программу «Здоровое питание ученика»
2. Совершенствовать систему информационной и просветительской работы с учащимися и их родителями (законными представителями) по вопросам сбалансированного питания.
3. Организовать эффективную систему контроля качества и организации питания, состояния здоровья школьников;
4. Модернизировать пространство и интерьер школьной столовой путем зонирования обеденного зала и приобретение необходимого оборудования для пищеблока.

## **Сроки и этапы реализации Проекта:**

### **I этап - (2021-2022 учебный год ) Организационный.**

1. Проведение качественной оценки меню школьной столовой, с учетом возрастных физиологических потребностей детей, а также климатических особенностей региона.
2. Детальный анализ оснащенности пищеблока школьной столовой торгово-технологическим и холодильным оборудованием и обеденного зала.
3. Разработка системы показателей эффективности деятельности гимназии в организации питания обучающихся.
4. Дизайн интерьера школьной столовой (выделение зон: обеденной, раздачи горячего питания, буфетной, зоны индивидуального питания)

5. Проведение анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) на предмет удовлетворенности качеством питания обучающихся.
6. Составление сметы закупки технологического оборудования и мебели для обеденного зала школьной столовой.

### **II этап (2022-2023 учебный год.) - Реализация программы.**

1. Приобретение оборудования для обеденного зала гимназии и пищеблока .
2. Разработка Программы «Особое внимание к здоровому питанию»
3. Реализация комплекса мер, направленных на повышение информированности детей, их родителей и педагогов в вопросах здорового питания, а также популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.
4. Внедрение мониторинга организации питания в гимназии.

### **III этап (2023-2024 учебный год.) – Заключительный.**

- 1.Обобщение опыта работы гимназии по данной теме.
2. Подготовка отчета по содержанию и результатам работы.
3. Постановка проблемных вопросов и перспектив дальнейшего развития гимназии в данном направлении.

## **Перечень нормативно-методического обеспечения**

### Федеральные нормативно-правовые акты:

- Федеральный закон "Об образовании в Российской Федерации" от 29.12.2012 N 273-ФЗ;
- Федеральный закон "О качестве и безопасности пищевых продуктов" от 02.01.2000 N 29-ФЗ;
- Федеральный закон "О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения" от 30.03.1999 N 52-ФЗ;
- СанПиН 2.3.2.1078-01 «Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов» от 14.11.2001;
- СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов» от 22.05.2003;

-СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения» от 27.10.2020;

-2.4.0179-20.2.4 «Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации питания обучающихся общеобразовательных организаций. Методические рекомендации».

Региональные нормативные акты:

- Закон Красноярского края от 2.10.2000 № 12-961 «О защите прав ребенка»;

- Постановление правительства Красноярского края «О предоставлении наборов продуктов питания взамен обеспечения бесплатным горячим питанием обучающимся 5-11 классов, осваивающим образовательные программы с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий и имеющих право на получение соответствующих мер социальной поддержки в соответствии с законодательством Красноярского края» от 01.12.2020 № 822-п.

Муниципальные нормативные акты:

- Постановление администрации г. Лесосибирска «Об утверждении Положения «Об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях города Лесосибирска» от 31.08.2021 № 851;

- Постановление администрации г. Лесосибирска «Об утверждении Положения «О порядке обеспечения бесплатным горячим питанием льготных категорий обучающихся по программам основного общего образования, среднего общего образования в муниципальных общеобразовательных учреждениях и в частных общеобразовательных организациях по имеющим государственную аккредитацию образовательным программам основного общего, среднего общего образования города Лесосибирска за исключением обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» от 25.08.2021 № 839;

- Распоряжение администрации г. Лесосибирска «Об утверждении долгосрочного плана по укреплению материально-технической базы общеобразовательных организаций» от 28.05.2021 № 752-р;

- Приказ «Об утверждении стоимости набора продуктов для приготовления горячего завтрака и обеда без взимания родительской платы» от 26.02.2021 № 36;

- Приказ об утверждении стоимости набора продуктов для приготовления горячего завтрака и обеда без взимания родительской платы;

- Постановление администрации г. Лесосибирска «О внесении изменений в Постановление администрации города Лесосибирска от 30.08.2018 № 1078 «Об организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных организациях города Лесосибирска, без взимания платы»;

- Постановление администрации г. Лесосибирска «Об организации питания детей, обучающихся в общеобразовательных организациях города Лесосибирска, без взимания платы» от 30.08.2018 № 1078

### **Санитарно-эпидемиологическая деятельность:**

Санитарно-эпидемиологическое благополучие населения обеспечивается посредством профилактики заболеваний в соответствии с санитарно-эпидемиологической обстановкой и прогнозом её изменения.

В МБОУ Гимназия проводятся следующие общепрофилактические мероприятия:

1) составление плана профилактических прививок согласно региональному календарю профилактических прививок;

2) профилактические прививки против туберкулеза, полиомиелита, дифтерии, кори, эшпаротита, краснухи, гепатита «В», реакции манту, гриппа с письменного заявления родителей обучающихся;

3) обследование детей 1 – 4 классов на энтеробиоз, я/глист простейшие и дегельминтизация нуждающихся по плану поликлиники;

4) проведение осмотра на педикулез уч-ся;

5) контроль за санитарно-гигиеническими условиями обучения учащихся;

6) контроль за санитарным состоянием буфета, осмотр сотрудников пункта питания на гнойничковые заболевания;

7) своевременная изоляция инфекционных больных; осмотры детей, находящихся в контакте с инфекционными больными; регистрация инфекционных заболеваний в школе.

В целях профилактики иерсиниозной инфекции проводятся следующие мероприятия:

1) Планово работники пищеблока проходят профилактический

медицинский осмотр, осуществляют сдачу анализов в санэпидем станции с учетом изменений в требования;

2) Ежедневно медицинскими работниками школы осуществляется контроль за состоянием здоровья работников столовой, осмотрами на предмет наличия гнойничковых заболеваний и ОРВИ перед допуском к работе;

3) Всеми работниками столовой соблюдаются правила личной гигиены, санитарно-гигиенических и технологических требований, при изготовлении и раздаче блюд используются средства индивидуальной защиты (перчатки);

4) Все овощные блюда проходят обязательную термическую обработку, кроме овощей (огурцы, помидоры) свежего урожая;

5) Осуществляется инструментальный контроль параметров микроклимата помещений складских помещений.

### **Организация работы общеобразовательной организации.**

Поставщик услуг по организации питания (по итогам аукциона) И.П. «Заплатин А.С.» Пищеблок гимназии имеет оборудование, необходимое для приготовления пищи, холодильные камеры для хранения продуктов питания, раздаточную линию, посудомоечное оборудование, столовый зал, складские помещения. Но некоторое оборудование пришло в негодность в связи с износом и требует замены.

В гимназии организовано горячее питание, как обучающихся льготных категорий, так и за счет родительской оплаты.

В школе обучаются 814 школьников. Гимназия располагает столовой на 180 посадочных мест. Питание в школьной столовой осуществляется в одну смену.

### **Режим работы школьной столовой:**

понедельника - пятницу с 8.30 до 15 00

## **График питания**

- 1 перемена : 9:15 – 9:25 1- 2 классы
- 2 перемена : 10:10 – 10:30 2-4 классы
- 3 перемена : 11:15-11:35 5-8 классы
- 4 перемена : 12:20–12:35 9- 11 классы

## **Буфет работает**

с 8 30 до 15 00

## **Примерное десятидневное меню (Приложение 2)**

С 1 сентября 2020 года, согласно закону РФ, 100% обучающиеся 1-4х классов обеспечены бесплатным горячим питанием не реже одного раза в день, а в меню должно быть горячее блюдо и горячий напиток (ст. 3 Федерального закона от 01.03.2020 №47-ФЗ). Начиная с 5 класса, количество детей, получающих питание в школе уменьшается, процент охвата снижается до 20%, так как старшеклассники хотят питаться индивидуально или приносить еду из дома.

В гимназии обучающиеся питаются по цикличному десятидневному меню в соответствии с нормами СанПиН, согласованному с управлением Роспотребнадзора. Меню предусматривает распределение блюд, кулинарных, мучных, кондитерских и хлебобулочных изделий по отдельным приемам пищи (завтрак, второй завтрак, обед, полдник, ужин, второй ужин) с учетом категорий обучающихся. В меню обучающихся систематически включаются блюда из мяса, молока. Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Информация о меню выставляется на официальном сайте гимназии в разделе

Питание (<http://gimnaziya.su>).

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, родители. Деятельность комиссии регламентирована приказом директора школы. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет

бракеражная комиссия. В школе ведутся журналы:

- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал учёта температуры и влажности в складских помещениях;
- журнал учёта проведения генеральной уборки;
- журнал готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал гигиенический

См. Приложение 1.

### **Кадровое обеспечение**

Школьная столовая на 100% укомплектована сотрудниками, её обслуживают: два повара, две мойщицы посуды, два зальных сотрудника. Наряду с основным питанием организовано дополнительное питание учащихся через буфет в виде булочных и кондитерских изделий.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Каждый работник пищеблока обеспечен спецодеждой. Предусмотрено обучение работников пищеблока на курсах повышения квалификации.

### **Столовая укомплектована необходимым оборудованием:**

№ п/п	Наименование	Кол-во
1.	Немеханическое оборудование (стеллаж, шкаф, Столы и т.д.)	18
2.	Холодильное оборудование	5
3.	Тепловое оборудование (печи, котлы, Пароконвектомат и т.д.)	4
4.	Механическое оборудование (овощерезка, Мясорубка и т.д.)	3

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция посуды производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся

организовано специальное место, оборудованное раковинами.

### Основные финансовые механизмы реализации Проекта

Финансирование проекта планируется осуществлять за счет бюджетных средств (местный бюджет и предпринимательская деятельность – возмещение коммунальных услуг) и внебюджетных (спонсорские средства, грантовая поддержка). Проводимый ежегодно косметический ремонт в столовой делается силами гимназии с привлечением поставщика услуг по организации горячего питания.

### Смета проекта

№	Мероприятие	Сумма (рубли)	Отметка о выполнении
1.	Стол производственный СПЭ 1500/800/850	2* 13330,00	20.12.2021
2.	Стол производственный СПЭ 1800/800/850	1*15 641,94	20.12.2021
3.	Холодильник Бирюса 152	23 800,00	20.12.2021
	<b>Итого приобретено на сумму:</b>	<b>66 101,94</b>	
4.	Оказание услуг по текущему ремонту сетей электроснабжения в столовой	250 000,00	
5.	Приобретение морозильной камеры	50 000,00	
6.	Приобретение пароконвектомата в комплекте с гастроемкостями	353100,00	
7.	Приобретение посудомоечной машины	470000,00	
8.	Ремонт обеденного зала	270000,00	
9.	Мебель для зонирования	1 125000,00	

	обеденного зала		
10.	Монтаж приточно-вытяжной вентиляции	595472,00	
	<b>Итого требуется :</b>	<b>3 113 572,00</b>	

**НАПРАВЛЕНИЯ  
ДЕЯТЕЛЬНОСТИ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОЕКТА:**

<b>№</b>	<b>Задачи проекта</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Ответственные</b>
1	Разработать программу «Особое внимание к здоровому питанию»	1.Создание рабочей группы в составе зам.директора по ВР, ответственного за питание, председателя общешкольного родительского комитета, классных руководителей каждого уровня образования, президента школы.	Март, 2022 г	Фролова Е.И., Столярчук С.А.
		2. Заседание рабочей группы	Март-апрель, 2022 г.	Фролова Е.И., Столярчук С.А.
		3. Проект программы.	Апрель, 2022 г.	Фролова Е.И., Столярчук С.А.
		4.Представление проекта , открытое обсуждение, внесение корректировки.	Апрель, 2022 г.	Фролова Е.И., Столярчук С.А.
		5.Утверждение программы.	Май, 2022г.	Краевская Н.Л.
		6.Реализация программы, анализ ее эффективности	Сентябрь 2022 - 31.05. 2024	Фролова Е.И., Столярчук С.А.

2	<p>Совершенствовать систему информационной и просветительской работы с учащимися и их родителями (законными представителями) по вопросам сбалансированного питания.</p>	<p>1. Курсы повышения квалификации учителей школы в рамках реализации учебно-методического комплекта, рекомендованного Минпросвещения России «Разговор о правильном питании».</p>	2021 год	<p>Фролова Е.И. Классные руководители (24 учителя прошли обучение)</p>
		<p>2. Реализация программы «Разговор о правильном питании» в рамках внеурочной деятельности и в работе школьного лагеря в каникулярное время.</p>	Ежегодно	Классные руководители
		<p>3. Осуществление пропаганды горячего питания среди учащихся, родителей и педагогических работников (оформление уголков здоровья, проведение лекций, выпуск буклетов, брошюр).</p>	Ежегодно	Классные руководители

		4. Формировать представления родительской общественности о качестве питания, проводить разъяснительную работу на родительских собраниях и в родительских чатах.	Ежегодно	Классные руководители
		5. Проведение Дней здоровья, связанных с организацией питания.	Раз в год	Фролова Е.И., Столярчук С.А., Кленин К.О. классные руководители
		6. Участие в конкурсах различного уровня по организации питания	Регулярно	
3	Организовать эффективную систему контроля качества и организации питания, состояния здоровья школьников;	1. Проведение анкетирования обучающихся и их родителей (законных представителей) на предмет удовлетворенности качеством питания обучающихся. 2. Разработка системы показателей эффективности деятельности гимназии в организации питания обучающихся. 3. Проведение качественной оценки меню школьной столовой, с учетом возрастных физиологических потребностей детей, а также климатических особенностей региона.	Март - май 2022 г.	Административная команда гимназии

		3. Регулярный мониторинг состояния питания обучающихся в классах для своевременной разработки путей его оптимизации; мониторинг качества оказания услуги питания, работа бракеражной комиссии.	Ежегодно	Административная команда гимназии
		4. Для установления обратной связи на сайте гимназии будет создана «Книга пожеланий по работе столовой».	Март 2022г.	Насенкина Е.С.
		5.Активизировать работу комиссии родительского контроля	Ежегодно	Столярчук С.А.
4	Модернизировать пространство и интерьер школьной столовой путем зонирования обеденного зала и приобретение необходимого оборудования для пищеблока.	1. Детальный анализ оснащенности пищеблока школьной столовой торгово-технологическим и холодильным оборудованием и обеденного зала.	Март, 2022г.	Столярчук С.А.
		2.Дизайн интерьера школьной столовой (выделение зон: обеденной, раздачи горячего питания, буфетной, зоны индивидуального питания)	Апрель, 2022г.	Рабочая группа

		3. Составление сметы закупки технологического оборудования и мебели для обеденного зала школьной столовой.	Апрель, 2022г.	Краевская Н.Л. Гуляева Л.А.
		4. Приобретение оборудования для обеденного зала гимназии и пищеблока, монтаж.	2022-2024 г.	Краевская Н.Л. Гуляева Л.А.
		5. Обобщение опыта работы, подготовка отчета по содержанию и результатам работы.	Май, 2024 г.	Столярчук С.А.

## **Ожидаемый результат**

1. Увеличение охвата обучающихся горячим питанием и доведение показателей охвата до 100 % к концу 2024 года.
2. Выделение зон обеденного зала столовой горячего питания: обеденной, раздачи горячего питания, буфетной, зоны индивидуального питания
3. Улучшение материально технической базы школьной столовой и пищеблока.
4. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.
5. Отсутствие жалоб со стороны обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам организации питания в школе.
6. Проведены мероприятия по популяризации здорового питания с общим охватом не менее 1000 учащихся 1–11-х классов (не менее четырех общешкольных мероприятий)
7. Разработана и действует программа «Правильное питание – залог здоровья»