

ГОСУДАРСТВЕННЫЙ КОМИТЕТ РЕСПУБЛИКИ БАШКОРТОСТАН ПО ТОРГОВЛЕ И ЗАЩИТЕ ПРАВ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
УФИМСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ПИТАНИЯ И СЕРВИСА

Положение рассмотрено и принято
на заседании совета колледжа
ГБПОУ УКИП и С
Протокол № 3 от «20» 10 2016 г.

«УТВЕРЖДАЮ»
Директор ГБПОУ УКИП и С
Т.А. Христофорова
«20» октября 2016 г.



ЛОКАЛЬНЫЙ АКТ № 94

ПРОГРАММА
ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ
В ГБПОУ УКИП и С

Введено в действие приказом
по ГБПОУ УКИП и С
от «24» октября 2016 г.
приказ № 279

Уфа, 2016

Содержание

1. Введение.
 - 1.1. Обоснование целевой программы организации питания.
 - 1.2. Цель программы.
 - 1.3. Содержание программы.
 - 1.4. Предполагаемый результат.
2. Организация питания обучающихся ГБПОУ УКИП и С.
 - 2.1. Нормативная база.
 - 2.2. Аналитическое обоснование программы.
 - 2.3. Анализ деятельности педагогов по организации питания.
3. Основные задачи школы при реализации программы совершенствования организации питания.
4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.
5. Задачи производственного контроля.
 - 5.1. Программа производственного контроля.
6. Ожидаемая эффективность и результаты реализации Программы.

1. Введение.

1.1. Обоснование целевой программы организации питания.

Приоритетность задач охраны и укрепления здоровья ребенка обуславливает насущность принципиальных изменений и в организации жизни школы как одного из ведущих социальных институтов, обеспечивающих формирование у подрастающего поколения ценностных установок по отношению к собственному здоровью.

Отличительными особенностями программы являются:

- преобладание интерактивных методов организации питания;
- практическая значимость содержания программы;
- обеспечения активного участия педагогов, семьи (взрослые должны осознавать важность и значимость результатов).

К организации питания детей предъявляются особые требования. Составляя рационы для обучающихся, следует добиваться того, чтобы они не только обладали достаточной энергетической ценностью, но и содержали необходимое сбалансированное количество белков, жиров, углеводов, минеральных веществ. Рацион питания должен строиться с учетом индивидуальных особенностей ребенка. Правильно организованное питание во многих случаях может не только предотвратить возникновение болезни, но и справиться с ней. Прежде всего, необходимо улучшить осведомленность родителей, учителей о том, какие требования предъявляются к организации правильного питания детей. Сформировать у самих детей ценностное отношение к собственному здоровью, навыки заботы о своем организме. Необходима специальная подготовка в области питания для детей и взрослых. Такая подготовка способна решить даже самые сложные проблемы, связанные с нехваткой материальных средств. Правильное питание не обязательно должно быть дорогим. Выбор продуктов во многом определяется вкусовыми пристрастиями детей. Предпочтение ребенка в еде закладываются уже в раннем возрасте и в значительной мере зависят от воспитания, традиций питания, сложившихся в семье. Взрослые – родители, учителя, способны повлиять на мнение ребенка в отношении выбора блюд таким образом, чтобы дети предпочитали наиболее полезное не потому, что их заставляют, а потому, что нравится их вкус. С детства могут и должны закладываться поведенческие стереотипы в отношении питания – соблюдение гигиенических правил, режима питания, правил поведения за столом. Ставшие полезной привычкой, они способны в значительной мере повлиять на здоровье, укрепить его.

1.2. Цель программы

Формирование у студентов основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни. Программа ориентированна на детей 15-18 лет. Она направлена на решение ряда воспитательных и образовательных задач:

- расширение знаний студентов о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья, формирования готовности соблюдать эти правила;
- формирование навыков правильного питания как составной части здорового образа жизни;
- формирование представления о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности;
- пробуждение у студентов интереса к народным традициям, связанным с питанием и здоровьем, расширение знаний об истории и традициях своего народа;
- просвещение родителей в вопросах организации правильного питания студентов.

1.3. Содержание программы

Содержание программы отвечает следующим принципам:

- возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям обучающихся;
- научная обоснованность питания обучающихся;
- практическая целесообразность;
- необходимость и достаточность предоставляемой информации;
- социально-экономическая адекватность;
- культурологическая сообразность;
- модульность структуры.

1.4. Предполагаемый результат

- Сформировать у студентов ценностное отношение к собственному здоровью.
- Сокращение заболеваемости обучающихся.
- Увеличение количества охвата обучающихся горячим питанием.
- Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания в семье.

2. Организация питания обучающихся

В колледже имеется столовая-догоготовочная на 150 мест, оснащенная необходимым оборудованием. С августа 2016 столовая сдана в аренду сроком на 10 лет «Дом башкирской кухни +» работает по утвержденному графику. Обучающиеся обеспечены питанием за счет средств бюджета Республики Башкортостан и питанием за счет родительских средств.

На информационном стенде столовой имеется меню, реализуемое для бесплатного питания и питания за наличный расчет, ассортимента буфетной продукции. Ведутся рабочие журналы: бракеража сырой и готовой продукции, санитарного состояния работников столовой, учета отпущенного питания, внутреннего контроля за организацией питания, инспектирования контролирующих и надзорных органов и служб.

Обучающиеся, не получающие бесплатного питания, имеют возможность питаться за родительские средства, заказывая горячее питание или покупая буфетную продукцию.

2.1. Нормативная база.

При организации питания администрация колледжа руководствуется следующими документами:

1. Федеральный закон 273 «Об образовании в Российской Федерации»
2. ФЗ «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 12(30).03.99г. №52-ФЗ
3. ФЗ «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 № 29-ФЗ
4. ФЗ «О техническом регулировании» от 27.12.2002 №184-ФЗ
5. ЗРФ «О защите прав потребителей» от 07.02.1992 № 2300-1
6. СанПин 2.3.2.1078-01
7. СанПин 2.4.5.2409-08

2.2. Аналитическое обоснование программы.

Для того, чтобы выявить проблемы питания в колледже, необходимо провести анализ работы за последние два года. Анализ динамичности комплектования за последние два года свидетельствует о сохранении рейтинга и ее наполняемости. Социальный состав семей обучающихся остается также на прежнем уровне.

Но, при этом, количество обучающихся, питающихся родительских средств, увеличилось на 8%. Это связано с улучшением качества продуктов и вкусовых качеств приготовленных блюд.

Однако изучение медицинских карт обучающихся позволило дать оценку того, что количество детей с хроническими заболеваниями с каждым годом увеличивается. Необходимо глубже изучить патологию заболеваний и принять меры по предупреждению болезней, а так же серьезней отнестись к рекомендациям врача.

2.3. Анализ деятельности педагогов по организации питания.

Большая работа по организации питания в ложится на плечи классного руководителя. В его работу входит анализ социального состава семей класса, выявление социально-незащищенных и многодетных семей.

3. Основные задачи колледжа при организации питания обучающихся при реализации программы совершенствования организации питания обучающихся.

- Обеспечение активного участия сотрудников колледжа в работе по организации питания.

- Осуществление горячего питания детей на меню.
- Организация контроля использования вариантного меню, выхода готовой продукции.
- Проведение совещаний при директоре по итогам работы организации горячего питания (поквартально).
- Проведение С-витаминизации блюд, контролирование использования йодированной соли при приготовлении блюд.
- Организация дежурства педагогов в столовой.
- Интеграция содержания программы по питанию в учебные предметы, внеклассную работу.

- Познакомить обучающихся с основами правильного питания.

Способствовать осознанию значения пищи для здоровья.

Закрепить полученные знания о законах здорового рационального питания.

- Проведение классных часов в группах о роли питания с приглашением медицинских работников.
- Проведение анкетирования среди обучающихся по организации горячего питания в колледже.
- Индивидуальные консультации по питанию и его коррекции с детьми, имеющими КЖЗ, избыточный и недостаточный вес.
- Составление недельного меню с учетом рационального подхода к питанию и калорийности продуктов на уроках.
- Проведение ролевых игр «Что такое культура питания».
- Проведение практических занятий с детьми на уроках ОБЖ, физической культуры «Если хочется пить...», «Где найти витамины в длительном походе», «Занятие спортом и питание».
- Защита мини проектов, проведение конкурсов, викторин, кулинарных путешествий.
- Работа с учащимися по привитию навыков культуры питания.

- Обеспечить активное участие родителей в реализации программы по организации здорового питания в колледже.

- Проведение родительских собраний, всеобуча по питанию.
- Проведение заседания совета обучающихся колледжа с приглашением медицинских работников.
- Индивидуальные, групповые консультации для родителей по организации рационального питания детей.
- Анкетирование родителей «Ваше понимание роли питания в семье и отношение к питанию»

- Улучшение состояния материально-технической базы столовой.

- Приобретение техники автоматического регулирования.
- Внедрение новых технологий приготовления пищи.
- Приобретение необходимого инвентаря, посуды.

4. Организация деятельности комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся.

В колледже комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся. В своей деятельности комиссия руководствуется законодательными и иными нормативными правовыми актами Российской Федерации, приказами и распоряжениями органов управления образованием, уставом и локальными актами образовательного учреждения, договором, заключенным между образовательным учреждением и предприятием питания.

В соответствии с совершенствованием программы организации питания, в работе комиссии по контролю за качеством питания необходимо учитывать:

- Состав комиссии утверждается приказом руководителя на каждый учебный год.
- Члены комиссии из своего состава выбирают председателя.
- Работа комиссии осуществляется в соответствии с планом, согласованным с администрацией образовательного учреждения.
- Результаты проверок и меры, принятые по устранению недостатков оформляются актами и рассматриваются на заседаниях комиссии с приглашением заинтересованных лиц.
- Заседание комиссии оформляется протоколом и доводится до сведения администрации учреждения.

Основные направления деятельности комиссии:

1. Комиссия осуществляет контроль за выполнением условий договора, заключенного с предприятием питания об организации питания обучающихся ОУ. Оказывает содействие администрации ОУ в организации питания обучаю-

щихся.

2. Определяет контингент обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание.
3. Формирует основной и резервный списки обучающихся, имеющих право на бесплатное или льготное питание, и направляет их на утверждение директору ОУ.
4. Осуществляет контроль:
 - за рациональным использованием финансовых средств, выделенных на питание обучающихся;
 - за целевым использованием продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом;
 - за соответствием рационов питания согласно утвержденному меню;
 - за качеством готовой продукции;
 - за санитарным состоянием пищеблока;
 - за выполнением графика поставок продуктов и готовой продукции, сроками их хранения и использования;
 - за организацией приема пищи обучающихся;
 - за соблюдением графика работы столовой и буфета;
 - проводит проверки качества сырой продукции, поступающей на пищеблок, условий её хранения, соблюдения сроков реализации, норм вложения и технологии приготовления пищи, норм раздачи готовой продукции и выполнения других требований, предъявляемых надзорными органами и службами;
 - организует и проводит опрос обучающихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководству ОУ .
 - вносит администрации ОУ предложения по улучшению обслуживания обучающихся;
 - оказывает содействие администрации ОУ в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания;
 - привлекает родительскую общественность и различные формы самоуправления ОУ к организации и контролю за питанием обучающихся.

5. Задачи производственного контроля.

Проведя анализ системы, можно сделать вывод, что процесс производственного контроля носит циклический характер.

Система производственного контроля курирует:

- правильность оформления сопроводительной документации, правильность маркировки на продукты питания;
- микробиологические показатели качества и безопасности продуктов;
- полнота и правильность ведения и оформления соответственной документации на пищеблоке;
- наличие пересекающих потоков сырья и готовой продукции;
- качество мытья посуды;
- условия и сроки хранения продуктов;
- исправность холодильного и технологического оборудования;
- контроль личной гигиены и своевременное прохождение необходимых осмотров;
- дезинфицирующие мероприятия и т.д.

В программе четко определено:

- что контролируется и проверяется;
- периодичность проверок;
- кем проверяется, выполняется (договоры со сторонними организациями);
- ответственные.

Результаты анализа производственного контроля выявили следующие проблемы:

- увеличение количества учащихся, страдающих различными хроническими заболеваниями;
- необходимость обеспечения некоторых учащихся щадящим и диетическим питанием;
- необходимость проведения дальнейшей разъяснительной работы по развитию культуры питания;
- необходимость развивать систему мониторинга, следящую за состоянием питания обучающихся.

6. Ожидаемая эффективность и результаты реализации Программы

Экономическая эффективность Программы будет получена за счет следующих факторов:

1. Инновационные подходы к организации питания позволяют снизить затраты на производство единицы продукции в результате:
 - снижения цен на сырье до 20% с учетом централизованных поставок продуктов питания, гарантированного годового заказа;
 - снижения потерь на всех этапах производства и реализации готовой продукции до 10% за счет применения высокотехнологичного оборудования, специальных систем производственного учета и контроля;
 - сокращения энергопотребления до 30% при использовании техники автоматического регулирования.
2. Обеспечит высокий уровень производственного, санитарно-гигиенического и финансового контроля.
3. Будет достигнуто соответствие современным требованиям организация питания в результате технологического переоснащения, изменения режима, стиля, форм и методов работы персонала.

Реализация мероприятий в рамках проекта позволит достичь следующих результатов:

- 1) Улучшение качества питания детей и подростков за счет:
 - соответствия рациона питания школьников всем гигиеническим требованиям и рекомендациям;
 - внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания;
 - участия в организации питания квалифицированных специалистов ;
 - использования в рационе продуктов питания, обогащенных витаминами и микронутриентами;
 - организации системы полного входящего и исходящего производственного контроля.
- 2) Увеличение ассортимента продукции, предлагаемой столовыми за счет:
 - внедрения новых форм организации школьного питания при приготовление блюд с использованием полуфабрикатов высокой степени готовности ;
 - приведения материально-технической базы школьно-базовых, доготовочных и буфетно-раздаточных столовых в соответствие с современными санитарно-гигиеническими требованиями.
- 3) Повышение доступности питания для всего контингента обучающихся, достижение 100% охвата школьников всеми видами питания.
- 4) Улучшение состояния здоровья и снижение заболеваемости органов пищеварения у обучающихся.

5) Сформированность высокого уровня знаний и практических навыков рационального здорового питания у обучающихся и их родителей.

Анализ проблемы питания и его совершенствования предполагает, что результатом внедрения программы совершенствования организации питания станет:

- **формирование у студентов ценностного отношения к собственному здоровью**
- **сокращение заболеваемости обучающихся**
- **увеличение количества охвата обучающихся горячим питанием**
- **улучшение осведомленности родителей в области рационального питания в семье.**
- **повышение статуса колледжа как института питания.**