

1. Паспорт программы

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Наименование программы** | Программа «Здоровое питание в школе» на период с 2020 по 2023 гг. |
| **2. Основание для разработки программы** | **-** Конвенция о правах ребенка.- Закон РФ «Об основных гарантияхправребенка». - Закон Российской Федерации «Обобразовании в РФ № 273 - ФЗ от 26.12.2012 г.* СанПин 2.4.2.1178-02 «Гигиенические требования

к условиям обучения в ОУ»* СанПин 2.4.5.2409-08 «Санитарно-эпидемиологически требования к организации питания обучающихся в

ОУ, учреждениях начального, начального средне] и среднего общего образования» |
| **3. Разработчик программы** | Администрация школы |
| **4. Основные исполнители** | Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители |
| **программы****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-технического оснащения пищеблоков и оформление залов дл 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)1. Сбалансированное питание и витаминизация пищи, описание организации питания:
* завтрак;
* 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 и поступающего сырья, выполнение норм СанПиН).
2. Модернизация материально-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
 |
| **11. Ожидаемые результаты реализации программы** | * обеспечение детей и подростков питанием,

соответствующим возрастным физиологическимпотребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированногопитания;* обеспечение доступности школьного

питания ■ гарантированное качество и безопасность питания ипищевых продуктов, используемых в питании;■ предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных инеинфекционных 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** | • Анализ работы о результатах деятельности школы по реализации Программы «Здоровое питание в |
| **контроля** | шкода»* Общественный контроль та организацией и качеством питанта школьников;
* Родительский комитет школы;
* Информирование общественности о состоянии через

сайт школы;* Информирование родителей та родительских собраниях.
 |
| **Принципы построения Программы «Здоровое Питайте в школе»** | * Актуальность, нацеленность та решение ключевой проблемы
* Прогностичность, нацеленность та результат при рациональном использовании ресурсов
* Реалистичность и

реализуемость ■ Полнота исистемность* Стратегичность
* Контролируемость

■ Информативность |
| **Содержание Программы** «Здоровое питание в шкода» | 1. Паспорт Программы «Здоровое питание в шкода»
2. Актуальность проблемы (Значимость проблемы и подход)
3. Принципы здорового питанта
4. Характеристика Программы:
* Цель Программы;
* Задачи;
* Ожидаема результаты реализации; • Нш^в^енм Программы;
* Характер) 1ые терты Программы
1. 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».
3. 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 — у40-60%.

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

1. 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.

1. **Принципы здорового питания**
	1. Принципы организации рационального питания детей в школе
2. **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.
3. 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%.
4. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15- 20г/сутки.
5. Растительные жиры должны составлять не менее 30%от общего количества жира.
6. Организация дифференцированного по возрасту питания, обеспечение
7. х разового режима питания для детей из социально неблагополучных семей.
8. При двух разовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.
9. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.
10. Учет региональных эколого-гигиенических факторов питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).
11. Широкая информированность родителей с целью преемственности питания детей в выходные дни и формирование мировоззрения здорового образа жизни.
	1. Основные принципы здорового питания:
12. Употребляйте разнообразные пищевые продукты, большинство которых — растительного, а не животного происхождения.
13. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.
14. Ешьте несколько разв день разнообразные овощи и фрукты, лучше — свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).
15. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах, необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.
16. Контролируйте поступление жира с пищей (не более 30%от суточной калорийности), и заменяйте животный жирна жир растительных масел.
17. Жирному мясу и мясным продуктам предпочитайте бобовые, зерновые, рыбу, птицу или постное мясо.
18. Употребляйте молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.
19. Выбирайте продукты с низким содержанием сахара и употребляйте сахар умеренно, ограничивая количество сладостей и сладких напитков.
20. Ешьте меньше соли. Общее ее количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (6 г в день). Следует употреблять йодированную соль.
21. 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.
22. **Характеристика Программы:**

**4.1. Цель программы:**

**Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.**

1. 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

1. Основные направления программы

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Ожидаемый! результат** |
| 1. Организационные совещания:* порядок приема учащимися завтраков
* оформление документов и постановка та льготное питание;
* график дежурств и обязанности дежурного учителя
 | Разработка нормативно-правовой и технологической документации оплакивании школьного питанта.Создание системы производственного контрота.Использование форм, обеспечивающих открытость информации оборганизации школьного питанта.Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питанияПроведение меропртатий по развитию культуры питанта. |
| 2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания» |
| 3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания |
| 4. Заседание образовательного учреждения по организации питания с приглашением кл. руководителей1-11-х классов по вопросам:* охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно­гигиенических требований;
* профилактика инфекционных заболеваний
 |
| 5. Организация работы школьной комиссии по питанию |
| 6. Осуществление ежедневного контроля та работой столовой, проведение целевых тематических проверок |
| 7.Совещание педагогического коллектива «Итоги работы школы в направлении организации питанта и пропаганды здорового питания школьников» |
| 8. Родительское собрание «Правильное питанта - здоровое питанта» |

**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 пртеш пищи»;

- «Острые ки^ечн^е заболевания и их профилактика» и др.1. Уроки здоровья:
* "Плох обед, если хлеба нет",
* "Овощи, ягоды, фрукты - полезные продукты",
* "Путешествие по музеям напитков".
* "Молоко - волшебный дар" и др.
 | Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности да сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.Сокращение заболеваемости учащихся.Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием до 100%. |
| 3. Конкурс газет, плакатов еде ди учащихся 3 - 7 классов «О вкусной и здоровой пищ».- конкурс буклетов среди учащихся 8-9 классов «Азбута здоровогопитания»Конкурс «Хозяюшка», «А ну-ка, девочки» |
| 4.Конкурс фотографий «Наша школьная столовая», «Вкусная профессия - повар» |
| б.Реализация программы «Разговор о правильном питании» |
| б.Конкурс проектов«Кулинарное путешествие» |
| 7. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время |

1. **е направление**: 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 желудочно­кишечных 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. 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 материально­технической базы, совершенствование эстетической среды школьной столовой | 1. Приобретение посуды и столовых приборов
2. Продолжение создания эстетической с деды школьной столовой
 |
| 2. Разработка новых блюд, изделий, их втедрди: в систему школьного питания | 1. Расширение ассортиментного перечня блюд
2. Использование современных технологий приготовления пищи
3. Внедрение новых форм организации

питания:* «Щдке питание»;
* «Витаминный стол».
 |
| 3.Апробирование новых методик организации школьного питания |

**График работы столовой**

|  |
| --- |
| **I смена.** |
| 10.10- 10.30 | 1-2 классы |
| 11.05 - 11.25 | 3-4 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 1-4 классов;
* ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.

**ПЛАН
мероприятий по организации горячего питания
в МКОУ «Карабаглинская СОШ»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки исполнения** | **Ответственный** | **Итоговые документы** |
| 1 | Назначение ответственного за организацию горячего питания | 01.09 | Директор | Приказ директора |
| 2 | Совещание при директоре по вопросам питания | 1 раз в месяц | повар | Протокол совещ. при директоре |
| 3 | Подготовка столовой к началу учебного года | Август | повар, директор | Акт- разрешение |
| 4 | Оформление информационного стенда для учащихся и родителей | Сентябрь | повар |  |
| 5 | Оформлениедокументации:* приказ о создании бракеражной комиссии,
* приказ об организации питания на учебный год,
* составление графика посещаемости учащихся столовой
* график дежурства учителей в столовой
 | Сентябрь |  | Протокол совещания при директоре |
| 6 | Посещение родительских собраний для проведения профилактической и разъяснительной работы среди родителей | В течение года |  | Справка |
| 7 | Проведение профилактической и разъяснительной работы среди родителей и учащихся «по пропаганде горячего питания» | В течение года | Классные руководители | Протоколы родительскихсобраний |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 8 | Проведение анкетирования учащихся Цель:- качество питания- разнообразие | В течение года | Классные руководители | Справка |
| 9 | Организация внеклассной работы по правильному и здоровому питанию детей:* рассказы, очерки, эссе учащихся,
* фотоальбом «Горячий завтрак»,
* конкурс на лучший рисунок
 | В течение года, согласно общешкольному плану ВР | Классные руководители | Совещание при директоре, справки |
| 10 | Организация работы с родителями по вопросу правильного питания:* анкетирование,
* индивидуальные беседы,
* консультации медицинского работника
 | Октябрь, ноябрь, март |  | Справки |
| 11 | Родительские собрания с приглашением врача | Декабрь, март | Классные руководители | Протокол родительских собраний |

**ПЛАН работы
бракеражной комиссии по горячему питанию**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Мероприятия** | **Сроки исполнения** | **Ответственный** |
| 1 | Проверка санитарно­гигиенического состояния обеденного зала. Бракераж согласно меню. | Ежедневно | Члены комиссии |
| 2 | Контроль за присутствием классных руководителей в обеденном зале во время приёма пищи | В течение года | Члены комиссии |
| 3 | Контроль за поведением учащихся в ходе приёма пищи в столовой | Постоянно | Дежурный учитель, администратор |
| 4 | Контроль за дежурством в столовой учителей и учащихся | В течение года | Члены комиссии |
| 5 | Контроль за качеством приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок | Постоянно | Члены комиссии |
| 6 | Рейдовые проверки за организацией 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 суточной Пробы | 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 и обязанности дежурного учителя | Сентябрь | Директор |  |
| 2. Совещание классных руководителей: «Организация питания учащихся 1-4 классов» | Октябрь | Директор |  |
| 3.Заседание бракеражной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-4 классов по вопросам:* охват учащихся горячим питанием
* соблюдение санитарно­гигиенических требований
* профилактика инфекционных заболеваний
 | Февраль | Директор |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 4. Организация работы бракеражной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители) | В течение года | Кл. рук |  |
| 5. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы,проведение целевых тематических проверок | В течение года | Администра ция |  |
| 6. Анализ организации питания учащихся | В течение года | Администра ция |  |
| 7. Знакомство с методическими рекомендациями по питанию детей и подростков | постоянно | Администра ция |  |

Методическое обеспечение

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4 классов:* «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно­гигиенических требований»;
* «Организация горячего питания - залог сохранения здоровья»
 | В течение года | Администра ция |  |
| 2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | В течение года | Администрация |  |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о****выполнении** |
| 1. Проведение классных часов по темам:-« Режим дня и его значение» (1- 2 кл.)- «Культура приема пищи»(3-4 кл.)- «Хлеб — всему голова» (3-4 кл.) | Сентябрь - декабрь | Классные руководители |  |
| 2. Игра «Путешествие по городу Здоровячков» (1-4 кл.) | Октябрь | Классные руководители |  |
| 3. Беседы с учащимися 9-11 кл. «Береги своё здоровье» | Декабрь | Классные руководители |  |
| 4. Конкурс на лучший сценарий «День именинника» | Январь |  |  |
| 5. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка» | Март | Учителя технологии |  |
| 6. Анкетирование учащихся:* «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков»
* «За что скажем поварам спасибо?»
 | Октябрь Февраль Апрель | Классные руководители |  |
| 7. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» | Май | Классные руководители |  |
| 8. Контроль за соблюдением в школьном питании физиологических норм и калорийности в соответствии с перспективным меню | Постоянно | Члены комиссии |  |
| 9. Организация С-витаминизация готовых блюд | Постоянно | повар |  |
| 10. Участие в конкурсе «Самый здоровый класс» | Апрель | Классные руководители |  |
| 11. Размещение материалов по организации горячего питания на школьном сайте | Постоянно | Попова А.Н. |  |
| 12. Оформление стенда в школьной столовой о рациональном питании | Октябрь | повар |  |

**Работа по воспитанию культуры питания, пропаганда
здорового образа жизни среди родителей учащихся**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** | **Отметка о****выполнении** |
| 1. Проведение родительских собраний по темам:* «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся.»
* «Профилактика желудочно­кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»
* Итоги медицинских осмотров учащихся
 | Сентябрь май | Администрация Классные 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 2020/2021 уч. год по развитию школьного питания» | Май | Классные руководители |  |

4.5 Материально-техническое оснащение в столовой МКОУ «Карабаглинская СОШ»

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 - 86 кв.м Количество посадочных мест - 52

4.6. Кадровое обеспечение

Школьная столовая укомплектована кадрами, имеющими специальное образование.

Работники столовой регулярно проходят гигиеническое обучение

**4.7. Управление программой**



4.8. Система мониторинга за ходом реализации программы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Направление мониторинга** | **Методы мониторинга** | **Оформление результатов мониторинга** | **Мест о представления результатов** |
| Организацияирегулирование школьного питания | Оценка охвата питанием | Справка | Административное совещание |
| Анкетирование родителей учащихся | Справка, обсуждение с родителями | Родительскиесобрания |
| Анкетированиеучащихся | Анализ анкет | Административное совещание |
| Лабораторные исследования | Акт по результатам лабораторного исследования | Административное совещание |
| Маркетинговые исследования (охват питания) | Акт | Публичный доклад директора школы |
| Форум наИнтернет-сайте | Наличие материалов Интернет-сайта | Административноесовещание |
| Опрос специалистов межведомственных организаций | Решение санитарно- противоэпидемио логической комиссии | Санитарно- противоэпидемиол огическая комиссия |
| Модернизация и укрепление материально­технической базы пищеблоков | Обследование пищеблока ОУ муниципальной комиссией | Утвержденный главой администрации план ремонтных работ | План работ по подготовкепищеблока к учебному году |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Обследование пищеблоков комиссией по приемке ОУ к новому учебномугоду | Акт приемки ОУ к началу нового учебного года | Административноесовещание |
| Обследованиетехнологического оборудования | Справка о технической исправности технологического оборудования | Подготовкаматериалов к новому учебному годуРоспотребнадзор |
| Аудит материально­технической базы, сбор и анализ отчетных документов о техническом состоянии оборудования | Паспорт пищеблокаОУ |  |
| Учет приобретенного технологическог о оборудования | Постановка на балансовый учет | Использованиеинформации в ежегодном публичном докладе |
| Кадровоеобеспечение | Анализ уровня повышения квалификации руководителей, специалистов и персонала школьных столовых по вопросам организации шк. питания | Справка по результатам анализа | Административно есовещание |
| Анализ прохождения гигиенической аттестации работников пищеблока | Утвержденные ФГУЗ списки обученных | Роспотребнадзор |
| Анализ количества участников в | Информационно­аналитическая справка | Интернет-сайт |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | мероприятиях по организации школьного питания |  |  |
| Система просветитель ской работы | Наблюдение за организацией работы по пропаганде здорового питания в СМИ | Информационно­аналитическая справка | Административное совещание |
| Диагностика заболеваемости учащихся | Карта оценки здоровья школьников | Заседание ШМО классных руководителей.Родительские собрания попараллелям |