

**Долгосрочная целевая программа
Большереченского муниципального района**

***«Новая школа-территория здоровья в
условиях сельского социума»***

на 2011-2015 годы

ПАСПОРТ
долгосрочной целевой программы
Большереченского муниципального района
«Новая школа-территория здоровья в условиях сельского социума»
на 2011-2015 годы

Наименование программы	Долгосрочная целевая программа Большереченского муниципального района «Новая школа-территория здоровья в условиях сельского социума» на 2011-2015 годы
Основание для разработки программы	Закон РФ «Об образовании» «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 2.4.5 2409-08 Методические рекомендации МР № 2.4.4.02-09 «Об организации внутреннего и внешнего контроля за безопасностью и физиологической полноценностью горячего питания в учреждениях образования и оздоровления»
Разработчик программы	Комитет по образованию Администрации Большереченского муниципального района Омской области, совет руководителей образовательных учреждений, Роспотребнадзор, ЦРБ
Заказчик программы	Администрация Большереченского муниципального района
Исполнители программы	Комитет по образованию администрации Большереченского муниципального района, руководители образовательных учреждений, медицинские работники ЦРБ
Цель Программы	Создание оптимальной системы школьного питания, способной обеспечить обучающихся в образовательных учреждениях качественным и доступным питанием.
Задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организовать качественное и доступное питание обучающихся на основе внедрения научных основ организации питания школьников, обеспечить безопасный питьевой режим, витаминизацию блюд. 2. Осуществить комплексную модернизацию материально-технической базы школьных пищеблоков образовательных учреждений. 3. Создать систему управления организацией горячего питания в образовательных учреждениях на основе расширения взаимодействия различных структур. 4. Повысить квалификацию работников школьных столовых. 5. Разработать методические рекомендации по организации

	<p>щадящего питания, питания детей, обучающихся на дому и внедрить их в практику.</p> <p>6.Формировать и развивать культуру здорового детского питания.</p> <p>7.Снизить стоимость школьного питания за счет выращенной сельскохозяйственной продукции, вовлечения родителей в процесс оплаты питания детей, льготной закупочной политики</p>
Сроки реализации Программы	2011-2015 годы
Основные направления осуществления мероприятий Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организация качественного и доступного питания на основе внедрения научных основ организации питания школьников. 2.Комплексная модернизация материально-технической базы школьных столовых. 3.Совершенствование системы управления организацией школьного питания. 4.Организация пропаганды здорового питания. Рекламно-информационная деятельность, направленная на формирование и развитие культуры здорового питания. 5.Снижение стоимости школьного обеда. 6.Повышение квалификации работников школьных столовых.
Объем и источники финансирования Программы	<p>Общий объем финансирования мероприятий программы составит 21574,2тыс.руб., в том числе по источникам финансирования:</p> <p>За счет регионального бюджета – 7850,2 <u>тыс.руб.</u></p> <p>2011год - 1538,2тыс.руб 2012год -1548,5 тыс.руб 2013год -1563,5 тыс.руб 2014год -1600 тыс.руб 2015год -1600 тыс.руб</p> <p>За счет местного бюджета- 13324 <u>тыс.руб.</u></p> <p>2011год -2233,2 тыс.руб 2012год -2685,9 тыс.руб 2013год -2974,1 тыс.руб 2014год -3005,8 тыс.руб 2015год -2425 тыс.руб</p> <p>Внебюджетные средства- 400,0<u>тыс.руб.</u></p> <p>2011год-80,0 тыс.руб 2012год -80,0 тыс.руб 2013год -80,0 тыс.руб 2014год -80,0 тыс.руб 2015год -80,0 тыс.руб</p>
Ожидаемые результаты реализации Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Качественное сбалансированное питание школьников, рацион питания с учетом всех гигиенических требований, увеличение ассортимента продукции. 2. Доступное школьное питание для всех детей и подростков. Охват школьников -100% . Охват 2- х разовым горячим питанием школьников, находящихся

	<p>на подвозе, посещающих группу продленного дня - 100% обучающихся.</p> <ol style="list-style-type: none"> 3. Создание условий для безопасного питьевого режима, витаминизации блюд. 4. Оснащение школьных столовых современным технологическим и холодильным оборудованием. (100% образовательных учреждений). 5. Создание новой модели управления организацией горячего питания в образовательных учреждениях, участие в организации горячего питания высококвалифицированных специалистов (технолог, врач-диетолог, специалисты Роспотребнадзора, педиатры ЦРБ), попечительских советов, родителей. 6. Снижение стоимости готовой продукции на 5-8 рублей за счет выращенной продукции на школьных огородах, полях, за счет заключения договоров с предпринимателями, ОАО на льготные закупки основных продуктов. 7. Снижение утомляемости, улучшение здоровья школьников за счет качественного привлекательного питания, создание благоприятных условий для его сохранения и укрепления. 8. Повышение квалификации работников школьных столовых, повышение оплаты их труда (100%). 9. Положительное общественное мнение о школьном питании, повышение роли классного руководителя в организации горячего питания школьников и работе с родителями по пропаганде правильного и здорового питания. 10. Сформированность у школьников культуры питания и чувства ответственности за свое здоровье. 11. Смена имиджа школьной столовой, превращение ее в место, привлекательное для школьников, использование новых форм обслуживания.
<p>Организация контроля за исполнением Программы</p>	<p>Администрация Большереченского муниципального района.</p>

Информационно-аналитическая справка

В Большереченском муниципальном районе функционируют 14 средних, 6 основных образовательных учреждений (Рямовская ООШ и Чепляровская ООШ являются структурными подразделениями МОУ «Могильно-Посельская СОШ» и МОУ «Новологиновская СОШ». 12 сельских школ имеют 15 структурных подразделений, начальные школы, которые находятся в малых деревнях).

Характеристика состояния системы питания в общеобразовательных учреждениях

№.	Показатели	2007	2008	2009	2010
2.	количество общеобразовательных учреждений	20	20	20	18
3.	количество обучающихся	3361	3144	3103	3080
4.	объем финансирования из средств местного бюджета	377,4	330,4	152,2	203
5.	объем финансирования за счет частных инвесторов	170	150	100	500
6.	количество пищеблоков, имеющих разрешение работы на сырье	16	16	16	18
7.	Количество пищеблоков, имеющих разрешение работы в режиме буфета	нет	нет	нет	нет
8.	Количество общеобразовательных учреждений, не имеющих собственного пищеблока	нет	нет	нет	нет
9.	количество приобретенного и планируемого к приобретению технологического и холодильного оборудования	7 (указано в анализе)	14 (указано в анализе)	7 (указано в анализе)	24 (указано в приложении №2)
10.	количество общеобразовательных учреждений, имеющих потребность в приобретении технологического оборудования	0	0	0	5
11.	количество общеобразовательных учреждений, имеющих потребность в приобретении холодильного оборудования	0	0	0	5
12.	количество общеобразовательных учреждений, имеющих потребность в приобретении вспомогательного оборудования	0	0	0	18
13.	количество общеобразовательных учреждений, не имеющих централизованного водоснабжения	нет	нет	нет	нет
14.	количество неканализованных общеобразовательных учреждений	нет	нет	нет	нет
15.	количество общеобразовательных	0	0	2	2

	учреждений, нуждающихся в проведении работ по ремонту пищеблоков				
16.	количество общеобразовательных учреждений, нуждающихся в проведении мероприятий по созданию условий для соблюдения личной гигиены	0	0	0	0
17.	процент охвата обучающихся горячим питанием (завтраками)	78,6	89	93	95
18.	процент охвата обучающихся горячим питанием (обедами)	90	93	94	97
19.	процент охвата обучающихся горячим питанием (горячими завтраками и обедами)	84	91	93	97
20.	процент охвата обучающихся горячим питанием (обедами и полдниками)	0	0	0	0
21.	процент удешевления рациона школьного питания при сохранении его физиологической полноценности за счет использования выращенных овощей	4-6	4-6	6-8	до 10 руб
22.	стоимость питания одного обучающегося в день (горячего завтрака)	7,6	8,6	9,7	10
23.	стоимость питания одного обучающегося в день (горячего обеда)	9,6	10	11,7	13,2
24.	стоимость питания одного обучающегося в день (горячего завтрака и обеда)	17,2	18,6	21,4	24
25.	стоимость питания одного обучающегося в день (обеда и полдника)	0	0	0	0

Из 20 школьных пищеблоков 16 имеют разрешение работать на сырье, в МОУ «Чебаклинская СОШ», МОУ «Яланкульская СОШ», МОУ «Куйгалинская ООШ», структурном подразделении Чепляровская ООШ МОУ «Новологиновская СОШ»-школьные столовые работают с полуфабрикатами.

Меню для этих школ разработаны отдельно. Школьные столовые обеспечиваются также буфетной продукцией

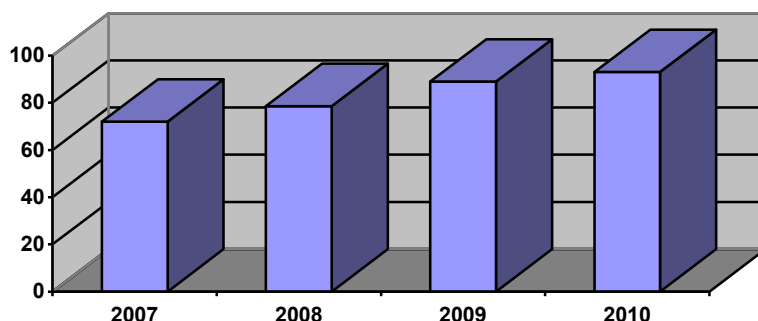


Рисунок 1 . Охват школьников горячим питанием

За последние три года заметна тенденция увеличения охвата обучающихся горячим питанием. Так, в 2007-08 учебном году охват составил – 72%, в 2007-08 -78,6%, в 2008-09-89%, в 2009-2010 учебном году 93%. Отмечается высокий процент охвата горячим питанием детей первой и второй ступени (100%), старшая ступень- 85%. Из числа

детей, посещающих группу продленного дня, охвачено 70%. Этому способствовала просветительная работа с родителями и обучающимися о значимости горячего питания во время школьного рабочего дня., а также стабильно выделяемые деньги их областного и местного бюджетов.

Основная масса обучающихся питается во время второй и третьей перемен (Продолжительность перемены-15 минут). В школах организовано питание для учащихся групп продленного дня (15 групп). Родительская доплата составляет от 15 руб. до 30.

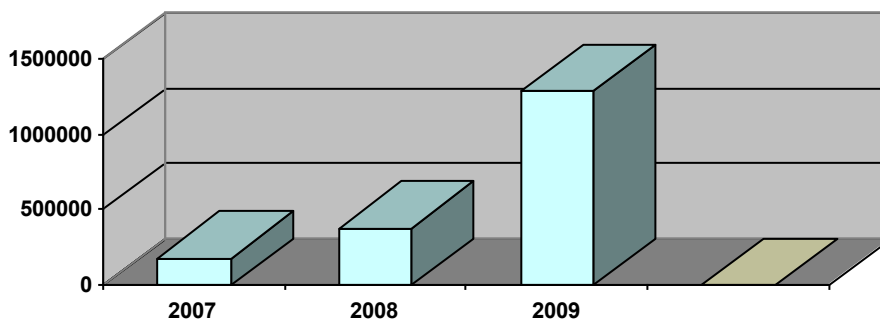


Рисунок 2 "Финансирование школьного питания"

На питание школьников выделено из местного бюджета в 2007 году 178180 рублей, в 2008-374442руб, в 2009 году 1291218 рублей.

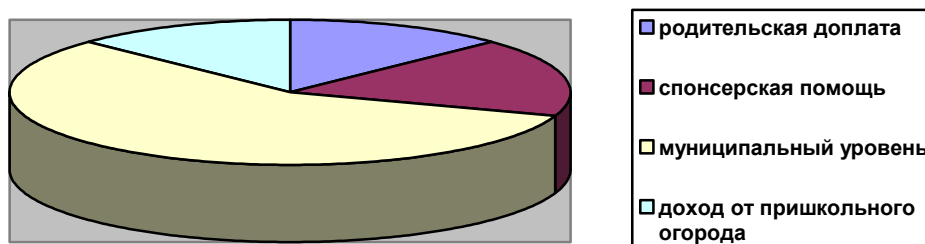


Рисунок 3 «Источники финансирования школьного питания»

Ежегодно привлекается родительских средств на сумму до 700 тыс. рублей. За три года привлечено спонсерских средств на сумму 420,0 тыс.руб.

Все образовательные учреждения используют в питании овощи, выращенные на пришкольных огородах. Выращено необходимое количество овощей для полноценного питания школьников (картофель-42т, морковь-8т, свекла-10т, капуста-17т, томаты-1,3т, фасоль-200кг, кабачки-830кг, лук-500кг, чеснок-50кг) на сумму 564 тыс.рублей. Проведена заготовка огурцов и капусты на зиму. Деньги, полученные от реализации зерновых культур, направлены на питание школьников. Все это повлияло на стоимость питания. Удешевление питания составило в среднем от 4 до 8 рублей.

В начале года между руководителями образовательных учреждений и индивидуальными предпринимателями заключены договора на поставку продуктов в школьные столовые, образовательные учреждения получают разрешение на эксплуатацию школьного пищеблока от Роспотребнадзора.

Все образовательные учреждения оснащены необходимым электротехнологическим и холодильным оборудованием. Изношенность технологического оборудования составляет 30%, холодильного оборудования 55%. За 2007,2008,2009 годы на техническое переоснащение школьных столовых израсходовано их местного бюджета 860 тыс.руб.

В течении 2008 года было приобретено за счет средств областного, муниципального, внебюджетных средств электроплиты(7шт), водонагреватели (6шт), жарочные шкаф (3шт)и др. на сумму 330400рублей. В 2009 году на сумму 54177 рублей приобретены водонагреватели (5шт), холодильники (2шт), электронные весы (5шт), мясорубка, микроволновая печь, кухонный комбайн, картофелечистка, хлеборезка.

Есть необходимость в замене кухонной посуды, столовой мебели в школьных столовых.

Во всех образовательных учреждениях в штатном расписании имеется должность повара. Все повара проходят своевременно медицинский осмотр, имеют доступ к работе. Технологом Комитета по образованию организована техучеба в течение года, один раз в два года проводится обучение по программе санминимума и сдается зачет. В 2009 году трое поваров прошли курсы повышения квалификации. В Комитете по образованию введена с 2008 года ставка технолога.

Комитет по образованию совместно со специалистами Роспотребнадзора осуществляют постоянный контроль организации горячего питания обучающихся.

Сохранение и увеличение продолжительности жизни населения является приоритетным направлением государственной политики Российской Федерации.

Ухудшение состояния здоровья и снижение функциональных возможностей школьников связано с увеличением объема образовательных нагрузок, интенсификацией обучения. Причиной выраженной утомляемости школьников на образовательные нагрузки является нарушение питания детей и подростков. Неправильное или неполноценное горячее питание-основной и мощный фактор, разрушающий здоровье школьника.

Анализ состояния здоровья детей и подростков в нашем районе вызывает тревогу.

Вопросы школьного питания постоянно находятся в центре внимания администрации Большереченского муниципального района, Комитета по образованию, здравоохранения, Роспотребнадзора. При Главе местного самоуправления создана Комиссия по питанию детей и подростков. Вопросы школьного питания постоянно рассматриваются на совещаниях при Главе местного самоуправления, на аппаратных совещаниях Комитета по образованию с приглашением специалистов Роспотребнадзора. Согласно решения коллегии от 16 мая 2007 года совместно с Роспотребнадзором был разработана и принята «Программа по совершенствованию и укреплению материально-технической базы школьных пищеблоков образовательных учреждений Большереченского муниципального района на 2007-2009 годы». В основном, все запланированные мероприятия выполнены.

В образовательных учреждениях разработаны программы по безопасному и здоровому питанию. Так, в МОУ «Такмыкская СОШ»- «Безопасное питание и здоровье». Совершенствование организации рационального и безопасного питания », в МОУ «Ингалинская СОШ» проект «Зависимость здоровья и успеваемости учащихся от полноценного школьного питания», в МОУ «Большереченская ООШ» «Старайся-правильно питайся!», в МОУ «Евгачинская СОШ» «По рецепту Гиппократ».

Однако, организация горячего питания не решается комплексно. В основном, идет «залатывание дыр», исправляются те недостатки, на которые указывают специалисты Роспотребнадзора. Все эти мероприятия носят кратковременный характер. Не ставятся стратегические задачи на решение всей проблемы в целом.

Существующая система школьного питания устарела, не может выполнить требования «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» 2.4.2008.

Появились противоречия между потребностями и возможностями образовательного учреждения.

- Большинство пищеблоков не соответствуют современным требованиям. Школьные столовые не имеют достаточного набора площадей и производственных помещений, не располагают материальной базой для внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания. Они требуют переоснащения современным оборудованием. Не решен

вопрос в полной мере обеспечения столовой посудой, инвентарем, мебелью в обеденных залах. Дизайн столовых не привлекает школьников.

- Несоблюдение принципов сбалансированного питания, отсутствие щадящего питания для нуждающихся в этом детей, отсутствие медицинских работников в сельских образовательных школах. Недостаточная работа по витаминизации, питьевому режиму. Меню составляется исходя из возможностей, а не физиологической потребности растущего организма, пищевой ценности продуктов, поэтому в меню преобладают не белки с витаминами, а жиры с углеводами.

- Недостаточная работа образовательных учреждений, учреждений здравоохранения, средств массовой информации по просвещению детей и подростков, родительской общественности в вопросах здорового, рационального питания, воспитания культуры питания. Отсутствие программ воспитания у детей и подростков мотивации к ведению здорового образа жизни.

- Недостаточность финансирования рационов питания детей со стороны родителей, бюджетов всех уровней власти. Отсутствует инвестиционная привлекательность школьного питания. Большинство родителей переложили вопросы питания детей на школы, местные власти.

- Вопросами школьного питания занимаются, в основном, образовательные учреждения и местные власти. Необходим межведомственный подход к организации школьного питания. Совместное сотрудничество образовательных учреждений со специалистами здравоохранения, частным бизнесом, родительской общественностью, попечительскими советами – новый потенциал внутренних резервов развития школьного питания в районе.

- Квалификация работников школьных столовых невысокая, мотивация низкая, необходимо повышение квалификации в соответствии с новыми требованиями, по обновленным программам.

Проблема организации школьного питания остается на сегодняшний день актуальной, требующей грамотного анализа, учета местных условий и системного подхода.

Решение перечисленных проблем требует нового комплексного системного подхода. Таким образом, необходимость разработки и реализации Программы обусловлены остротой проблемы и приоритетностью государственной поддержки школьного питания в Омской области, межведомственным характером проблемы.

Целью Программы является

- создание оптимальной системы школьного питания, способной обеспечить обучающихся в образовательных учреждениях качественным и доступным питанием.

Для достижения цели программы предусматривает решение следующих **задач**:

1. Организовать качественное и доступное питание обучающихся на основе внедрения научных основ организации питания школьников, обеспечить безопасный питьевой режим, витаминизацию блюд.
2. Осуществить комплексную модернизацию материально-технической базы школьных пищеблоков образовательных учреждений.
3. Создать систему управления организацией горячего питания в образовательных учреждениях на основе расширения взаимодействия различных структур.
4. Повысить квалификацию работников школьных столовых.
5. Разработать методические рекомендации по организации щадящего питания, питания детей, обучающихся на дому и внедрить их в практику.
6. Формировать и развивать культуру здорового детского питания.

7. Снизить стоимость школьного питания за счет выращенной сельскохозяйственной продукции, вовлечения родителей в процесс оплаты питания детей, льготной закупочной политики

Этапы реализации Программы

Этап	Задачи этапа	Предполагаемый результат
Диагностико-аналитический этап (2010год)		
Цель: Формирование положительной установки всех структур, обеспечивающих организацию и контроль за школьным питанием на деятельность по совершенствованию организации школьного горячего питания		
1.	Мониторинг состояния школьного питания по вопросам: -о финансировании школьного питания, - об охвате школьников горячим питанием, - о выполнении требований сбалансированного питания, - о техническом состоянии сети пищеблоков, - об обеспечении столовых мебелью, оборудованием	Наличие техпаспортов школьных столовых, включая схемы расстановки технологического оборудования и подключения инженерных коммуникаций.
2.	Определить источники удешевления школьного питания	Составление смет, договоров, бизнес-планов
3.	Изучить опыт, литературу, нормативно - правовую документацию по проблеме школьного питания	Теоретическая модель системы организации горячего питания
Внедренческий (2011-2013г.г.)		
Цель: создать условия для обеспечения обучающихся качественным и доступным питанием в образовательных учреждениях		
1.	Организовать качественное и доступное питание на основе внедрения научных основ организации питания школьников	Разработка и утверждение в установленном порядке примерных меню для школьных столовых с учетом возрастных физиологических потребностей детей, а также климатических особенностей региона.
2.	Последовательная работа по оснащению новым технологическим и холодильным оборудованием школьных столовых.	оснащение столовых необходимым оборудованием
3.	Формирование культуры здорового питания Разработка и внедрение мер, направленных на улучшение информированности детей и их родителей в вопросах здорового питания, а также	наличие проектов, программ, плана мероприятий по пропаганде здорового питания среди

	<p>популяризацию здорового питания и здорового образа жизни.</p>	<p>обучающихся и их родителей, усиление практической направленности разделов учебных программ по химии, биологии, физической культуры, ОБЖ по вопросам формирования здорового питания</p>
4.	<p>Повышение квалификации работников школьных столовых, педагогических и медицинских работников по вопросам питания детей</p>	<p>повышение уровня компетентности педагогов, медицинских работников, работников столовых</p>
5.	<p>Совершенствование системы управления организацией школьного питания: на уровне района, в каждом образовательном учреждении</p>	<p>Создание районного координационного совета по организации горячего питания</p> <p>Разработка системы мер, направленных на повышение заинтересованности педагогов, классных руководителей в увеличении охвата обучающихся горячим питанием, в том числе за счет средств родителей.</p> <p>Разработка системы показателей эффективности деятельности общеобразовательного учреждения и органов управления образованием в организации питания учащихся.</p>
6.	<p>Разработка нормативно-правовой документации</p>	<p>оформление договоров между руководителями и индивидуальными предпринимателями о льготных ценах на основные продукты, программы, проекты, методические рекомендации</p>
7.	<p>Увеличение посевных площадей по выращиванию овощей, зерновых культур на пришкольных</p>	<p>Удешевление школьного завтрака от 4 до 8 рублей</p>

	участках	
8.	Разработка и реализация проекта «Чистая вода»	Проект «Чистая вода»
Аналитико-обобщающий (2013 год)		
Цель: Выявление и обобщение положительного опыта образовательных учреждений по организации здорового школьного питания .		
1.	Мониторинг состояния школьного питания по вопросам: -о финансировании школьного питания, - об охвате школьников горячим питанием, - о выполнении требований сбалансированного питания, - о техническом состоянии сети пищеблоков, - об обеспечении столовых мебелью, оборудованием	Анализ состояния здоровья школьников за 2010-2013 годы.
2.	Выявление и обобщение положительного опыта образовательных учреждений по организации здорового школьного питания .	Выпуск методических рекомендаций, памяток по организации горячего питания в образовательных учреждениях
3.	Проведение контроля со стороны всех заинтересованных структур, на всех этапах реализации программы.	Акты, предписания, заключения

Система программных мероприятий

1. Организация качественного и доступного питания на основе внедрения научных основ организации питания школьников.

-Обеспечение качественного и сбалансированного школьного питания.

Правильно организованное питание, полноценное и сбалансированное по содержанию основных пищевых веществ способствует нормальному росту и развитию детского организма, оказывает благотворное влияние на иммунитет ребенка по отношению к различным заболеваниям, повышает его работоспособность и выносливость. Необходимо восполнить дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании учащихся за счет разработки новых рецептов и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников сбалансированным горячим питанием, обогащенным витаминами и другими микроэлементами. В рацион будут входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он будет дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста.

-Организация щадящего питания для больных детей с различной патологией развития. Организация профилактических мероприятий в организации горячего питания, в том числе: выдача кислородных коктейлей по медицинским показаниям, организация функционального питания детей с заболеваниями желудочно-кишечного тракта, сахарным диабетом, ожирением.

- Введение новой системы питания требует строгого соблюдения режима питания, а значит внесения в режим школьного распорядка. По свидетельству врачей и специалистов время, отводимое (15 минут) на питание детей, недостаточно.
- Безопасный питьевой режим предполагает приобретение и установку во всех образовательных учреждениях кулеров.

2. Комплексная модернизация материально-технической базы школьных столовых.

- Это направление является основополагающим в решении проблемы обеспечения полноценного питания детей, а именно: технологического переоснащения школьных пищеблоков, приобретение современного кухонного инвентаря, мебели для обеденных залов, капитального ремонта школьных столовых.

Вариант «Столовая полного цикла» предполагает приготовление пищи на базе школьного пищеблока. Приобретение современного оборудования, даст возможность при сокращении времени приготовить качественное и «щадящее» питание, внедрить новые технологии в приготовлении школьных обедов.

- Изменение дизайна школьных столовых по типу «кафе».

- Наличие техпаспортов школьных столовых, включая схемы расстановки технологического оборудования и подключения инженерных коммуникаций.

3. Совершенствование системы управления организацией школьного питания.

- Система организации горячего питания включает в себя взаимодействие всех структур (образование, здравоохранение, администрация муниципального района, индивидуальные предприниматели, депутаты, попечительские советы, родители). Вопросы питания школьников - межведомственная проблема. Создание районного межведомственного Совета по организации школьного питания.

- Разработка нормативно-правовых основ государственно-частного партнерства в решении организации горячего питания школьников.

4. Организация пропаганды здорового питания. Рекламно-информационная деятельность, направленная на формирование и развитие культуры здорового питания.

- Достижение поставленной цели Программы невозможно только за счет технического переоснащения, изменения организационных структур и форм управления, характера финансирования. Необходимы межведомственные проекты, программы, направленные на формирование здорового питания, ответственности за свое здоровье как среди школьников, так и их родителей. Необходимо уделить внимание созданию привлекательного образа здорового питания. Школьники должны знать и принять основные принципы здорового образа жизни.

- Усиление практической направленности разделов учебных программ по химии, биологии, физическому воспитанию. ОБЖ по формированию здорового образа жизни, здорового питания.

- Мониторинг здоровья и питания школьников.

- Пропаганда положительного опыта организаторов школьного питания в средствах массовой информации.

- Система мероприятий по работе со средствами массовой информации по вопросам популяризации школьного питания.

5. Снижение стоимости школьного обеда

- Ключевой задачей реформирования питания является привлечение дополнительных источников финансирования. Кроме получения финансирования из областного и местного бюджетов необходима организация договоров между руководителями образовательных учреждений и поставщиками продуктов питания (при закупке значимых продуктов) по льготной цене.

- За счет выращенной продукции на школьном огороде и поле, более активного вовлечения в процесс оплаты питания детей их родителей, привлечение спонсерских средств.

6.Повышение квалификации работников школьных столовых

- Система переподготовки и обучения персонала школьных столовых, проведение мастер-классов, конкурсов. Поощрение лучших специалистов школьных столовых.

- Привлечение высококвалифицированных специалистов за счет повышения заработной платы, стимулирующих выплат.

(Перечень мероприятий Программы и прогнозируемые объемы ее финансирования указаны в приложении №1 к Программе.)

Ресурсное обеспечение

(прогнозируемые объемы и источники финансирования)

Финансирование мероприятий Программы будут осуществляться за счет средств регионального и муниципального бюджетов.

Общий объем финансирования мероприятий программы составит 21574,2тыс.руб., в том числе по источникам финансирования:

За счет регионального бюджета –7850,2 тыс.руб. 2011год- 1538,2тыс.руб, 2012-1548,5 тыс.руб, 2013-1563,5 тыс.руб, 2014-1600 тыс.руб., 2015 -1600 тыс.руб.

За счет местного бюджета- 13324тыс.руб., 2011год -2233,2 тыс.руб, 2012год -2685,9 тыс.руб, 2013год -2974,1 тыс.руб, 2014год -3005,8 тыс.руб, 2015год -2425 тыс.руб

Внебюджетные средства- 400,0тыс.руб., 2011год-80,0 тыс.руб, 2012год -80,0 тыс.руб 2013год -80,0 тыс.руб, 2014год -80,0 тыс.руб, 2015год -80,0 тыс.руб

Конкретные мероприятия программы и объемы финансирования уточняются ежегодно при формировании бюджета на финансовый год.

Механизм реализации Программы

Механизм реализации Программы определяется заказчиком Программы – администрацией Большереченского муниципального района Омской области и предусматривает проведение организационных мероприятий, обеспечивающих выполнение Программы.

Заказчик:

несет ответственность за реализацию программы в целом;

осуществляет текущую работу по координации деятельности исполнителей Программы, обеспечивая их согласованные действия по подготовке и реализации мероприятий Программы, а также по целевому и эффективному использованию средств, выделяемых на реализацию Программы.

Корректировка Программы, в том числе включение новых мероприятий, а также продление срока ее реализации осуществляется в установленном порядке по предложению Заказчика.

Финансирование и определение исполнителей Программ, реализующих мероприятия Программы с привлечением средств регионального и местного бюджетов, производится в порядке, установленном законодательством.

Организация управления Программой и контроль за ходом ее реализации

Организация управления программой и контроль за ходом ее реализации основываются на формах и методах управления, определяемых Заказчиком, направлены на координацию выполнения мероприятий программы, включая мониторинг их реализации, оценку результативности мероприятий Программы, непосредственный контроль за ходом выполнения мероприятий программы, подготовку отчетов о реализации Программы, внесения предложений по корректировке Программы.

Исполнители мероприятий Программы представляют отчеты о выполнении мероприятий, в сроки, установленные Заказчиком.

Прогноз ожидаемых результатов реализации программы

Реализация программы обеспечит:

1. Качественное сбалансированное питание школьников, рацион питания с учетом всех гигиенических требований, увеличение ассортимента продукции.
2. Доступное школьное питание для всех детей и подростков. Охват школьников -100% . Охват 2-х разовым горячим питанием школьников, находящихся на подвозе, посещающих группу продленного дня -100% обучающихся.
3. Создание условий для безопасного питьевого режима, витаминизации блюд 100%.
4. Оснащение школьных столовых современным технологическим и холодильным оборудованием. (100%).
5. Создание новой модели управления организацией горячего питания в образовательных учреждениях, участие в организации горячего питания высококвалифицированных специалистов (технолог, врач-диетолог, специалисты Роспотребнадзора, педиатры ЦРБ), попечительских советов, родителей.
6. Снижение стоимости готовой продукции на 5-8 рублей за счет выращенной продукции на школьных огородах, полях, за счет заключения договоров с предпринимателями, ОАО на льготные закупки основных продуктов на 6-10 рублей.
7. Снижение утомляемости, сохранения здоровья школьников за счет качественного привлекательного питания.
8. Повышение квалификации работников школьных столовых 100%, повышение оплаты их труда.
9. Положительное общественное мнение о школьном питании, повышение роли классного руководителя в организации горячего питания школьников и работе с родителями по пропаганде правильного и здорового питания.