

УПРАВЛЕНИЕ ОБРАЗОВАНИЯ АДМИНИСТРАЦИИ
МУНИЦИПАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ ГОРОДСКОГО ОКРУГА «УСИНСК»
«УСИНСК КАР КЫТШЫН МУНИЦИПАЛЬНОЙ ЮКОНЛОН
АДМИНИСТРАЦИЯСА ЙӖЗӖС ВЕЛӖДӖМӖН ВЕСЬКӖДЛАНӖН

МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА» С. ЩЕЛьяБОЖ
МУНИЦИПАЛЬНОЙ БЮДЖЕТНОЙ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ВЕЛӖДАНӖН
«ВЕЛӖДАН ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ШӖР ШКОЛА» ЩЕЛьяБӖЖ СИКТ



Утверждаю
Директор школы

О.Вокуева
20 21 г.

Приказ №

**Программа совершенствования
школьного питания
«Школьное здоровое питание»
на 2021 – 2026**

ГОДЫ

1. Паспорт программы

Наименование Программы	Программа совершенствования школьного питания «Школьное здоровое питание» на период с 2021 по 2026 гг.
1. Основание для разработки Программы	<ul style="list-style-type: none"> • Конвенция о правах ребенка. • Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». • Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями). <ul style="list-style-type: none"> • Постановления от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи». • СП 3.1/2.4.3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)» • Постановления от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения». • СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания» • Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП (МБОУ «СОШ» с. Щельябож)
2. Разработчики Программы	Администрация МБОУ «СОШ» с. Щельябож,
3. Основные исполнители Программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.
4. Цель Программы	Обеспечение учащихся соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.
5. Основные задачи Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания. 2. Обеспечение доступности школьного питания. 3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании. 4. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания. 5. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями. 6. Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья. 7. Организация образовательно-разъяснительной работы по

	<p>вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса.</p> <p>8. Организация общественного контроля по питанию, в который войдут все участники образовательного процесса, осуществляющего контроль за выполнением Программы совместно с администрацией школы.</p>
6. Основные направления Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы. 2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом. 3. Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся. 4. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания. 5. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания среди родителей. 6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей
7. Этапы реализации Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1 этап Базовый -2021 год: <ul style="list-style-type: none"> - анализ нынешнего состояния; - планирование реализации основных направлений программы; - создание условий реализации программы; - начало реализации программы. 2 этап Основной -2022 -2024 года: <ul style="list-style-type: none"> - поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами; - промежуточный мониторинг результатов; - корректировка планов в соответствии с целями и задачами и промежуточными результатами. 3 этап Заключительный - 2024-2025 год: <ul style="list-style-type: none"> - мониторинг результатов; - анализ результатов; - планирование целей и задач на предстоящий период.
8. Объемы и источники финансирования	<ol style="list-style-type: none"> 1. Средства Федерального бюджета 2. Средства Регионального бюджета
11. Ожидаемые результаты реализации Программы	<ol style="list-style-type: none"> 1. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания. 2. Обеспечение доступности школьного питания. 3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании. 4. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания. 5. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями. 6. Пропаганда принципов здорового и полноценного питания. 7. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников

	образовательного процесса. 8. Работа Родительского контроля.
9. Организация контроля за исполнением Программы	1. Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников: «Родительского контроля» 2. Школьный контроль за организацией и качеством питания учащихся: комиссия по организации горячего питания. 3. Информирование общественности о состоянии школьного питания через сайт школы. 4. Родительские собрания по теме здорового питания.
10. Содержание Программы	1. Паспорт Программы «Школьное здоровое питание» 2. Пояснительная записка 3. Характеристика Программы: -Цель и задачи Программы; -исполнители и сроки реализации Программы -принципы реализации Программы -ожидаемые результаты реализации -направления реализации Программы 4. Характеристика ресурсов Программы: -материальные ресурсы; -кадровые ресурсы; -нормативно-правовые ресурсы. 5. Механизм реализации Программы: - Функциональные обязанности участников Программы; - Производственный контроль организации питания школьнико 6. План реализации Программы «Школьное здоровое питание» Приложение

2. Пояснительная записка

В настоящее время президент РФ уделяет большое внимание вопросам обеспечения здорового питания населения. Правительством Российской Федерации утверждены «Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения до 2020 года» (распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. № 1873-р), которыми предусмотрен комплекс мероприятий, направленных на создание условий, обеспечивающих удовлетворение в соответствии с требованиями медицинской науки потребностей различных групп населения в здоровом питании с учетом их традиций, привычек и экономического положения.

Целями государственной политики в области здорового питания являются сохранение и укрепление здоровья населения, профилактика заболеваний, обусловленных неполноценным и несбалансированным питанием. Поэтому одной из задач является разработка образовательных программ для различных групп населения по вопросам здорового питания.

На современном этапе развития человеческого общества такие универсальные ценности, как жизнь и здоровье человека, приобретают особое значение. С одной стороны, потому что они являются «структурообразующими факторами социальности», с другой - потому что мы должны немедленно восстановить адекватное отношение к ним у подрастающего поколения. Школьник должен расти здоровым, физически крепким, всесторонне развитым и выносливым. Из всех факторов внешней среды, оказывающих влияние на его физическое и нервно-психическое развитие, питание занимает ведущее место. Поэтому еще с раннего детства важно обеспечить полноценное и правильно организованное питание, являющееся залогом его здоровья. Всякое нарушение питания, как количественное, так, еще в большей мере, и качественное, отрицательно влияет на здоровье детей. Особенно вредны для организма нарушения питания в период наиболее интенсивного роста ребенка. Организм школьника постоянно расходует много энергии. Эта энергия необходима ему для деятельности сердца, легких и других внутренних органов, для поддержания постоянной температуры тела. Учебные занятия, чтение, просмотр телевизионных передач также требуют расхода определенного количества энергии. С особенно большими энергетическими затратами связана работа, сопровождаемая сокращением мышц: движения, игры, занятия спортом, различные трудовые процессы. Основным источником энергии служит пища. Наряду с этим пища является «строительным материалом», необходимым для роста и развития организма. Очевидно, что процесс обучения в школе не должен строиться за счет ресурсов здоровья ребенка, а должен быть направлен на сохранение и устранение нарушений в состоянии здоровья детей.

3. Характеристика Программы «Школьное здоровое питание»

Программа курса по формированию культуры здорового питания учащихся включает в себя два модуля:

- для учащихся 1 - 4 классов, начальное общее образование;
- для учащихся 5 - 11 классов, основное общее образование;

3.1. Цель и задачи Программы

Цель - обеспечение учащихся соответствующими возрастным физиологическим потребностям пищевыми веществами и энергией в соответствии с принципами рационального и сбалансированного питания.

Реализация Программы предполагает решение следующих задач:

1. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания.

2. Обеспечение доступности школьного питания;
3. Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.
4. Предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.
5. Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
6. Формирование у детей и родителей потребности правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.
7. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания среди всех участников образовательного процесса.
8. Организация общественного контроля по питанию, в который войдут все участники образовательного процесса, осуществляющего контроль за выполнением Программы совместно с администрацией школы.

3.2. Исполнители Программы и сроки реализации

Исполнители программы – Администрация, педагогический коллектив школы, Родительский контроль, работники школьной столовой, родители (законные представители).

Сроки реализации программы – 2021 - 2026 год

3.3. Принципы Программы

Программа предполагает реализацию следующих принципов:

1. Питание является одним из важнейших факторов определяющих здоровье обучающихся. Способствует профилактике заболеваний, повышению успеваемости, физическому и умственному развитию, создают условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

2. Демократизация управления: реализация неотъемлемых прав каждого субъекта (учащихся, родителей, педагогов) организации питания.

3. Компетентный подход к требованию, а именно обучению детей и подростков знаниям об основах здорового питания и здорового образа жизни.

Вышеперечисленные принципы, лежащие в основе построения Программы, сориентированы на личность ребенка, на создание в школе условий для сохранения и укрепления здоровья детей и подростков, на свободное сотрудничество педагогов, семьи на целенаправленное взаимодействие, обеспечивающее совершенствование организации питания.

3.4 Ожидаемые результаты

- увеличить количество детей, питающихся в школьной столовой до 100%.
- улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества питания;
- модернизации школьной столовой.

В перспективе пропаганда правильного питания должна достичь следующих личностных, метапредметных и предметных результатов:

Применительно к модулю программы для учащихся 1 - 4 классов:

личностные результаты: формирование эстетических потребностей, ценностей и чувств; формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, наличие мотивации к творческому труду, работе на результат, бережному отношению к материальным и духовным ценностям;

метапредметные результаты: овладение начальными сведениями о сущности и особенностях объектов, процессов и явлений действительности (природных, социальных, культурных, технических и др.) в соответствии с содержанием конкретного учебного предмета;

предметные результаты: получение первоначальных представлений о созидательном и нравственном значении труда в жизни человека и общества; о мире профессий и важности правильного выбора профессии.

Применительно к модулю программы для учащихся 5 - 9 классов:

личностные результаты: формирование ценности здорового и безопасного образа жизни;

метапредметные результаты: умение самостоятельно определять цели своего обучения, ставить и формулировать для себя новые задачи в учебе и познавательной деятельности, развивать мотивы и интересы своей познавательной деятельности;

предметные результаты: осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства; овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда.

3.5. Направления реализации Программы

Основные направления Программы «Школьное здоровое питание»:

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организационные совещания – порядок приема учащимися завтраков и дополнительного питания; - оформление документов и постановка на бесплатное на питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	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.
2. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно - гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний - организация работы школьной комиссии по организации горячего питания; - осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок; - отчет по итогам работы в организации горячего питания и пропаганды правильного питания школьников.	Проведение мероприятий по развитию культуры питания.

2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Организация консультаций для классных руководителей 1 - 4, 5 - 8, 9-11 классов;</p> <ul style="list-style-type: none"> - работа по выявлению малообеспеченных и социально-незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус; - культура поведения учащихся во время приема пищи; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья. 	<p>Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников.</p>
<p>2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.</p>	
<p>3. Работа школьного СМИ: информирование работы через сайт школы, выпуск информационных бюллетеней, буклетов.</p>	

3. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Проведение классных часов по темам:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Витамины и витаминчики. - Режим дня и его значение. - Культура приема пищи. - Профилактика кишечных заболеваний 	<p>Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.</p> <p>Сокращение заболеваемости учащихся, увеличение численности охвата учащихся горячим питанием до 100%.</p> <p>Повышение заинтересованности работников школы в укреплении здоровья учащихся.</p> <p>Стимулирование повышения внимания школьников и их родителей к вопросам здорового образа жизни</p>
<p>2. Уроки здоровья:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Плох обед, если хлеба нет. - Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты. - Путешествие по музеям напитков. - Молоко – волшебный дар. 	
<p>3. Конкурс газет, плакатов, рисунков среди учащихся 1 – 4, 5 - 8 классов «О вкусной и здоровой пище»</p> <p>Выставка рисунков на тему «Полезные продукты»</p> <p>Беседы с учащимися 9 - 11 классов: «Берегите свою жизнь» «Здорового аппетита!»</p> <p>Цикл уроков «Азбука здорового питания», «Разговор о правильном питании»</p>	

4. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время	
5. Анкетирование учащихся: - Качество школьного питания - По вопросам организации питания	

4. 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 учащихся. - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. - Итоги медицинских осмотров учащихся	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 и учащихся школы по развитию школьного питания 4. Подготовка памяток для родителей по теме: «Чтобы дети были здоровыми»	

5. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

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.
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	
3. Апробирование новых форм организации школьного питания	

4. Характеристика ресурсов Программы:

4.1. Материальные ресурсы

В школе имеются укомплектованные современным технологическим оборудованием и мебелью:

- медицинский кабинет;
- столовая;
- кухня;
- кабинет технологии;
- питьевой фонтанчик.

4.2. Кадровые ресурсы

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- ответственный по организации горячего питания;
- ответственный за учет численности учащихся, которые питаются в данный день, и учащихся, поставленных на льготное питание;
- классные руководители 1 – 11 классов;
- ответственный повар.

4.3. Нормативно - методические ресурсы

1. Нормативно-правовые документы:

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».
3. Федеральный закон от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации" (с изменениями и дополнениями)
4. Постановления от 28.09.2020 года № 28 «Об утверждении санитарных правил СанПин 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи»;
5. Постановления от 27.10.2020 года №32 «Об утверждении санитарно-эпидемиологических правил и норм СанПин 2.3./2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения»;
6. СанПин 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- 7. Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП (МБОУ «СОШ» с. Щельябож)

2. 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 Школы по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

3. Технические документы, подтверждающие качество и безопасность питания.

4. Документы: 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).

5. 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.

6. 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.

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

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

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

- с поставщиками продовольственных товаров;
- на проведение дезинсекции и дератизации;
- на вывоз твердых бытовых отходов;
- на вывоз и утилизацию пищевых отходов.

5. Механизм реализации Программы:

5.1. Функциональные обязанности участников программы:

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Организация питания школьников;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;

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;
- Обеспечение порядка в столовой;
- 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;
- Дежурство по столовой;
- Участие в выпуске тематических газет, конкурсах, смотрах, по теме «Здоровое питание»

5.2. Производственный контроль организации питания школьников.

№	Контрольные мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Создание комиссии по организации горячего питания и бракеражной комиссии	Сентябрь	Директор школы О.Л.Вокуева
3	Составление графика приёма пищи.	Сентябрь	Директор школы О.Л.Вокуева
4	Составление графика дежурства по школе и в столовой.	Каждый триместр	Ответственный по организации горячего питания Киселева Э.Г
6	Рейды по проверке организации и качеству школьного питания.	1 раз в 2 месяца	Директор школы О.Л.Вокуева, ответственный по организации горячего питания, член бракеражной комиссии
7	Контроль наличия в школе нормативной документации по организации разных видов питания школьников.	Сентябрь, январь	Комиссия по организации горячего питания Директор школы О.Л.Вокуева
8	Контроль числа фактически питающихся и пищевым статусом школьников (организованно).	Ежемесячно	Семяшкина Л.И., ответственная за учет расходования средств на льготное питание
9	Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.	1 раз в триместр	Семяшкина Л.И., 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 горячего питания
12	Контроль соблюдения гигиены питания школьников	Ежедневно	Комиссия по организации горячего питания
13	Контроль формирования навыков и культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	1 раз в триместр	Комиссия по организации горячего питания Классные руководители
14	Контроль целевого расходования средств, выделенных на организацию бесплатного питания школьников.	В конце каждого месяца	Семяшкина Л.И., ответственная за учет расходования средств на льготное питание

6. План реализации Программы «Школьное здоровое питание»

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 школе организовано обязательное 2-х разовое горячее питание для детей, состоящих на социальном учете, и детей с ограниченными возможностями здоровья, а также для детей, питающихся за счет средств родителей.

В организации горячего питания большое значение имеют не только режим питания, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи, но и создание оптимальных условий для приема пищи. Наличие качественных столовых приборов, салфеток, подносов под блюда, декоративное оформление столовой не только улучшают усвоение пищи, но формируют культуру питания. Стремление к такой школьной столовой предусматривает Программа.

Отдельной проблемой, связанной с работой школьного пищеблока, является соблюдение питьевого режима. Для этого в школе имеется питьевой фонтанчик с артезианской водой. Действенным средством улучшения условий организации горячего питания является привлечение родительского актива с правом контрольных функций – родительский контроль.

Для приведения имеющихся условий организации питания школьников в соответствие с планируемыми результатами разработана и реализуются: школьная программа «Школьное здоровое питание», «Программа производственного контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий», Программа производственного контроля с применением принципов ХАССП.

6.1. Мероприятия обеспечения действия Программы

№ п/п	Мероприятия	Срок выполнения	Ответственные
1.	Разработка школьного плана реализации программы «Школьное здоровое питание» на 2021-2026 учебный год	Ежегодно	Киселева Э.Г., ответственный за организацию горячего питания в школе
2.	Организация бесплатного питания льготных категорий учащихся из малообеспеченных семей, находящихся в тяжёлой жизненной ситуации, учащихся с ОВЗ.	Сентябрь, в течение года	Семяшкина Л.И., ответственная за учет расходования средств на льготное питание
3.	Сбор необходимых заявлений-согласий родителей (законных представителей) учащихся, питающихся за счет средств родителей	В течение года	Семяшкина Л.И., ответственная за учет расходования средств на льготное питание
4.	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди учащихся, педагогических работников	Сентябрь	Классные руководители, медицинский работник
6.	Проведение родительского собрания с освещением вопросов школьного питания	В течение года	Администрация школы
7.	Мониторинг качества питания и охвата школьников горячим питанием	Ежедневно	Семяшкина Л.И. ответственная за учет расходования средств на льготное питание

8.	Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании	февраль	Лымина Е.Г., старшая вожатая школы
9.	Анкетирование учащихся по вопросам организации питания	Октябрь апрель	Киселева Э.Г., ответственный за организацию горячего питания в школе
10.	Помещение информации по организации горячего питания на сайт школы.	В течение учебного года	Классные руководители
11.	Оформление страниц: «Здоровое питание школьника» в школьном Уголке здоровья	Ноябрь	Лымина Е.Г., старшая вожатая школы
12.	Проведение занятий для родителей и учащихся по теме «Здоровое питание»	По отдельному плану	Классные руководители
13.	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, классные руководители
14.	Контроль за организацией дежурства и предоставлением питания школьникам	Ежедневно	Администрация школы
15.	Анализ охвата горячим питанием учащихся и предоставление информации в Управление образования администрации г. Усинск	Ежемесячно	Семяшкіна Л.И. ответственная за учет расходования средств на льготное питание
16.	Проведение контрольных рейдов комиссии по организации питания, родительского актива по соблюдению норм и качества предоставления горячего питания	По отдельному плану	Родительский контроль
17.	Реализация школьной «Программы производственного контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий»	По отдельному плану	Администрация школы, ответственный по организации горячего питания в школе
	Реализация программы «Здоровое питание»	1-11 классы	Классные руководители

6.2. План работы комиссии по организации горячего питания

Мероприятия в школе	Сроки выполнения	Ответственный
Проведение организационных совещаний	2 раза в год	Ответственный за организацией горячего питания в школе
Отслеживание составления меню в соответствии с нормами и калорийностью блюд	Ежедневно	Члены комиссии

Контроль сроков реализации продуктов	1 раз в 2 месяца	Члены комиссии в присутствии повара
Отслеживание технологии приготовления, закладки продуктов, выхода блюд	1 раз в 2 месяца	Члены комиссии
Контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока	Постоянно	Члены комиссии
Разъяснительная работа с педагогами	2 раза в год	Ответственный за организацией горячего питания в школе
Работа с родителями на общих родительских собраниях	1 раз в год	Ответственный за организацией горячего питания в школе
Отчет на о проделанной работе комиссии на совещании при директоре.	Декабрь, май	Ответственный за организацией горячего питания в школе

6.3. План работы по организации питания

№ п/п	Направление работы	Мероприятия	Сроки	Ответственные
1	Работа с родителями	Выступление на родительских собраниях (отчет по питанию за истекший период и текущее время). Проведение заседания родительского комитета. Индивидуальные беседы с родителями многодетных и малообеспеченных семей о необходимости полноценного питания	1 раз в триместр Сентябрь По мере необходимости	Ответственный за организацию горячего питания в школе
2	Работа с учащимися	Проведение индивидуальных бесед о необходимости соблюдать режим питания Выступление на школьных линейках о соблюдении правил поведения в столовой; Беседы на классных часах;	В течении года По мере необходимости	Ответственный за организацию горячего питания в школе Классные руководители
3	Работа с сотрудниками школы	Создание бракеражной комиссии. Назначить ответственного по питанию в классах. Организовать дежурство в столовой классных руководителей во время завтрака и дополнительного горячего питания в школе	Сентябрь	Директор школы Ответственный за организацию горячего питания в школе

Информация

об организации питания в МБОУ "СОШ" с. Щельябож

Обязанности ответственного по организации питания:

1. Находиться в столовой во время перемен;
2. Следить за порядком и дисциплиной учащихся во время приема пищи;
3. Организовывать учащихся на уборку столов после приема пищи;
4. О серьезных нарушениях информировать дежурного администратора.
5. В пределах своей компетенции отдавать распоряжения педагогам и учащимся;
6. Запрашивать у классных руководителей и других педагогов сведения об учащимся;
7. Обращаться за помощью к дежурному учителю, дежурному администратору.

График питания обучающихся

Время: понедельник, вторник, среда, четверг, суббота	Классы
Завтрак: 10.10 -10.25	Начальные классы
Завтрак: 11.05 – 11.20	Среднее и старшее звенья
Время: пятница	
Завтрак: 9.00 – 9.15	Начальные классы
Завтрак: 9.50 – 10.00	Среднее и старшее звенья
Дополнительное горячее питание	
12.00 - 12.15	Начальные классы
13.00 – 13.15	Среднее и старшее звенья
Дополнительное горячее питание по пятницам	
12.15 – 12.30	Начальные классы
13.10 – 13.25	Среднее и старшее звенья

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
Коми язык	Кулинария Коми народа.
Обществознание	Обсуждения проблемы питания в обществе
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