# Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение г. Владимира

# «Средняя общеобразовательная школа №49 имени М.М. Сперанского»

# Программа

# «Здоровое питание

# в школе»

# Паспорт программы

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Наименование программы** | Программа «Здоровое питание в школе» на период с 2022 по 2025 гг. |
| **2. Основание для разработки программы** | **-** Конвенция о правах ребенка.* Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».
* Федеральный закон Российской Федерации № 273 - ФЗ от 26.12.2012 г. «Об образовании в Российской Федерации»
* СанПиН 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования к условиям обучения в общеобразовательных учреждениях»
* СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к

организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования» |
| **3. Разработчик****программы** | Администрация школы |
| **4. Основные****исполнители программы** | Администрация, педагогический коллектив школы,работники школьной столовой, родители |
| **5. Социальные партнеры** | Поставщики продуктов питания, исполнители. |
| **6. Цель****Программы** | Формирование культуры здорового питания школьников, совершенствование организации питания. |
| **7. Основные задачи программы** | - расширение знаний детей о правилах питания,направленных на сохранение питания как составной части здорового образа жизни; просвещение родителей в вопросах организации правильного рациона питания детей.-предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и не инфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;- совершенствование материально-техническогооснащения пищеблоков и оформление залов для приёма пищи. |

|  |  |
| --- | --- |
| **8. Основные направления Программы** | 1. Пропаганда здорового питания (комплекс мероприятий в рамках урочной и внеурочной деятельности, практических занятий, мероприятий, конкурсов с привлечением родительской общественности)
2. Сбалансированное питание и витаминизация пищи, описание организации питания:

− завтрак, полдник, обед, буфет;− режим питания;− меню;− технологии приготовления блюд.1. Качество приготовленных блюд (описание договорных отношений с оператором питания, состав и график работы бракеражной комиссии, проведения лабораторных

исследований приготовленных блюд ипоступающего сырья, выполнение норм СанПиН). 4.Модернизацияматериально-технического оснащения пищеблоков и оформления столовых, залов для приема пищи). |
| **9. Этапы****реализации****Программы** |  |
| **10. Объемы и источники****финансирования** | * Средства Федерального бюджета
* Средства Регионального бюджета
* Средства бюджета муниципального образования
* Родительские средства
 |
| **11. Ожидаемые****результаты реализации программы** | * обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* обеспечение доступности школьного питания
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | разработками и технологиями;* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
* организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.
 |
| **12. Организация контроля** | * Анализ работы о результатах деятельности школы по реализации Программы «Здоровое питание в школе»
* Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников;
* Родительский комитет школы;
* Информирование общественности о состоянии через сайт школы;
* Информирование родителей на родительских собраниях.
 |
| **Принципы построения Программы****«Здоровое Питание в школе»** | * Актуальность, нацеленность на решение ключевой проблемы
* Прогностичность, нацеленность на результат при рациональном использовании ресурсов
* Реалистичность и реализуемость
* Полнота и системность
* Стратегичность
* Контролируемость
* Информативность
 |
| **Содержание****Программы** | 1. Паспорт Программы «Здоровое питание в школе»
2. Актуальность проблемы (Значимость проблемы и подход)
3. Принципы здорового питания
 |
|  | 4. Характеристика Программы: |
|  | * Цель Программы;
* Задачи;
* Ожидаемые результаты реализации;
* Направления Программы;
* Характерные черты Программы
 |
|  | 5. Характеристика ресурсов Программы: |
|  | * Нормативно-правовые ресурсы;
* Материально-техническая характеристика;
* Кадровое обеспечение.
 |

|  |  |
| --- | --- |
|  | 1. Механизм реализации Программы:
	* Производственный контроль за организацией питания;
	* Основные мероприятия Программы

«Здоровое питание в школе»;1. Управление программой «Здоровое питание в школе»;
2. Система мониторинга за ходом реализации программы «Здоровое питание в школе».
 |

1. **Актуальность проблемы (значимость проблемы и подход)**

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья 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 проецируемой деятельности;
* школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании

ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. 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.

Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Сейчас особенно остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. 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.

Полноценное питание — существенный и постоянно действующий

фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также укрепление здоровья в детском и подростковом возрасте. **Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в**

**количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты.** Пищевой рацион детей должен быть

сбалансирован в зависимости от возраста, пола, климатогеографической зоны проживания, характера деятельности и величины физической нагрузки.

В организации питания большое значение имеют режим или ритм питания для каждой возрастной группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи. Немаловажное значение отводится кулинарной обработке, оформлению пищи и обстановке, в которой осуществляется ее прием, включая воспитание гигиенических навыков подготовки к приему пищи и правильное поведение во время еды.

В России структура питания детей, особенно школьного возраста, характеризуется продолжающимся снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении мяса и мясопродуктов, молока и молочных

продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц, растительного масла, фруктов и овощей. При этом существенно увеличивается потребление хлеба и мучных продуктов, а также картофеля. Вследствие этого на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

* + дефицит животных белков, достигающий 15–20% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами;
	+ дефицит полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров;
	+ выраженный дефицит большинства витаминов: **С** — у 70–100% обследованных, витаминов группы **В** и фолиевой кислоты — у 60–80%, бета- каротина — у 40–60%.

Совершенствование системы питания в школе напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране. Здоровое, рациональное питание имеет первостепенное значение для предупреждения многих хронических заболеваний, определяющих в настоящее время в России преждевременную смертность и низкую ожидаемую продолжительность жизни.

Известно, что здоровье напрямую связано с традицией потребления овощей и фруктов.

# Участники программы:

*Семья:* организация контроля за питанием:

* родительский комитет школы

*Администрация:*

* индивидуальные беседы;
* пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни

*Педагогический коллектив:*

* совещания;
* родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;
* приобщение к занятиям в спортивных секциях, курсов для старшеклассников;
* пропаганда здорового образа жизни

*Медицинский работник*:

* уроки здоровья
* индивидуальные беседы
* контроль за здоровьем обучающихся
* контроль за состоянием столовой и пищеблока

*Социальный педагог:*

* выявление неблагополучных семей, посещение на дому
* помощь в выборе занятий по интересам
* санитарно-гигиеническое просвещение

# Концепция оптимального питания:

Диетологи установили так называемые безопасные и адекватные уровни суточного поступления с пищей таких ранее ненормируемых микронутриентов, как хром (50–200 мкг), ванадий (около 100 мкг), кремний (5–10 мкг), никель (около 100 мкг). Определено нормальное среднесуточное поступление ряда других элементов: алюминия (от 3 до 100 мг), брома (от 2 до 8 мг), кадмия (от 10 до 20 мкг), германия (от 0,4 до 1,5 мг), лития (200–600 мкг), рубидия (1–5 мг) и др.

Рекомендуемое соотношение в рационе питания детей и подростков количества основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет около 1:1:4 (по массе).

Удельный вес животного белка в рационе детей и подростков школьного возраста должен быть не менее 60% от общего количества белка.

Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров. В рацион включается молочный жир в виде сливочного масла (30–40 г/сутки), сметаны (5–10 г).

Легкоусвояемые углеводы (сахара) должны составлять около 20–30% от общего количества углеводов.

Рацион должен содержать достаточное количество пищевых волокон — не менее 15–20 г/сутки.

Оптимальное соотношение в рационе питания детей и подростков солей кальция и фосфора не ниже 1,2:1.

Завтрак детей должен обеспечивать 25%, обед — 35–40%, полдник 15%, ужин — 20–25% от суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

Концепция оптимального питания предусматривает необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей организма не только в энергии, эссенциальных макро - и микронутриентах, но и в целом ряде столь же необходимых минорных непищевых компонентов пищи.

# Принципы здорового питания

* 1. **Принципы организации рационального питания детей в школе**
		1. **Поступление пищевых веществ и энергии должно соответствовать возрастным** физиологическим потребностям детского организма, обеспечивать его рост и развитие. Завтрак в школе должен составлять 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.
		2. Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности должна составлять 14%, углеводов 55%, липидов 31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка - не менее 60%.
		3. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15- 20г/сутки.
		4. Растительные жиры должны составлять не менее 30% от общего количества жира.
		5. Организация дифференцированного по возрасту питания, обеспечение 2-х разового режима питания для детей из социально неблагополучных семей.
		6. При двухразовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.
		7. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.
		8. Учет региональных эколого-гигиенических факторов питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).
		9. Широкая информированность родителей с целью преемственности питания детей в выходные дни и формирование мировоззрения здорового образа жизни.

# Основные принципы здорового питания:

1. Употребляйте разнообразные пищевые продукты, большинство которых — растительного, а не животного происхождения.
2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.
3. Ешьте несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше — свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).
4. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах, необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.
5. Контролируйте поступление жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности), и заменяйте животный жир на жир растительных масел.
6. Жирному мясу и мясным продуктам предпочитайте бобовые, зерновые, рыбу, птицу или постное мясо.
7. Употребляйте молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.
8. Выбирайте продукты с низким содержанием сахара и употребляйте сахар умеренно, ограничивая количество сладостей и сладких напитков.
9. Ешьте меньше соли. Общее ее количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (6 г в день). Следует употреблять йодированную соль.
10. Приготовление пищи должно обеспечивать ее безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение помогут уменьшить количество используемых в процессе готовки жира, масла, соли и сахара.

# Характеристика Программы:

* + 1. **Цель программы:**

# Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения

и **укрепления их здоровья, а также 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;
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями
* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
* организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания
	+ 1. **Ожидаемые результаты реализации Программы** «Здоровое питание в школе»:
* обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
* обеспечение доступности школьного питания
* гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
* предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
* приведение материально-технической базы школьной столовой

в соответствие с современными разработками и технологиями

* пропаганда принципов здорового и полноценного питания.
* организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания
* совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации
* улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания

# Основные направления программы

**1-е направление**: Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Ожидаемый результат** |
| 1. Организационные совещания:– порядок приема учащимися завтраков- оформление документов ипостановка на льготное питание;- график дежурств и обязанности дежурного учителя | Разработка нормативно-правовой итехнологической документации по организации школьного питания.Создание системы производственного контроля.Использование форм, обеспечивающихоткрытость информации оборганизации школьного питания.Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питанияПроведение мероприятий по развитию культуры питания. |
| 2. Совещание классных руководителей«Об организации горячего питания» |
| 3. Административное совещание повопросам организации и развитияшкольного питания |
| 4. Заседание образовательногоучреждения по организации питания сприглашением кл. руководителей 1–11-х классов по вопросам:* охват учащихся горячим питанием
* соблюдение санитарно- гигиенических требований;
* профилактика инфекционных заболеваний
 |
| 5. Организация работы школьной комиссии по питанию |
| 6.Осуществление ежедневного контроля за работой столовой,проведение целевых тематических проверок |
| 7.Совещание педагогического коллектива «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды здорового питания школьников» |
| 8. Родительское собрание «Правильноепитание – здоровое питание» |

**2-е направление**: 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» и др.2. Уроки здоровья:* "Плох обед, если хлеба нет",
* "Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты",
* "Путешествие по музеям напитков".
* "Молоко – волшебный дар" и др.
 | Сформированная позиция признанияценности здоровья, чувстваответственности за сохранение и укрепление своего здоровья,расширение знаний и навыков культуры питания.Сокращение заболеваемости учащихся.Увеличение численности охватаобучающихся горячим питанием до 100%. |
| 3. Конкурс газет, плакатов средиучащихся 3 – 7 классов «О вкусной и здоровой пище».- конкурс буклетов среди учащихся 8-9 классов «Азбука здорового питания»Конкурс «Хозяюшка», «А ну-ка, девочки» |
| 4.Конкурс фотографий«Наша школьная столовая»,«Вкусная профессия – повар» |
| 5.Реализация программы«Разговор о правильном питании» |
| 6.Конкурс проектов«Кулинарное путешествие» |
| 7. Работа по оздоровлениюобучающихся в каникулярное время |

1. **е направление**: Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Ожидаемый результат** |
| 1. Проведение классныхродительских 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 осведомленностиродителей в области рационального питания школьников.Участие родительского актива вконтроле качества питания и уровня организации школьного питания. |
| 2. Родительское собрание «Правильноепитание – здоровое питание» | Увеличение количества обучающихся,питающихся за счет средств родителей. |

1. **е направление:** Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Ожидаемый результат** |
| 1. Улучшение материально-технической базы, совершенствование эстетической среды школьнойстоловой | 1. Приобретение посуды и столовых приборов
2. Продолжение создания эстетической среды школьной столовой
 |
| 2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания | 1. Расширение ассортиментного перечня блюд
2. Использование современных технологий приготовления пищи
3. Внедрение новых форм организации питания:
* «Щадящее питание»;
* «Витаминный стол».
 |
| 3.Апробирование новых методикорганизации школьного питания |

# График работы столовой

|  |
| --- |
| **I смена.** |
| 09.55 | 1-4 классы |
| 10.10 | 5-8 классы |
| 11.05 | 9-11 классы |

**Графики дежурства в столовой**

* график дежурства администрации и учителей.

# Контроль за организацией питания

* ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителя, администратора,
* еженедельный: акт проверки горячего питания обучающихся 1-11 классов;
* ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.

# ПЛАН

**мероприятий по организации горячего питания в МАОУ «СОШ №49»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки исполнения** | **Ответственный** | **Итоговые документы** |
| 1 | Назначениеответственного за организацию горячего питания | 01.09 | Директор | Приказ директора |
| 2 | Совещание при директорепо вопросам питания | 1 раз в месяц | Отв.за питание по школе | Протоколсовещ. при директоре |
| 3 | Подготовка столовой к началу учебного года | Август | Шеф-повар, директор | Акт-разрешение |
| 4 | Оформлениеинформационного стенда для учащихся и родителей | Сентябрь | Шеф-повар, отв.за питание |  |
| 5 | Оформление документации:- приказ о создании | Сентябрь |  | Протокол совещанияпри |
|  | бракеражной комиссии,* приказ об организации питания на учебный год,
* приказ о льготном
 |  | директоре |
|  | питании, |  |  |
|  | - составление графикапосещаемости учащихся столовой |  |  |
|  | - график дежурства учителей в столовой |  |  |
| 6 | Посещение родительских собраний для проведенияпрофилактической иразъяснительной работы среди родителей | В течение года |  | Справка |
| 7 | Проведение профилактической иразъяснительной работы среди родителей иучащихся «по пропаганде горячего питания» | В течение года | Классные руководители | Протоколы родительски хсобраний |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Организация льготного |  | Соц.педагог, | Приказ |
| 8 | питания для детей из малообеспеченных,многодетных семей, детей, оказавшихся в труднойжизненной ситуации. | Сентябрь | классные руководители | директора школы |
| 9 | Проведениеанкетирования учащихся Цель:* качество питания
* разнообразие
 | В течение года | Классныеруководители | Справка |
| 10 | Организация внекласснойработы по правильному издоровому питанию детей: | В течение года,согласно общешкольномуплану ВР | Классныеруководители | Совещание при директоре,справки |
|  | - рассказы, очерки, эссе учащихся, |  |  |  |
|  | - фотоальбом «Горячий завтрак», |  |  |  |
|  | - конкурс на лучший рисунок |  |  |  |
| 11 | Организация работы с | Октябрь, |  | Справки |
|  | родителями по вопросу | ноябрь, март |  |
|  | правильного питания: |  |  |
|  | - анкетирование, |  |  |
|  | - индивидуальные беседы, |  |  |
|  | - консультации |  |  |
|  | медицинского работника |  |  |
| 12 | Родительские собрания сприглашением врача | Декабрь,март | Классныеруководители | Протокол родительскихсобраний |

# ПЛАН работы

**бракеражной комиссии по горячему питанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки исполнения** | **Ответственны й** |
| 1 | Проверка санитарно- гигиенического состоянияобеденного зала. Бракераж согласно меню. | Ежедневно | Членыкомиссии |
| 2 | Контроль за присутствием классных руководителей вобеденном зале во время приёма пищи | В течение года | Члены комиссии |
| 3 | Контроль за поведениемобучающихся в ходе приёма пищи в столовой | Постоянно | Дежурный учитель,администратор |
| 4 | Контроль за дежурством встоловой учителей и обучающихся | В течение года | Члены комиссии |
| 5 | Контроль за качествомприготовленной пищи ссоблюдением нормы раскладок | Постоянно | Члены комиссии |
| 6 | Рейдовые проверки заорганизацией горячего питания с составлением актов или справок, с последующим обсуждением их на совещаниях педагогического коллектива | 1раз в месяц | Члены комиссии |
| 7 | Контроль за условиями хранения скоропортящихся продуктов | Постоянно | Члены комиссии |
| 8 | Контроль за хранением суточнойПробы | Постоянно | Члены комиссии |

# План работы по организации, контролю и пропаганде правильного питания

*Основные задачи по организации питания*:

* 1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
	2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
	3. Повышение культуры питания;
	4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
	5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о

необходимости горячего питания.

***Организационно - аналитическая работа, информационное обеспечение.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о****выполне нии** |
| 1. Организационное совещание – порядок приёма учащимися питания; оформление льготного питания; график дежурств иобязанности дежурного учителя | Сентябрь | Директор |  |
| 2. Совещание классныхруководителей: «Организация питания учащихся 1-4 классов» | Октябрь | Директор |  |
| 3.Заседание бракеражнойкомиссии по питанию с приглашением классныхруководителей 1-11 классов по вопросам:* охват учащихся горячим питанием
* соблюдение санитарно- гигиенических требований
* профилактика инфекционных заболеваний
 | Февраль | Директор |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4. Организация работы бракеражной комиссии попитанию (обучающиеся, педагоги, родители) | В течениегода | Кл. рук |  |
| 5. Осуществление ежедневного контроля за работойстоловой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок | Втечение года | Администрация |  |
| 6. Анализ организации питанияучащихся | Втечение года | Администрация |  |
| 7. Знакомство с методическими рекомендациями по питаниюдетей и подростков | постоянно | Администрация |  |

# Методическое обеспечение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Организация консультаций дл я классных руководителей 1-4, 5- 8,9-11 классов:* «Культура поведения учащихся во время приема пищи,

соблюдение санитарно- гигиенических требований»;* «Организация горячего питания

– залог сохранения здоровья» | Втечение года | Администрация |  |
| 2. Обобщение и распространениеположительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживанияобучающихся | В течениегода | Администрация |  |

**План работы по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни обучающихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о****выполнении** |
| 1. Проведение классных часов потемам:-« Режим дня и его значение» (1- 2 кл.)* «Культура приема пищи»

(5-7 кл.)* «Хлеб — всему голова» (3-4 кл.)
* «Острые кишечные заболевания и их профилактика (8-11 классы)
 | Сентябрь -декабрь | Классныеруководители |  |
| 2. Игра «Путешествие по городуЗдоровячков» (1-4 кл.) | Октябрь | Классныеруководители |  |
| 3. Конкурс газет среди обучающихся 5- 9кл. «О вкусной и здоровой пище» | Апрель | Классныеруководители |  |
| 4. Беседы с учащимися 9-11 кл.«Береги своё здоровье» | Декабрь | Классныеруководители |  |
| 5. Конкурс на лучший сценарий«День именинника» | Январь |  |  |
| 6. Конкурс среди обучающихся 5-7классов «Хозяюшка» | Март | Учителятехнологии |  |
| 7. Анкетирование обучающихся:* «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков»
* «За что скажем поварам спасибо?»
 | ОктябрьФевраль Апрель | Классныеруководители |  |
| 8. Анкетирование родителей«Ваши предложения на год по развитию школьного питания» | Май | Классныеруководители |  |
| 9. Контроль за соблюдением вшкольном питаниифизиологических норм икалорийности в соответствии с перспективным меню | Постоянно | Членыкомиссии |  |
| 10. Организация С-витаминизацияготовых блюд | Постоянно | Шеф -повар |  |
| 11. Участие в конкурсе «Самыйздоровый класс» | Апрель | Классныеруководители |  |
| 12. Размещение материалов поорганизации горячего питания нашкольном сайте | Постоянно | Зам. Директора по ИКТ |  |
| 13. Оформление стенда в школьной столовой о рациональном питании | Октябрь | Отв. за питание |  |

# Работа по воспитанию культуры питания, пропаганда здорового образа жизни среди родителей обучающихся

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о****в ыполнении** |
| 1. Проведение родительскихсобраний по темам:* «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание обучающихся»
* «Профилактика желудочно- кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»
* Итоги медицинских осмотров обучающихся
 | Сентябрьмай | АдминистрацияКлассные руководители |  |
| 2. Родительский лекторий«Здоровье вашей семьи» (5 кл.) | Февраль | Кл.рук. 5 классов |  |
| 3. Встреча врача с родителями«Личная гигиена подростков»(7кл.) | Апрель | Кл.рук. 7 классов |  |
| 4. Анкетирование родителей«Ваши предложения на следующий учебный год по развитию школьного питания» | Май | Классныеруководители |  |

**4.5 Материально-техническое оснащение столовой МАОУ «СОШ №49»**

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции.

Зал для приёма пищи оснащен мебелью, современно оформлен. Площадь обеденного зала – 825,54 кв.м

Количество посадочных мест – 500.

# Кадровое обеспечение

Школьная столовая укомплектована кадрами, имеющими специальное образование.

Работники столовой регулярно проходят гигиеническое обучение.

# Управление программой

Администрация школы

Комиссия по питанию

Директор школы

Социальные партнеры

УО и МП образования

Бракеражная комиссия

Ответственный за питание

Родительские комитеты

Зав. школьной столовой

Классные руководители, родители, ученики

Персонал столовой

* 1. **Система мониторинга за ходом реализации программы**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Направление мониторинга** | **Методы мониторинга** | **Оформление результатов мониторинга** | **Мест о представления результатов** |
|  | Оценка охвата | Справка | Административное |
|  | питанием | совещание |
|  | Анкетирование | Справка, обсуждениес родителями | Родительские |
|  | родителей | собрания |
|  | обучающихся |  |
|  | Анкетирование | Анализ анкет | Административное |
| Организацияи | обучающихся | совещание |
| Лабораторные исследования | Акт по | Административное совещание |
| регулирование школьного питания | результатам лабораторного исследования |
|  | Маркетинговые | Акт | Публичный доклад |
|  | исследования | директора школы |
|  | (охват питания) |  |
|  | Форум на | Наличие | Административное |
|  |  | материалов |  |
|  | Интернет-сайте | Интернет-сайта | совещание |
|  | Опрос | Решение | Санитарно- |
|  | специалистов | санитарно- | противоэпидемиол |
|  | межведомственных | противоэпидемио | огическая |
|  | организаций | логической | комиссия |
|  |  | комиссии |  |
| Модернизация и укреплениематериально- техническойбазы пищеблоков | Обследование | Утвержденный | План работ по |
| пищеблока ОУ | главой | подготовке |
|  | администрации |  |
| муниципальной | план ремонтных | пищеблока к |
| комиссией | работ | учебному году |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Обследованиепищеблоковкомиссией по | Акт приемки ОУ кначалу новогоучебного года | Административноесовещание |
| приемке ОУ к |  |  |
| новому |  |  |
| учебному |  |  |
| году |  |  |
| Обследованиетехнологическо | Справка отехнической | Подготовкаматериалов к |
| го оборудования | исправноститехнологического | новому учебному году |
|  | оборудования |  |
|  |  | Роспотребнадзор |
| Аудитматериально- | Паспорт пищеблока ОУ |  |
| технической |  |
| базы, |  |
| сбор и анализ |  |
| отчетных |  |
| документов о |  |
| техническом |  |
| состоянииоборудования |  |
| Учетприобретенного технологическог о оборудования | Постановка на балансовый учет | Использование информации в ежегодномпубличном докладе |
| Кадровое обеспечение | Анализ уровня повышенияквалификации руководителей, специалистов и персонала школьныхстоловых по вопросам организации шк. питания | Справка порезультатам анализа | Административно есовещание |
|  | Анализ прохождениягигиеническойаттестации работников | Утвержденные ФГУЗ спискиобученных | Роспотребнадзор |
|  | пищеблока |  |  |
|  | Анализколичества участников в городских | Информационно- аналитическаясправка | Интернет-сайт |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | мероприятияхпоорганизации школьного питания |  |  |
| Система | Наблюдение за | Информационно- | Административное |
| просветитель | организацией | аналитическая | совещание |
| ской работы | работы по | справка |  |
|  | пропаганде |  |  |
|  | здорового |  |  |
|  | питания |  |  |
|  | в СМИ |  |  |
|  | Диагностика | Карта оценки | Заседание ШМО |
|  | заболеваемости | здоровья | классных |
|  | обучающихся | школьников | руководителей. |
|  |  |  | Родительские |
|  |  |  | собрания по |
|  |  |  | параллелям |