



**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя школа села Сенцово  
Липецкого муниципального района Липецкой области**

Утверждено приказом  
от 19 августа 2022 года № 164

**Программа совершенствования школьного питания**

**«Школьное  
здоровое питание»**

**на 2022-2023 учебный год**

**с. Сенцово – 2022**

## 1. Паспорт программы

<b>1. Наименование Программы</b>	Программа «Школьное здоровое питание»
<b>2. Основание для разработки Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Конвенция о правах ребенка.</li><li>▪ Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».</li><li>▪ Закон Российской Федерации «Об образовании» от 10.07.1992 г. №3266-1.</li><li>▪ СанПин 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в ОУ»</li><li>▪ СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»</li><li>▪ Положение об организации питания обучающихся (приказ от 12.11.2011 №148)</li></ul>
<b>3. Разработчики Программы</b>	Администрация МБОУ СШ с. Сенцово
<b>4. Основные исполнители Программы</b>	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.
<b>5. Цель Программы</b>	Обеспечение 100% - ного охвата школьников рациональным сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.
<b>6. Основные задачи Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li><li>▪ обеспечение доступности школьного питания;</li><li>▪ обеспечение гарантированного качества и безопасности пищевых продуктов, используемых в питании;</li><li>▪ предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li><li>▪ пропаганда принципов здорового и полноценного питания.</li><li>▪ повышение культуры питания школьников</li><li>▪ просвещение родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.</li></ul>
<b>7. Основные направления Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы</li><li>• Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом</li><li>• Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся</li><li>• Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания среди родителей</li><li>• Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей</li></ul>

<p><b>8. Этапы реализации Программы</b></p>	<p>Август – постановка целей, задач, разработка направлений реализации программы  Сентябрь-май – реализация основных направлений деятельности по программе  Июнь – мониторинг эффективности, анализ проблем , перспективное планирование на предстоящий период</p>
<p><b>9. Объемы и источники финансирования</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Средства Федерального бюджета</li> <li>• Средства Регионального бюджета</li> <li>• Средства бюджета муниципального образования</li> <li>• Родительские средства</li> <li>• Другие источники</li> </ul>
<p><b>10. Ожидаемые результаты реализации Программы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 100% -ный охват детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>▪ обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> <li>▪ отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>▪ высокий уровень культуры приема пищи школьниками;</li> <li>▪ улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой;</li> </ul>
<p><b>11. Организация контроля за исполнением Программы</b></p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны родительского комитета школы;</li> <li>• Информирование общественности о состоянии школьного питания через школьную газету и сайт школы;</li> <li>• Информирование родителей на родительских собраниях.</li> </ul>
<p><b>12. Содержание Программы</b></p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт Программы « Школьное здоровое питание»</li> <li>2. Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения.</li> <li>3. Характеристика Программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Цель Программы;</li> <li>• Задачи;</li> <li>• Ожидаемые результаты реализации;</li> <li>• Направления реализации Программы;</li> </ul> </li> <li>4. Характеристика ресурсов Программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нормативно-правовые ресурсы;</li> <li>• Кадровое обеспечение</li> <li>• Материально-техническое обеспечение</li> </ul> </li> <li>5. Механизм реализации Программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• Производственный контроль за организацией питания;</li> <li>• Выполнение задач и обязанности участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников.</li> </ul> </li> <li>• Поэтапный комплекс мероприятий, направленных на реализацию Программы</li> </ol>

## **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 10 процентов. Одновременно отмечается рост числа заболеваний, связанных с недостаточным питанием:

- анемии
- гастрит
- функциональные расстройства ЖКТ

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 убеждает 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. Перед входом в помещение столовой оборудовано место для мытья рук с электрополотенцем. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине столовой.

Приготовление пищи обеспечивают сотрудники столовой: шеф-повар, повар, и рабочая. Все работники столовой имеют 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, многих детей знает по именам. Поэтому дети с удовольствием посещают школьную столовую.

К организации питания в ОУ предъявляются особые требования.

а. Составляя рацион завтраков и обедов для учащихся, 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.

б. 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, следовательно, и 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.

в. 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 программа «Школьное здоровое питание». 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-е направление**

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение участников реализации программы

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Ожидаемый результат</b>
1.Организационные совещания – порядок приема учащимися завтраков и обедов; - 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;
2.Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания	Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания; Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания. Проведение мероприятий по развитию культуры 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 учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно- гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	
5. Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители)	
6.Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	
7.Совещание при директоре в конце 4 четверти «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды правильного питания школьников»	

**2-е направление:****Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Организация консультаций для классных руководителей 1 -4, 5- 8, 9-11 классов; - 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	Высокий уровень просвещенности классных руководителей по вопросам организации рационального питания школьников.
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	
3. Работа школьного СМИ: выпуск информационных бюллетеней, буклетов.	

**3-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	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 – 5 классов «О вкусной и здоровой пище» Выставка рисунков на тему «Полезные продукты»	
Беседы с учащимися 9-11 классов «Берегите свою жизнь» «Здорового аппетита!» - Своя игра «Гигиена питания».	
4. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «Хозяюшка»	
5. Анкетирование учащихся: - Качество школьного питания - По вопросам организации питания	
6. Цикл уроков «Азбука здорового питания», «Разговор о правильном питании»	
7. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время	

**4-е направление –****Работа с родителями по вопросам организации школьного питания**

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
1. Проведение классных родительских собраний по	Улучшение осведомленности родителей в

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	области рационального питания школьников.  Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания
2. Конференция по здоровому питанию школьников	
3. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания» - Подготовка памяток для родителей по теме: «Чтобы дети были здоровыми»	

**5-е направление:**

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;
2. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания	Приоритет продукции местных производителей; Использование современных технологий приготовления пищи. Замена устаревшего технологического оборудования.
3. Апробирование новых форм организации школьного питания	Создание современного дизайна в школьной столовой. Расширение ассортиментного перечня блюд.



## 4. Характеристика ресурсов Программы:

### Материальные ресурсы

В школе имеются укомплектованные современным технологическим оборудованием и мебелью:

столовая; кухня; электрические полотенца.

### Кадровые ресурсы

Непосредственно в процессе реализации программы будут задействованы:

- председатель комиссии по организации питания (представитель администрации)
- классные руководители 1 – 11 классов
- повар, повар, подсобный рабочий

### 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, акты списания талонов.

#### 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, 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 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.

#### 6. Документация по бюджетному учету, в том числе меню-требования 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.);
- документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, то есть учетная документация – обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности – база данных специальной автоматизированной информационной системы (АИС);
- отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в том числе: докладные записки и аналитические отчеты.

**13. Документы с информацией для потребителей:**

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);
- информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

**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 «Питаемся правильно».

#### **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 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»

## Производственный контроль организации питания школьников.

№	контрольные мероприятия	сроки	ответственные
1	Создание комиссии по проверке питания из членов родительского комитета.	Сентябрь	Зам. директора по ВР
3	Составление графика приёма пищи.	Сентябрь	Зам. директора по ВР
4	Составление графика дежурства по школе и в столовой.	Каждую четверть	Зам. директора по ВР
5	Рейды по проверке организации и качеству школьного питания.	Ежемесячно	Комиссия по организации питания
6	Контроль наличия в ОУ нормативной документации по организации разных видов питания школьников.	Сентябрь, январь	Комиссия по организации питания
7	Контроль числа фактически питающихся и пищевым статусом школьников	Ежемесячно	Комиссия по организации питания
8	Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе.	Ежеквартально	Зам. директора по ВР
9	Проверка соответствия рациона питания согласно утвержденному меню.	Ежедневно	бракеражная комиссия
10	Контроль соблюдения режима питания школьников	Ежедневно	Комиссия по организации питания
11	Контроль соблюдения гигиены питания школьников	Ежедневно	Комиссия по организации питания
12	Контроль формирования навыков и культуры здорового питания, профилактике пищевых отравлений и инфекционных заболеваний.	1 раз в четверть	Комиссия по организации питания
13	Контроль целевого расходования средств, выделенных на организацию бесплатного питания нуждающихся школьников.	В конце каждого месяца	Комиссия по организации питания

## **План реализации программы «Школьное здоровое питание» в 2022-2023 учебном году**

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 групп продленного дня, льготных категорий обучающихся, горячие завтраки - для остальных детей, в перспективе возможен переход на 2-х разовое питание всех обучающихся школы.

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. Для этого в школе имеются питьевые фонтанчики с трехступенчатыми фильтрами очистки водопроводной воды. Действенным средством улучшения условий организации школьного питания является привлечение родительского актива с правом контрольных функций.

В ОУ разработаны и реализуются: школьная программа «Школьное здоровое питание» «Программа производственного контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий»

### **Цель:**

Создание условий для обеспечения 85 %- 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, обучающихся СКК на основе нормативных правовых актов.
10. Организация питьевого режима обучающихся.

<b>№</b>	<b>Наименование мероприятий</b>	<b>Срок</b>	<b>Ответственные</b>
----------	---------------------------------	-------------	----------------------

<b>п/п</b>		<b>выполнения</b>	
1.	Разработка школьного плана реализации программы «Школьное здоровое питание на 2022-2023 учебный год	Сентябрь	Администрация
2.	Организация бесплатного питания льготных категорий обучающихся из малообеспеченных семей, находящихся в тяжёлой жизненной ситуации, стоящих на учёте у фтизиатра, обучающихся СКК на основе нормативных правовых актов	Сентябрь, в течение года	Зам.директора по ВР
3.	Проведение лекций и бесед с целью пропаганды горячего питания среди обучающихся, педагогических работников	Сентябрь	Кл.руководители
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	Зам.директора по ВР
7.	Проведение конкурса стенгазет о здоровом питании	февраль	Классные руководители
8.	Анкетирование обучающихся по вопросам организации питания	Октябрь Март	Психолог, классные руководители
9.	Помещение информации по организации горячего питания на сайт школы.	В течение учебного года	Зам.директора по ВР, учитель ИКТ
10.	Оформление страниц: «Здоровое питание школьника» в школьном Уголке здоровья	Ноябрь	Зам.директора по ВР,
11.	Проведение занятий для родителей и обучающихся по теме «Здоровое питание»	По плану ВР	Кл.руководители
12.	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
13.	Контроль за организацией дежурства и предоставлением питания школьникам	Ежедневно	Администрация
14.	Анализ охвата горячим питанием обучающихся и предоставление информации в ОО	Ежемесячно	Администрация
15.	Проведение контрольных рейдов комиссии по организации питания, родительского актива по соблюдению норм и качества предоставления горячего питания	Сентябрь Декабрь Март	Комиссия
16.	Реализация школьной «Программы производственного контроля за организацией питания, соблюдением санитарных правил и гигиенических нормативов, выполнением санитарно-гигиенических (профилактических) мероприятий»	В соответствии с циклограммой	Администрация

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

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