

Утверждаю
Директор школы _____ З.Ситихова

01.09 201 г.

ПРОГРАММА
ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ НА
2015/2019г.г. В МБОУ СОШ №22 Г.ВЛАДИКАВКАЗА

МУНИЦИПАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
«ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКА – ЗДОРОВЬЕ ШКОЛЬНИКА»

г.Владикавказ

ПРОГРАММА ПО ОСУЩЕСТВЛЕНИЮ КОНТРОЛЯ ЗА КАЧЕСТВОМ ПИТАНИЯ

Для того, чтобы вырастить здорового ребенка, необходимо создать условия для его полноценного воспитания и развития. Одним из основных факторов, определяющих состояние здоровья ребенка, его физическое и умственное развитие, является качественное питание.

Общими принципами рационального сбалансированного питания школьного возраста являются:

1. Адекватная энергетическая ценность рационов, соответствующая энергозатратам детей.
2. Сбалансированность рациона по всем заменимым и незаменимым пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы.
3. Максимальное разнообразие рациона, являющееся основным условием обеспечения его сбалансированности.
4. Оптимальный режим питания.
5. Адекватная технологическая и кулинарная обработка продуктов и блюд, обеспечивающая их высокие вкусовые достоинства и сохранность исходной пищевой ценности.
6. Учет индивидуальных особенностей детей (в том числе непереносимость ими отдельных продуктов и блюд).
7. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд.

МБОУ СОШ № 22 – образовательное учреждение, где учащиеся пребывают более 6 часов, поэтому в школе организовано горячее питание в соответствии с приказом по школе «Об организации питания обучающихся», который издается 2 раза в год.

Льготным питанием за счет средств бюджета обеспечены:

1. **завтраками учащиеся 1-4 классов** в количестве 464 человек
2. **завтраками и обедами** учащиеся из многодетных семей:
 - 1-4 классов в количестве _____ человек,
 - 5-11 классов в количестве _____ человек.
3. **завтраками и обедами учащиеся из социально незащищенных семей** (дети -сирот и дети, оставшиеся без попечения родителей (законных представителей); дети, находящиеся под опекой (попечительством); дети -инвалидов и дети с ограниченными возможностями здоровья; дети из семей, имеющих родителей инвалидов 1 или 2 группы; дети, получающие пенсию кормильца):

- 1-4 классов в количестве _____ человек,
- 5-11 классов в количестве _____ человек

4. **завтраками и обедами учащихся из малообеспеченных семей** (Дети одинокой матери; дети из разведенных семей; безработные, стоящие на бирже труда; родители-студенты дневных отделений; родители-пенсионеры; родители военнослужащие; семьи, где родители в заключении; асоциальные семьи; длительная госпитализация одного из родителей; дети из малообеспеченных семей, по решению органа самоуправления ОУ и комиссии по контролю за организацией и качеством питания):

- 1-4 классов в количестве _____ человек,
- 5-11 классов в количестве _____ человек.

В целях рационального использования бюджетных средств, выделенных на питание учащихся, на основании заявлений родителей сформирован резервный список учащихся, получающих льготное питание в случае отсутствия детей из основного списка.

В школе ведется ежедневный учет количества отпускаемых завтраков и обедов, перераспределение неиспользованных порций среди учащихся из резервного списка, классными руководителями ежедневно сдаются сведения о посещаемости льготной категории детей.

Для учащихся школы организовано не только горячее питание, по желанию, каждый школьник может воспользоваться продукцией, реализуемой в школьном буфете.

Учитывая санитарно-гигиенические требования, предъявляемые к режиму питания, контингент питающихся и количество посадочных мест в столовой, питание школьников осуществляется по графику. Согласно этому графику каждому классу отведена определенная перемена. Прием пищи проводится под контролем классных руководителей и дежурного учителя.

Для соблюдения гигиены приема пищи в школе созданы соответствующие условия:

- обеденный зал оборудован мебелью для приема пищи сидя;
- имеются исправные рукомойники, мыло для личной гигиены учащихся;
- количество столовой и чайной посуды, столовых приборов соответствует не менее троекратному количеству питающихся;
- запрещается использовать столовую и чайную посуду с трещинами и отбитыми краями;
- не допускается раздача продуктов и кулинарных изделий без индивидуальной столовой посуды или упаковки;
- запрещается прием пищи вне столовой;
- запрещается вход в столовую в верхней одежде.

В школе работает комиссия по контролю за организацией и качеством питания и группа группы ежедневного общественного контроля с участием родительской общественности за организацией и качеством питания обучающихся.