

УТВЕРЖДЕНО:

Директора ГБОУ СО КШИ
«Екатеринбургский кадетский
корпус войск национальной гвардии
Российской Федерации»

И.Н. Удинцев

Приказ

№ _____ от _____. 2025г.

КОМПЛЕКСНЫЙ ПЛАН по
улучшению организации питания обучающихся
ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский
корпус войск национальной гвардии Российской Федерации»
в 2025-2026 учебном году

КОМПЛЕКСНЫЙ ПЛАН

Комплексный план по улучшению организации питания обучающихся
ГБОУ СО КШИ «ЕЭК ВПТ» РФ в 2025-2026 учебном году (далее — План)
создан в целях развития эффективной системы организации питания
обучающихся ГБОУ СО КШИ «Екатеринбургский кадетский корпус войск
национальной гвардии Российской Федерации» (далее — кадетский
корпус, направляемой на сохранение здоровья и улучшения качества питания
обучающихся.

Задачи Плана:

- 1) реализация права учащихся на питание, оказание социальной
поддержки учащимся;
- 2) сохранение и укрепление здоровья детей и подростков,
обучающихся в кадетском корпусе;
- 3) снижение роста распространённости алиментарно-зависимых
заболеваний в среде обучающихся корпуса;
- 4) обеспечение качественного и сбалансированного школьного
питания;

- 5) внедрение разнообразных форм организации питания;
- 6) развитие и укрепление материально-технической базы пищеблока
кадетского корпуса;
- 7) формирование у кадет знаний о здоровом питании и навыков
здорового образа жизни;
- 8) пропаганда здорового питания в среде всех участников
образовательных отношений.

Ожидаемые результаты:

- обеспечение обучающихся школы полноценным горячим
питанием в соответствии с требованиями СанПиН; — снижение роста
количества детей и подростков, страдающих алиментарно-зависимыми
заболеваниями;
- увеличение охвата горячим питанием учащихся школы до 100%;
- усовершенствование материально
- технической базы пищеблока и оборудования обеденных залов;

– удовлетворенность обучающихся и сотрудников кадетского корпуса качеством питания в столовой.

Критерии оценивания:

- 1) охват полноценным горячим питанием (в 100%) от общего количества детей и подростков, обучающихся в кадетском корпусе;
- 2) процент оснащения современным специализированным технологическим оборудованием;
- 3) проведение ежегодных ремонтных работ в полном объёме.
- 4) доля распространенности алиментарно-зависимых заболеваний и заболеваний органов пищеварения в школе как следствие улучшения качества питания (в 94) от общего количества учащихся;
- 5) процент охвата кадет мероприятиями по пропаганде здорового питания и формирования чувства ответственности за своё здоровье.

Рациональное, сбалансированное по своему составу питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствующих профилактике целого ряда заболеваний, повышению сопротивляемости организма инфекциям, работоспособности и успеваемости в кадетском корпусе, полноценному физическому и умственному развитию, создающих условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Особенно важно обеспечить рациональное питание для растущего организма ребенка, поскольку нехватка того или иного элемента питания в детском возрасте может повлечь за собой нарушение развития как умственного, так и физического, устранить которое в последующие годы будет очень сложно или даже невозможно.

С учетом того, что в детском саду ребенок проводит в течение дня длительный отрезок времени, получает завтрак, второй завтрак, обед и полдник, то питание ребенка в саду уже составляет как минимум 75 % от суточного рациона. Таким образом, только на 1/4 питание ребенка, посещающего детский сад, зависит от компетентности в вопросах организации питания родителей и их возможностей, и 3/4 - это доля ответственности за правильную организацию питания, которая возлагается на образовательную организацию - детский сад. В кадетском корпусе распределение в процентном отношении потребления пищевых веществ и энергии по приемам пищи в зависимости от времени пребывания в корпусе 25 % (горячий завтрак), 35% (обед), 15% (полдник), 20% (ужин), 5% второй ужин. Проживающие в общежитие получают все приёмы пищи в 100 %, кадеты проживающие на дому

получают двух-разовое питание по заявлению родителей (горячий завтрак- 25% и обед -35%) или (обед -35% и полдник- 15 %) от суточного рациона ребенка получает в образовательной организации, а 60% (завтрак и обед) 50% (обед и полдник) . Становится понятно, что очень важно не только накормить детей в детском корпусе, но и научить и детей, и родителей, 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, необходимой для поддержания здоровья и устойчивости к неблагоприятным внешним факторам;

- эффективность обучения;
- профилактику переутомления;
- формирование принципов здорового питания, обеспечение положительных эмоций от приема пищи.

Желаемые эффекты формирования культуры питания:

- развивающий выражается в активизации познавательной деятельности как в вопросах здорового питания; • оздоровительный - наблюдается в части соблюдения режима дня, организации рационального питания, профилактики вредных привычек и различных заболеваний; • социальный - включает в себя активное вовлечение в работу родителей; эстетика питания, организация правильного питания в семье.

Существующие проблемы организации детского питания:

- высокий уровень распространённости «вредных» привычек в питании школьников;

- изменение качества питания населения с появлением новых продуктов «быстрого приготовления», что влечет за собой увеличение уровня

анемий, заболеваний пищеварительной системы, ожирения, в том числе в среде кадетов;

- 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 (детей и подростков, родителей, педагогов, иных работников, в первую очередь - работников пищеблоков);

- несовершенные инфраструктура и материально-техническое состояние объектов организации питания;

-

Для решения всех вышеперечисленных проблем, в целях создания условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного здорового питания и поиска новых форм организации горячего питания были разработаны мероприятия данного Комплексного плана.

Мероприятия по реализации Плана

Л/Е	Мероприятия	Сроки	Ответственный	Итоговый продукт
1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение				
1.	Разработка локально-нормативных актов в части организации школьного питания, в т.ч в части обеспечения мер социальной поддержки, связанных с организацией бесплатного питания	Август 2025	Директор, заведующая столовой	Положения Приказы
2.	Проведение статистического анализа охвата горячим питанием учащихся в школе	Ежемесячно	Заместитель директора ВР	Отчет
3.	Анализ кадрового обеспечения пищеблоков . Укомплектованность кадрами в соответствии со штатным расписанием	Начало учебного года	Заведующая столовой	Соответствие требованиям
4.	Ознакомление с нормативными документами по организации питания учителей и родителей учащихся (Сан ПИН 2.3/2.4. 3590-20г. МР 2.4.0312-22. 2.4.; МР 2.4.0180020 в 1 и во 2 полугодиях 2024-2025 учебного года»)	2 раза в год	Директор, Заместитель директора ВР, Врач, медсестра , заведующая столовой	Соответствие требованиям
5.	Размещение информации по организации питания обучающихся на кадетском сайте	В течение года	Зам. директора по ВР Инженер - электроник по ИТ	Информация
II. Мероприятия, направленные на обеспечение необходимым оборудованием пищеблока				
1.	Поддержание в рабочем состоянии технологического оборудования пищеблоков школы	Постоянно	Зам директора по АХЧ, Сотрудники столовой, заведующая столовой	Акты выполненных работ

2.	Формирование заявок на замену несоответствующего оборудования	По мере необходимости	Зам. Директора по АХЧ, заведующая столовой	Заявки
----	---	-----------------------	--	--------

3.	Разработка паспорта пищеблока столовой	Декабрь 2025	Зам директора по АХЧ зав. столовой	Паспорт
4.	Проведение инвентаризации помещений пищеблока столовой, инженерных коммуникаций и других составляющих.	Май 2025	Зам директора по АХЧ, бухгалтер по материалом, заведующая столовой	Инвентаризационная опись

III. Мероприятия, направленные на улучшение качества и сбалансированности рационов питания

1.	Участие в мероприятиях программы «Разговор о правильном питании»	В течение года	Зам. директора по ВР классные руководители	Документы о повышении квалификации
2.	Своевременное повышение квалификации работников пищеблоков	В течение года	Заведующая столовой	Документы о повышении квалификации
3.	Разработка анкет и проведение анкетирования обучающихся по вопросам качества питания	1 раз в полугодие	Зам. директора по ВР	Аналитические справки по итогам
4.	Организация и контроль за поступлением всей продукции на пищеблок столовой с товаропроизводительной документацией, обеспечивающей прослеживаемость данной продукции в соответствии с техническими регламентами	Постоянно	Зав.столовой, кладовщик Медицинский работник	Информация

IV. Мероприятия, направленные на создание целостной и комплексной системы мониторинга, руководства и контроля над организацией полноценного питания в ГБОУ СО КШИ «ЕКК ВНГ» РФ

1.	Комплексный мониторинг деятельности по совершенствованию организации питания	по состоянию: - на 1 января - на 1 апреля	Зам. директора по ВР	Информация
2.	Анализ состояния здоровья учащихся	Декабрь 2025Май 2026	медицинский работник Зам. директора по ВР	Аналитическая справка

3.	Контроль исполнения нормативных и инструктивно-методических документов при организации питания	В течение года	Зав. столовой, медицинский работник	Соответствие требованиям
4.	Контроль за соблюдением санитарных правил хранения, приготовления и сроками реализации пищевых продуктов,	Ежедневно	Зав. столовой, кладовщик, медицинский работник	Соответствие требованиям
5.	Контроль за реализацией программы «Разговор о правильном питании»	В течение года	Замдиректора по ВР, медицинский работник	Выполнение плана
6.	Заседание комиссии по питанию	Один раз в квартал	Зав . столовой, медицинский работник, родительский комитет	Протоколы

V. Мероприятия по популяризации основ здорового образа жизни и культуры питания в образовательной среде

1.	Создание и сопровождение страницы сайта, оформление информационного стенда для участников образовательных отношений «Школьное питание залог успешного образования» с методическими рекомендациями	В течение года	Зам. директора по ВР, Инженер – электроник по ИТ, заведующая столовой, медицинский работник	Информация
2.	Эстетическое оформление обеденного зала школьной столовой	Начало года	Зам. директора по АХЧ	Информация

3.	Цикл бесед с учащимися и родителями «Азбука здорового питания» (с приглашением внешних специалистов)	В течение года	Зам. директора по ВР, классные руководители, медицинский работник	План работы
4.	Проведение тематических родительских собраний по вопросам формирования культуры здорового питания у учащихся и воспитанников	Сентябрь 2025 Февраль 2025	Директор, Зам. директора по ВР, Классные руководители,	План работы
5.	Проведение выставки дегустаций для родительских комитетов с целью ознакомления с ассортиментом и качеством приготовления	Раз в полугодие	Зам. директора по ВР Зав. столовой	Информация на сайте

6.	Участие в тематических конкурсах	В течение года	Зам. директора по ВР, Классные руководители	План работы
7.	Проведение конкурса рисунков, плакатов, конкурса сочинений, викторин, праздников, соревнований на темы: «Путешествие в страну здоровья», «Кулинарное путешествие», «О здоровой пище», «О том, что вкусно и полезно», «Вредные и полезные продукты», «Мой любимый	В течение года	Зам. директора по ВР, Классные руководители	Информация на сайте
8.	Проведение тематических дней с дегустацией блюд	В течение года	Зам. директора по ВР зав. столовой	Информация на сайте
9.	Проведение акции «Поставь оценку блюду»	В течение года	Зам. директора по ВР, зав.столовой, классные руководители	Информация на сайте

