

Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение
«Средняя общеобразовательная школа № 4»

ПРИНЯТО:
Педагогическим
советом
от 01.06.2026г. № 15

РАССМОТРЕНО:
общешкольным советом
родителей
от 21.05.2026г. № 4

УТВЕРЖДЕНО:
приказом и.о. директора
МАОУ СОШ № 4
Т.М. Поповой
от 04.06.2026 г. № 333



ПРОГРАММА
по совершенствованию организации горячего питания
обучающихся МАОУ СОШ № 4
на 2026-2027 учебный год

1. Обоснование необходимости реализации Программы

Программа по совершенствованию организации горячего питания обучающихся МАОУ СОШ № 4 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),
- Законом Тульской области от 07.10.2009 № 1336-ЗТО «О защите прав ребенка»,
- Законом Тульской области от 30.09.2013 № 1989-ЗТО «Об образовании»,
- рекомендациями Управления Роспотребнадзора по Тульской области по вопросу оптимального набора продуктов для организации питания с целью формирования меню для обучающихся начальной школы;
- Уставом МАОУ СОШ № 4.

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%

от суточного рациона ребенок получает в образовательной организации, и 50% (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.

3.1. 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).

3.2. Нормативно-методические ресурсы

3.2.1. 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.

3.2.2. 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.).

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

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

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

3.2.6. Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты: 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).

3.2.7. 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.

3.2.8. 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.

3.2.9. 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.

4.1. 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.

4.2. Родители (законные представители) обучающихся:

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

4.3. Социальный педагог:

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

- контролирует охвата учащихся горячим питанием;

- проводит беседы, уроки здоровья с учащимися.

4.4. Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;

- соблюдение норм и требований СанПиН при производстве горячего питания.

5. Проблемы организации питания

5.1. 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

6.1. 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 и 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»	

6.2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	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	
---	--

6.3. 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	
4. Реализация программы «Разговор о правильном питании», «Формула правильного питания»	

6.4. 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»	

6.5. 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

7.1. 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.

7.2. 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.