

УТВЕРЖДАЮ
Директор МОУ Зеленогородской
средней школы


Н.В. Плаксина
« 01 » _____ 2020 г.



**Комплексная программа
по совершенствованию организации питания обучающихся
на 2021-2025 годы**

1. Паспорт программы

| | |
|--|--|
| 1. Наименование Программы | Комплексная программа по совершенствованию организации питания обучающихся на 2021-2025 годы |
| 2. Основание для разработки Программы | <ul style="list-style-type: none"> ▪ Конституция РФ ▪ Конвенция о правах ребенка ▪ Закон Российской Федерации № 273 "Об образовании в Российской Федерации". ▪ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 29.12.2010г. №189 «Об утверждении СанПиН 2.4.2.2821-10» ▪ СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ» ▪ СанПин 2.4.2.3286-15 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям обучения и воспитания в организациях, осуществляющих образовательную деятельность по адаптированным основным общеобразовательным программам для обучающихся с ограниченными возможностями здоровья» ▪ Постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 24.11.2015 г. "О внесении изменений № 3 в СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ» ▪ Постановление главного санитарного врача РФ от 31.09.2006 года №30 «Об организации питания учащихся в ОУ» ▪ Программа развития ОУ на 2021-2025 гг |
| 3. Разработчики Программы | Администрация МОУ Зеленогорщинской средней школы |
| 4. Основные исполнители Программы | Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители. |
| 5. Цель Программы | Обеспечение 100% - ного охвата школьников рациональным сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний. |
| 6. Основные задачи Программы | <ul style="list-style-type: none"> - обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение доступности школьного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании; - предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - пропаганда принципов здорового и полноценного питания; - повышение культуры питания школьников; - просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста. |
| 7. Основные направления Программы | <ul style="list-style-type: none"> • Организационно-аналитическая работа. • Улучшение материально-технической базы столовой. • Улучшение качества питания обучающихся. • Разъяснительная работа с обучающимися и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи. |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> • Взаимодействие с социальными партнерами. • Осуществление контроля за организацией питания. • Самообеспечение столовой овощами и фруктами. • Создание информационного ресурса по питанию на сайте ОУ. • Переподготовка и повышение квалификации специалистов столовой. |
| 9. Этапы реализации Программы | <p>2021г. – постановка целей, задач, разработка направлений реализации программы</p> <p>2021-2025г.г. – реализация основных направлений деятельности по программе</p> <p>2025 – мониторинг эффективности, анализ проблем , перспективное планирование на предстоящий период</p> |
| 10. Объемы и источники финансирования | <ul style="list-style-type: none"> - Средства Федерального бюджета - Средства Регионального бюджета - Средства бюджета муниципального образования - Родительские средства - Другие источники |
| 11. Ожидаемые результаты реализации Программы | <ul style="list-style-type: none"> - 100%-ный охват детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; - обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании; - отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; - высокий уровень культуры приема пищи школьниками; - улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой. |
| 12. Организация контроля за исполнением Программы | <ul style="list-style-type: none"> - Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны родительского комитета школы. - Информирование общественности о состоянии школьного питания через сайт школы. - Информирование родителей на родительских собраниях. |
| 13. Содержание Программы | <ol style="list-style-type: none"> 1. Паспорт Программы 2. Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения. 3. Характеристика Программы: <ul style="list-style-type: none"> - Цель Программы; - Задачи; - Ожидаемые результаты реализации; - Направления реализации Программы; 4. Характеристика ресурсов Программы: <ul style="list-style-type: none"> - Нормативно-правовые ресурсы; - Кадровое обеспечение - Материально-техническое обеспечение 5. Механизм реализации Программы: <ul style="list-style-type: none"> - Производственный контроль за организацией питания; - Выполнение задач и обязанности участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников. <ul style="list-style-type: none"> - поэтапный комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы |

2.Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения.

Значительное число современных проблем в системе общего образования связано с негативной динамикой здоровья детей и подростков. Особую тревогу вызывает сам характер нарушений, которые часто являются следствием перенапряжения детского организма в процессе адаптации к качеству образовательной среды. Уровень распространенности хронической патологии среди учащихся 1-11 классов на заболевания органов пищеварения приходится до 3 %.

Поэтому сегодня здоровье ребенка должно рассматриваться не только как цель и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.

Практика организации питания в школе убеждают в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. В школе имеется современное технологическое оборудование для хранения сырья и готовой продукции, приготовления разнообразных блюд, выпечки. Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее состоянию уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются современные средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Приготовление пищи обеспечивают сотрудники столовой: 1 повар и кухонный работник. Повар имеет профессиональное образование и стаж работы. Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. В обязанности работников пищеблока входит выполнение всех санитарных и технологических норм хранения, приготовления и реализации продуктов. Соблюдение норм и правил, калорийность, сбалансированность питания контролируется медицинским работником школы ежедневно. В школе ведутся необходимые по нормам СанПиНа журналы. Качество готовых блюд ежедневно контролирует бракеражная комиссия. Совместная работа администрации, родительской общественности позволяет в системе контролировать сам процесс питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранять здоровье детей. Персонал столовой встречает детей доброжелательными улыбками, всех детей знает по именам. Поэтому дети с удовольствием посещают школьную столовую.

К организации питания в ОУ предъявляются особые требования.

- Составляя рацион завтраков и обедов для обучающихся, персонал добивается, чтобы блюда не только обладали достаточной энергетической ценностью, но и содержали необходимое количество белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов. Рацион питания строится с учетом индивидуальных особенностей ребенка. Правильно организованное питание во многих случаях может не только предотвратить возникновение болезни, но и справиться с ней.
- Улучшается осведомленность родителей, учителей о том, какие требования предъявляются к организации правильного питания детей. Необходимо сформировать у самих детей ценностное отношение к собственному здоровью,

навыки заботы о своем организме. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здорового питания в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

- 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.

Администрация школы уделяет большое внимание вопросам сохранения здоровья детей и подростков. Сегодня особенно остро встал вопрос об организации рационального школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же. На решение вопросов организации питания школьников направлена данная программа. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. 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:

- практическая значимость содержания программы;
- преобладание активных приемов, форм и методов совершенствования организации питания;

- обеспечение активного участия педагогов, родителей, общественности для достижения результатов.

3.

Характеристика программы

Цель программы

Обеспечение 100% - ного охвата школьников рациональным сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

Задачи программы

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- обеспечение гарантированного качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
- повышение культуры питания
- просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.

Содержание программы отвечает следующим принципам:

- возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям учащихся;
- научная обоснованность питания детей;
- практическая целесообразность;
- необходимость и достаточность предоставляемой информации;
- культурологическая сообразность;

ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ И ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

1. Организационно-аналитическая работа

| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
|--|---|
| 1. Организационные совещания – порядок приема обучающимися завтраков и обедов; - оформление документов и постановка на бесплатное на питание. | Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания; Создание системы производственного контроля; Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания; Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания. Проведение мероприятий по развитию культуры питания. |
| 2. Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания | |
| 3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | |
| 4. Заседание Совета школы по организации питания с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам: - охват обучающихся горячим питанием - соблюдение санитарно- гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний | |
| 5. Организация работы школьной комиссии по питанию (обучающиеся, педагоги, родители) | |
| 6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок | |
| 7. Совещание при директоре «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников» | |

2. Улучшение материально-технической базы столовой.

| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
|---|--|
| 1. Продолжение эстетического оформления зала столовой | Соблюдение законодательства РФ в области защиты прав потребителей; Приоритет продукции местных производителей; Использование современных технологий приготовления пищи. Замена устаревшего технологического оборудования. Создание современного дизайна в школьной столовой. Расширение ассортимента перечня блюд. |

3. Улучшение качества питания обучающихся.

| Основные мероприятия | Ответственный |
|---|---------------------|
| Разработка документов, регламентирующих качество и сбалансированность питания школьников | Администрация школы |
| Организация питания обучающихся на основе внедрения новых технологий приготовления пищи и форм обслуживания. | Администрация школы |
| Использование при производстве готовых блюд, выпечки кулинарных изделий для питания школьников: -продукция с повышенной пищевой и биологической ценностью, обогащенной незаменимыми микронутриентами; -с подтвержденными экологичными характеристиками и имеющей на потребительской маркировке знак соответствия «Экологичный продукт»; -не содержащих генномодифицированных компонентов | повар |
| Деятельность Совета школы по контролю за организацией горячего питания обучающихся | Совет школы |

4. Разъяснительная работа с обучающимися и их родителями по формированию навыков и культуры здорового питания, этике приема пищи.

- Работа по воспитанию культуры питания среди 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 | 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 до 100%. |
| 2. Уроки здоровья: - "Плох обед, если хлеба нет". - "Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты". - "Путешествие по музеям напитков". - "Молоко – волшебный дар". | |
| 3. Конкурс газет, плакатов среди учащихся 3 – 6 классов «О вкусной и здоровой пище» Выставка рисунков на тему «Полезные продукты» | |
| 4. Беседы с учащимися 7-11 классов: - «Берегите свою жизнь». - «Здорового аппетита!» - Игра КВН «Питаемся правильно». | |
| 5. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «Хозяюшка» | |
| 6. Анкетирование учащихся: - Качество школьного питания - По вопросам организации питания. | |
| 7. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время | |

- Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

| Основные мероприятия | Ожидаемый результат |
|--|--|
| 1. Проведение классных родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров обучающихся. | Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников. Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания |
| 2. Встреча медицинского работника с родителями | |

| | |
|---|--|
| «Личная гигиена ребенка» | |
| 3. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания». | |
| 4. Подготовка памяток для родителей по теме: «Чтобы дети были здоровыми» | |

5. Осуществление контроля за организацией питания.

Контроль за организацией питания осуществлять ежедневно.

6. Самообеспечение столовой овощами и фруктами.

Обеспечить школьную столовую овощами и фруктами с пришкольного участка

7. Работа информационного ресурса по питанию на сайте ОУ.

Своевременно размещать информацию на школьном сайте.

4. Характеристика ресурсов Программы:

Материальные ресурсы

Школьная столовая частично укомплектована современным технологическим оборудованием.

Кадровые ресурсы

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- председатель комиссии по организации питания (представитель администрации);
- ответственный за учет денежных средств и численности обучающихся, в том числе и поставленных на льготное питание;
- классные руководители 1 – 11 классов;
- повар школьной столовой

Нормативно- методические ресурсы

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.

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

4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (приказы, положения, должностные инструкции).

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

- с поставщиками продовольственных товаров (при самостоятельной организации питания образовательным учреждением),
- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- с медицинским учреждением (в договоре должны детально регламентироваться функции медицинского работника образовательного учреждения по осуществлению контроля за питанием обучающихся, воспитанников);
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на проведение поверки весоизмерительного оборудования;
- на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. Документация по бюджетному учету, в том числе меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).

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

8. 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).

9. Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей: удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.

10. 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.

11. Эксплуатационная документация (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов, в том числе:

- документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);
- отчетная документация, отчеты.

13. Документы с информацией для потребителей:

- ежедневное меню ;

14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации.

5. Механизм реализации Программы

Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Организация питания школьников;
- Обеспечение порядка в столовой;

- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
- Открытие на сайте школы рубрики «Центр здорового питания».

2. Обязанности работников столовой:

- Составление меню рационального питания на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;
- Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

3. Обязанности классных руководителей:

- Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;
- Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;
- Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;
- Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

4. Обязанности родителей:

- Привитие навыков культуры питания в семье;
- Выполнение рекомендаций классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности обучающихся:

- Соблюдение правил культуры приема пищи;
- Участие в выпуске тематических газет; конкурсах, смотрах, по теме «Здоровое питание».

Производственный контроль организации питания школьников.

| № | контрольные мероприятия | сроки | ответственные |
|---|--|------------------|---|
| 1 | Создание комиссии по проверке горячего питания из членов родительского комитета. | Сентябрь | Заместитель директора |
| 3 | Составление графика приёма пищи. | Сентябрь | Директор школы |
| 4 | Составление графика дежурства по школе. | Каждый триместр | Заместитель директора |
| 6 | Рейды по проверке организации и качеству школьного питания. | Ежемесячно | Директор школы Заместитель директора |
| 7 | Контроль наличия в ОУ нормативной | Сентябрь, январь | Комиссия по |

| | | | |
|----|---|------------------------|--|
| | документации по организации разных видов питания школьников. | | организации питания Директор школы |
| 8 | Контроль числа фактически питающихся школьников | Ежемесячно | Комиссия по организации питания ответственная за учет расходования средств на льготное питание |
| 9 | Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе. | Ежеквартально | ответственная за учет расходования средств на льготное питание |
| 10 | Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню. | Ежедневно | бракеражная комиссия |
| 11 | Контроль соблюдения режима питания школьников | Ежедневно | Комиссия по организации питания |
| 12 | Контроль соблюдения гигиены питания школьников | Ежедневно | Комиссия по организации питания |
| 13 | Контроль формирования навыков и культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний. | 1 раз в четверть | Комиссия по организации питания |
| 14 | Контроль целевого расходования средств, выделенных на организацию бесплатного питания нуждающихся школьников. | В конце каждого месяца | Комиссия по организации питания |

План реализации программы

Правильное, рациональное питание – важный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий процессы роста и развития организма, условие сохранения здоровья в любом возрасте, особенно в детском и подростковом. Факторами, определяющими соответствие питания принципам здорового образа жизни и гигиены питания, считаются следующие:

- состав продуктов в рационе школьного питания,
- качество продуктов питания,
- количество белков, жиров, углеводов, витаминов, микроэлементов в рационе питания (на один прием пищи, в день, в месяц),
- режим питания школьников,
- соблюдение санитарно-гигиенических норм и правил организации питания,
- культура питания.

В ОУ организовано обязательное 2-х разовое горячее питание для детей 1-11 классов.

В организации питания большое значение имеют не только режим питания для каждой взрослой группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи, но и создание оптимальных условий для приема пищи. Наличие качественных столовых приборов, салфеток, подносов под блюда, картины на стенах, декоративное оформление холодных закусок не только улучшают усвоение пищи, но формируют культуру питания.

Отдельной проблемой, также связанной с работой школьного пищеблока, является соблюдение питьевого режима. Действенным средством улучшения условий организации школьного питания является привлечение родительского актива с правом контрольных функций.

Цель:

Создание условий для обеспечения 98%-ного охвата школьников полноценным горячим питанием в период их пребывания в ОУ.

Задачи:

1. Создание школьной нормативно - правовой и методической базы для организации питания обучающихся
2. Модернизация материально-технической базы школьной столовой и пищеблока.
3. Обеспечение полноценным качественным горячим питанием обучающихся школы.
4. Формирование навыков культуры питания.
5. Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
6. Организация системы мониторинга охвата горячим питанием с использованием ИКТ.
7. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в организации горячего питания.
8. Создание оптимальных условий для приема пищи обучающимися.
9. Обеспечение максимального охвата бесплатным питанием льготных категорий обучающихся из малообеспеченных семей, находящихся в тяжёлой жизненной ситуации, стоящих на учёте у фтизиатра.
10. Организация питьевого режима обучающихся.

| № п/п | Наименование мероприятий | Срок выполнения | Ответственные |
|--------------|---|--------------------------|---------------------------------------|
| 1. | Разработка школьного плана реализации программы | Сентябрь | Директор школы |
| 2. | Организация бесплатного питания льготных категорий обучающихся из малообеспеченных семей, находящихся в тяжёлой жизненной ситуации, стоящих на учёте у фтизиатра. | Сентябрь, в течение года | Директор школы |
| 3. | Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди обучающихся, педагогических работников | Сентябрь | Кл.руководители, медицинский работник |

| | | | |
|-----|--|-----------------------------|--|
| 4. | Проведение родительского собрания с освещением вопросов школьного питания | Сентябрь, декабрь, Март | Администрация |
| 5. | Организация питьевого режима обучающихся | Сентябрь | Директор школы |
| 6. | Мониторинг качества питания и охвата школьников горячим питанием | Ежедневно Ежемесячно | Ответственная за горячее питание |
| 7. | Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании | февраль | Классные руководители |
| 8. | Анкетирование обучающихся по вопросам организации питания | Октябрь Март | Зам.директора классные руководители |
| 9. | Помещение информации по организации горячего питания на сайт школы. | В течение учебного года | Зам.директора |
| 10. | Проведение занятий для родителей и обучающихся по теме «Здоровое питание» | По плану ВР | Кл.руководители |
| 11. | Общешкольное КТД «День открытых дверей»: - беседа «Рацион питания школьника» - родительская конференция с выставкой – дегустацией блюд школьных горячих завтраков - опрос родителей и школьников о качестве питания и организации горячего питания школьников | Март-апрель | Работники столовой, администрация, кл. руководители |
| 12. | Контроль за организацией дежурства и предоставлением питания школьникам | Ежедневно | Администрация |
| 13. | Анализ охвата горячим питанием обучающихся и предоставление информации в Управление образования Ульяновского района | Ежемесячно | Ответственная за горячее питание |
| 14. | Проведение контрольных рейдов комиссии по организации питания, родительского актива по соблюдению норм и качества предоставления горячего питания | Сентябрь Декабрь Март | Зам. директора УВР |

Приложение 1

Обязанности дежурного учителя по столовой

Дежурный учитель по столовой обязан:

1. Находиться в столовой во время перемен.
2. Следить за порядком и дисциплиной обучающихся во время приема пищи.
3. Организовывать обучающихся на уборку столов после приема пищи.
4. О серьезных нарушениях информировать дежурного администратора.

Дежурный учитель по столовой имеет право:

5. В пределах своей компетенции отдавать распоряжения педагогам и обучающимся.
6. Запрашивать у классных руководителей и других педагогов сведения об обучающихся.
7. Обращаться за помощью к дежурному учителю, дежурному администратору.

ГРАФИК ОРГАНИЗАЦИИ ПРИЕМА ПИЩИ В ОУ

| | Время | Перемена | Классы |
|---------|---------|---------------|-------------|
| Завтрак | 20 мин. | 09-10 - 09-30 | 1-4 классы |
| Завтрак | 10 мин. | 10-10 - 10-20 | 5-11 классы |
| Обед | 20 мин. | 11-00 - 11-20 | 2-4 классы |
| Обед | 20 мин. | 12-00 - 12-20 | 5-11 классы |

Приложение 2

Виды анкет для родителей и школьников.

Анкета "Питание глазами родителей"

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

Анкета "Питание глазами обучающихся"

1. Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?
2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета для ученика "Завтракал ли ты?"

1. Что ты ел на завтрак?
2. Считаешь ли ты завтрак необходимым?
3. Какие твои любимые овощи?
4. Какие овощи ты не ешь?
5. Сколько раз в день ты ешь овощи?
6. Любишь ли ты фрукты?
7. Какие фрукты твои любимые?
8. Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
9. Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
10. Какой напиток ты пьешь чаще всего?
11. Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
12. Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный?

**Интегрированные уроки
по рациональному питанию в рамках учебного процесса.**

| <i>Предмет</i> | <i>Содержание занятия</i> |
|-------------------------|--|
| Биология | Основные компоненты пищи, их значение. Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта. Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека. |
| География | Национальные кухни и блюда. Подход с точки зрения рационального питания |
| ИЗО | Рисунок "Мое меню" |
| Иностранный язык | Чтение, пересказ текста по рациональному питанию или проблемам со здоровьем, вызванным нерациональным питанием |
| История | Рассмотрение эпидемий голода, холеры и т.д. с позиции рационального питания, соблюдения мер гигиены |
| Технология | Обучение приготовлению блюд вкусной и здоровой пищи Обучение правилам этикета |
| Литература | Обсуждение меню персонажей литературного произведения (А.Пушкин "Евгений Онегин", А.Толстой "Война и мир", Н.Гоголь "Вечера на хуторе близ Диканьки" и т.д.) |
| ОБЖ | Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья |
| Обществознание | Обсуждения проблемы питания в обществе Ролевая игра "Суд над фаст-фудом" |
| Русский язык | Диктант, изложение или сочинение на тему рационального питания, компонентов пищи или заболеваний, связанных с питанием |
| Физика | Использование физических факторов (температура, измельчение и т.д.) для обработки пищи. Роль правильной обработки пищи (например, кипячения) для профилактики различных заболеваний. |
| Химия | Пищевые добавки и их отрицательное влияние на здоровье. Белки, жиры, углеводы как компоненты пищи и их значение для организма |