

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение

Ханжиновская средняя общеобразовательная школа

Утверждено

Директор школы:

_____ Ситникова Н.В.

Приказ №__ «__»_____ 2024 г.

Комплексно-целевая ПРОГРАММА

Организации и развития системы школьного питания

«Здоровое питание»

2024 г.

Содержание

| | |
|--|----|
| 1. Пояснительная записка..... | 3 |
| 2. Участники Программы..... | 5 |
| 3. Финансирование программы..... | 6 |
| 4. Кадровое обеспечение..... | 6 |
| 5. Материально-техническое обеспечение организации школьного питания...7 | |
| 6. Информационная поддержка..... | 7 |
| 7. Методическое обеспечение..... | 7 |
| 8. Система программных мероприятий..... | 10 |
| 9. Ожидаемые результаты..... | 12 |
| 10. Контроль над организацией питания в школе..... | 13 |
| 11. Мониторинг реализации программы..... | 15 |
| 12. План мероприятий по реализации Программы..... | 16 |
| 13. Ожидаемые результаты | 19 |

Пояснительная записка

Рациональное питание обучающихся – это одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное правильное питание.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Особое внимание уделяется вопросу организации правильного 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 проводят в школе, то и полноценно питаться должны здесь же.

Необходимость серьёзно заниматься формированием культуры питания в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин;

* фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;

* в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности.

* школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания.

Программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание» в МБОУ Ханжиновская СОШ разработана на основе нормативно-правовых документов:

1. Конвенция о правах ребенка.
2. Конституция РФ.
3. Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ», № 273 ФЗ от 29.12.2012
4. СанПиН 2.3/2.4.3590-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения».
5. СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».

6. СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».
7. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения». - МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».
8. МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения». - МР 2.4.0180-20 «Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях»
9. Закон Иркутской области от 07.06.2021 № 38-ОЗ "Об обеспечении бесплатным питанием обучающихся общеобразовательных организаций в Иркутской области"
10. Устав школы
11. Положение о питании обучающихся МБОУ Ханжиновская СОШ.

Основное направление в организации питания школьников – это 100% обеспечение их горячими завтраками, а обучающихся групп продлённого дня – обедами на основе реализации скомплектованных рационов питания. Эффективная организация питания всех уровней обучающихся, непосредственно в школе положительно скажется на их гармоническом развитии. Для того чтобы организовать по-настоящему правильное питание в школе, необходимы совместные усилия педагогического коллектива, родителей, работников столовой и всех заинтересованных лиц.

Цель программы:

Организация питания обучающихся школы в соответствии с современными требованиями санитарных правил и норм через:

- обеспечение качественным питанием обучающихся в школе при сохранении его доступности;
- создание условий, способствующих укреплению здоровья;
- формирование навыков правильного здорового питания.

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

- Сформировать навыки здорового питания.
- Создать благотворные условия для учебной деятельности.
- Внедрить современные методы мониторинга состояния питания.
- Обеспечить качественное, сбалансированное питание детей.

- Укрепить и обновить материально-технологическое оборудование столовой.
- Пропагандировать здоровое питание (проведение конкурсов, конференций, циклов бесед).
- Сформировать у детей и родителей потребность правильного питания как неотъемлемой части сохранения и укрепления здоровья.

Участники Программы

Для оптимальной реализации программы выделены следующие субъекты: семья, администрация школы, работники столовой, педагогический коллектив, медицинский работник, социальный педагог.

Семья:

- организация контроля над питанием школьников;
- Управляющий совет школы.

Администрация:

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

Педагогический коллектив:

- совещания, педагогические советы;
- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, о рациональном питании;
- пропаганда здорового образа жизни.

Социальный педагог:

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому;
- санитарно-гигиеническое просвещение.

Работники столовой:

- производство блюд для школьного питания.

Программа организации и развития школьного питания «Здоровое питание» предусматривает взаимодействие с окружающим социумом и деловыми партнёрами.

Финансирование программы

Финансирование затрат на реализацию мероприятий Программы планируется для:

- обеспечения дотаций на организацию питания обучающихся из областного бюджета;
- обеспечения питания обучающихся из малообеспеченных семей, детей-сирот, детей, оставшихся без попечения родителей;
- обеспечения обучающихся качественным, здоровым горячим питанием;
- обновления материально-технической базы школьных столовых с учетом современных требований;

- сохранение и укрепление здоровья детей и подростков.

Стоимость питания обучающихся в школьной столовой МБОУ Ханжиновская СОШ в 2024-2025 уч. году

| | |
|----------------------|-----------------------|
| 6-11 лет 102 руб. | 12-18 лет 118 руб. |
|----------------------|-----------------------|

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживают: 2 повара, 1 подсобный рабочий кухни, 1 кладовщик. Все повара имеют профессиональное образование. Они ежегодно проходят санитарно-гигиеническое обучение. По окончании обучения работники получают отметки в медицинской книжке.

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой, это позволяет соблюдать необходимые санитарно-гигиенические нормы.

Материально-техническое обеспечение организации школьного питания

Большое внимание уделяется состоянию материально-технической базы пищеблока на предмет её соответствия санитарно-гигиеническим требованиям.

| № п/п | Название оборудования | Количество штук |
|-------|--|-----------------|
| 1 | Ванна моечная двухсекционная и четырехсекционная | 2 |
| 2 | Весы механические | 1 |
| 3 | Водонагреватель | 2 |
| 4 | Морозильная камера | 1 |
| 5 | Плита электрическая | 2 |
| 6 | Овощерезка | 1 |
| 7 | Стеллаж металлический с полками для посуды | 3 |
| 8 | Стол разделочно-производственный | 4 |
| 9 | Духовой шкаф | 1 |
| 10 | Стол обеденный | 13 |
| 11 | Холодильник | 3 |
| 12 | Шкаф для одежды | 1 |
| 13 | Холодильник для проб | 1 |
| 14 | Мясорубка | 1 |
| 15 | Стулья | 84 |
| 16 | Нож | 10 |
| 17 | Бак | 8 |
| 18 | Половник | 3 |
| 19 | Тарелка I | 100 |
| 20 | Тарелка II | 100 |
| 21 | Ложка | 100 |

| | | |
|----|-----------------------------|-----|
| 22 | Кастрюля | 6 |
| 23 | Сито | 2 |
| 24 | Тазы | 5 |
| 25 | Ложка разливная | 3 |
| 26 | Ложка кулинарная | 1 |
| 27 | Лопатка кулинарная | 3 |
| 28 | Термометр для холодильников | 4 |
| 29 | Термометр для воды | 1 |
| 30 | Бокал | 100 |
| 31 | Микроволновая печь | 1 |
| 32 | мармит | 1 |
| 33 | Весы электронные | 1 |
| 34 | Машина протирочная | 1 |

Информационная поддержка

Для родителей и обучающихся в обеденном зале столовой оформлен и постоянно обновляется информационный стенд, на котором представлены:

- график питания обучающихся,
- стоимость горячего питания,
- состав общественной комиссии по контролю над питанием.

Для обучающихся оформлен стенд «Секреты здорового питания». Классные руководители с 1 - 11 классов проводят с обучающимися беседы: «Что мы едим?», «Разговор о правильном питании», «Основные правила правильного питания» и другие.

На школьном сайте содержится информация об организации школьного питания:

Методическое обеспечение

Содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы: окружающий мир, труд, химия, биология, ОБЖ и при проведении внеклассной работы. Педагоги разработали такие занятия как:

| Предметная область | Тема урока (занятия) | Возраст обучающихся |
|---------------------------|---|----------------------------|
| ОБЖ | «Хорошие пищевые привычки» | 8-11 класс |
| Труд | Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии | 5-9 класс |
| Интегрированный урок | « о продуктах полезных и вредных для | 1-4 класс |

| | | |
|------------------------------------|---|----------|
| (окружающий мир, ИЗО и технология) | здоровья» | |
| Биология | «Значение витаминов в обмене веществ» | 8 класс |
| Химия | «Химический состав клетки, содержание белков, жиров, углеводов в продуктах» | 10 класс |
| Биология | «Основные правила рационального питания» | 11 класс |

Для формирования устойчивой потребности обучающихся в здоровом образе жизни, в том числе, и в вопросах питания педагогическим коллективом школы сформирован банк методических пособий и рекомендаций для проведения викторин, дней здоровья, а также в банке представлены сценарии и разработки различных внеклассных мероприятий:

- Тематические классные часы 1-11 классов:
 - «Здоровый образ жизни»,
 - «Продукты разные нужны, блюда разные важны»,
 - «Режим питания»,
 - «Кухни разных народов»,
 - «Где и как мы едим» и др.
- Викторина «Что я знаю о продуктах питания».
- Исследовательские работы «Здоровое питание», «Лук от семи недуг».
- Буклеты «Здоровье - это здорово!».

Система программных мероприятий

В рамках Программы предусмотрены следующие направления:

1. Организация и регулирование школьного питания.

Состояние здоровья напрямую зависит от питания. Особенно важно это учитывать период роста и развития детей. Питание детей школьного возраста должно соответствовать принципам рационального питания, обеспечивающим соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам организма ребенка и объему потребляемой пищи в соответствии с нормами СанПиН.

Школа должна обеспечивать не только горячее, но и безопасное питание. К контролю над организацией питания обучающихся привлекается родительская общественность.

Одним из решений проблемы здоровья детей и подростков, связанной с дефицитом витаминов и микронутриентов, является включение в рацион питания салатов из свежих овощей, продуктов, обогащенных витаминами и микронутриентами, использование витаминизации третьих блюд.

2. Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой.

Состояние материально-технической базы столовой удовлетворительное.

В пищеблоке в 2014 году была произведена замена оборудования на современное технологическое. Произведена замена моечных ванн на четырех секционную и двухсекционную, стационарные четырех конфорные плиты, раковин 6 штук, жарочный шкаф 1 штука, мясорубка 1 штука, овощерезка 1 штука, столы 4 штуки.

Для замены вышеуказанного оборудования использовались средства по программе из областного бюджета.

В результате замены вышеуказанного оборудования произошло улучшение технологического процесса и сокращение времени по приготовлению питания для обучающихся.

3. Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры питания.

Организация правильного питания обучающихся невозможно без целенаправленной работы по формированию у обучающихся навыков здорового образа жизни, в том числе здорового питания. Необходимо совершенствовать систему просветительской работы по обучению обучающихся основам здорового питания, использовать различные формы урочной и внеурочной деятельности учащихся: защита проектов, проведение конкурсов по данной тематике. Необходимо активно просвещать родителей через родительский всеобуч.

4. Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни.

Сохранение здоровья подрастающего поколения – задача государственной важности, так как современные школьники составляют основной трудовой потенциал страны. В школе ведётся большая работа по сохранению и укреплению физического и психического здоровья обучающихся. Такие навыки необходимо формировать и за её пределами. Здоровые привычки и потребность в здоровом образе жизни должны стать нормой для каждого ученика.

Ожидаемые результаты

Реализация Программы, позволит обеспечить охват обучающихся горячим питанием, безопасность и сбалансированность питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии; сформировать у участников образовательного процесса культуру школьного питания.

В результате реализации мероприятий программы планируется:

1. Улучшение качества питания школьников и обеспечение его безопасности.
2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.
3. Создание стабильной системы мониторинга состояния здоровья обучающихся.

4. Постоянное оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся.
5. Улучшение состояния здоровья обучающихся школы за счёт:
 - организации качественного и сбалансированного питания школьников с учетом их возрастных особенностей;
 - осуществления витаминизации питания, использования в рационе питания продуктов, обогащенных микронутриентами.
6. Создание системы отлаженной просветительской работы по формированию культуры школьного питания за счёт:
 - реализации комплекса мероприятий образовательных программ по формированию культуры питания школьников;
 - привлечения к профилактической работе по формированию культуры питания родительской общественности, работников здравоохранения.

Контроль над организацией питания в школе

Программа производственного контроля предполагает проведение мероприятия, предусматривающие обоснование безопасности для человека и окружающей среды производства и работу с персоналом пищеблока. Основное предназначение Программы: обеспечить контроль за соблюдением санитарных норм и правил при организации школьного питания.

Из числа школьного персонала приказом директора назначена бракеражная комиссия, в состав которой входят член родительского комитета, социальный педагог, обучающаяся 10 класса, член комиссии от общественности.

Задачи контроля:

1. Организация общественного питания в образовательном учреждении в соответствии с требованиями действующего законодательства.
2. Санитарно-техническое обеспечение организации общественного питания оборудованием, инвентарем, посудой.
3. Контроль над санитарным состоянием помещений и инвентаря.
4. Организация здорового питания в соответствии с требованиями к формированию примерного меню.
5. Соблюдение условий и технологии приготовления блюд и изготовления кулинарной продукции.
6. Профилактика витаминной и микроэлементной недостаточности.
7. Профилактика пищевых отравлений.
8. Создание для персонала школьной столовой необходимых условий труда.

9. Профилактика травматизма на производстве.

Программа контроля:

- санитарно-гигиеническое состояние столовой;
- соответствие завтраков, обедов меню;
- организация питания;
- организация дежурства в столовой;
- обеспечение обучающихся льготным питанием, питанием обучающихся за родительскую плату.

Система организации контроля за исполнением Программы.

Контроль за ходом реализации Программы осуществляется администрацией школы,

Управляющим советом школы, бракеражной комиссией.

Администрация школы проводят мероприятия, которые направлены на совершенствование системы школьного питания.

Циклограмма

контроля организации и качества питания обучающихся

| № | Мероприятия | Периодичность | Ответственный |
|----------|---|------------------------|---|
| 1 | Создание комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся. | Сентябрь | Председатель Управляющего совета школы |
| 2 | Размещение на школьном сайте информации о создании комиссии и циклограммы её работы на учебный год | Сентябрь | Администрация |
| 3 | Заседания комиссии по контролю над организацией и качеством питания обучающихся с обязательным заслушиванием отчетов о расходовании родительских доплат на питание | Ежемесячно | Администрация |
| 4 | Разъяснение основных принципов здорового питания (выступления с информацией и пропагандой здорового питания на родительских собраниях, классных часах; анкетирование) | Не реже 1 раза в месяц | Зам. директора по ВР, социальный педагог, классные руководители |
| 5 | Контроль качества продукции, взаимозаменяемость продуктов питания | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| 6 | Контроль санитарного состояния водопроводных и канализационных сетей в школьной столовой, исправной работы технологического и другого оборудования | Еженедельно | Завхоз |
| 7 | Контроль обеспечения льготным питанием обучающихся льготной | Постоянно | Социальный педагог |

| | | | |
|----|--|---------------------------|---|
| | категории | | |
| 8 | Оформление в обеденном зале столовой информационных стендов: «Меню», «Правила поведения в столовой», | Один раз в четверть | Социальный педагог |
| 9 | Контроль качества продукции и сырья, поступающих в школьную столовую | Ежедневно | Члены бракеражной комиссии |
| 10 | Проверка санитарного состояния обеденного зала, кухни, складских и подсобных помещений школьной столовой | Ежедневно | Завхоз |
| 11 | Обобщение и анализ информации по контролю работы школьной столовой. | В конце отчётного периода | Социальный педагог |
| 12 | Рейды по проверке санитарного состояния обеденного зала, кухни, мойки | 1 раз в четверть | Председатель Управляющего совета школы. |
| 13 | Проверка полноценности питания в циклических меню | Еженедельно | Бракеражная комиссия |
| 14 | Проверка качества, количества и оформления приготовленных блюд | Ежедневно | |
| 15 | Анализ использования финансовых средств на питание обучающихся за учебный год | Июнь | Директор школы |
| 16 | Проверка табелей питания | 1 раз в месяц | ответственный за организацию питания |
| 17 | Подготовка и заслушивание отчета о работе общественной комиссии по питанию за учебный год | Июнь | Управляющий совет |
| 18 | Проверка готовности пищеблока к началу учебного года | Август | Завхоз |
| 19 | Контроль соблюдения в пищеблоке норм санитарно-гигиенического режима | | |
| 20 | Проверка графика дежурства классов и учителей по столовой | Ежедневно | Дежурный администратор |
| 21 | Контроль определения контингента обучающихся, имеющих право на бесплатное льготное питание | 1 раз в месяц | Социальный педагог |
| 22 | Контроль соответствия рациона питания меню | 1 раз в неделю | Бракеражная комиссия |
| 23 | Контроль соблюдения графика работы столовой | Ежедневно | Администрация |
| 24 | Контроль ведения отчетной документации по организации питания обучающихся | Ежемесячно | Социальный педагог |

| | | | |
|----|--|-----------------|--------------------------------------|
| 25 | Контроль соблюдения графика питания обучающихся | Ежедневно | Классные руководители |
| 26 | Контроль соблюдения обучающимися правил личной гигиены при посещении столовой | Ежедневно | Классные руководители |
| 27 | Контроль организации питания детей из малообеспеченных, многодетных семей и питания по медицинским показаниям | Ежедневно | Социальный педагог |
| 28 | Контроль организации питания в группе продленного дня | 1 раз в неделю | Ответственный за организацию питания |
| 29 | Контроль целевого использования продуктов питания и готовой продукции в соответствии с предварительным заказом | 1 раз в месяц | Бракеражная комиссия |
| 30 | Контроль организации «витаминизированных напитков» | 1 раз в неделю | Бракеражная комиссия, |
| 31 | Контроль суточной пробы | Ежедневно | |
| 32 | Проверка наличия сборников технологических рецептур | Ежедневно | |
| 33 | Проверка соответствия ежедневного меню примерному | 1 раз в неделю | Бракеражная комиссия, |
| 34 | Контроль закладки и выхода готовой продукции | Ежедневно | |
| 35 | Проверка температурного режима холодильников и холодильных камер | Ежедневно | |
| 36 | Проверка рабочего состояния оборудования школьной столовой | 1 раз в месяц | Завхоз |
| 37 | Проверка наличия и хранения уборочного инвентаря, моющих и дезинфицирующих средств | 1 раз в месяц | |
| 38 | Проверка освещенности, инструментальные замеры | 1 раз в год | |
| 39 | Проверка наличия и полноты медицинской аптечки в пищеблоке | 1 раз в квартал | Бракеражная комиссия |
| 40 | Проверка условий и сроков хранения продуктов, товарного соседства | 1 раз в месяц | |
| 41 | Проверка наличия санитарных книжек сотрудников | Август | Администрация |

Выдача готовой пищи работниками столовой осуществляются только после снятия членами бракеражной комиссии. Они обращают внимание на вес порционных блюд, соответствующий

выходу меню-раскладки. Также для проверки соблюдения технологического процесса от каждой партии приготовленных блюд отбирается суточная проба. Её делает сотрудник пищеблока.

Пробу отбирают из котла (с линии раздачи) стерильными ложками в промаркированную стерильную (или прокипяченную) стеклянную посуду с плотно закрывающимися стеклянными или металлическими крышками и сохраняют не менее 48 ч (не считая выходных и праздничных дней) в специально отведенном месте в холодильнике при температуре +2 ... +6 °С.

Дополнительно к перечисленным функциям медицинский работник ведет специальную ведомость для контроля за качественным и количественным составом рациона питания, ассортиментом пищевых продуктов и продовольственного сырья.

План работы школьной комиссии по контролю над организацией и качеством питания школы

| Мероприятия | Сроки | Ответственный |
|--|-------------------|-----------------------|
| Проверка двухнедельного меню. | Сентябрь | Зам.директора по ВР |
| Проверка целевого использования продуктов питания и готовой продукции. | Ежемесячно | Председатель комиссии |
| Проверка соответствия рациона питания согласно утверждённому меню. | Ежедневно | Директор школы |
| Организация просветительской работы | Октябрь Апрель | Зам. директора по ВР |
| Анкетирование учащихся и их родителей по питанию. | май | Социальный педагог |
| Контроль над качеством питания. | Ежедневно | |

Критерии оценки достижения результатов приведённые в таблице анализируют программные компоненты, которые могут быть подвергнуты оценке количественных качественных показателей для промежуточной и итоговой оценки.

| Направления реализации программы | Цель | Показатели | |
|---|---|--|--------------------------|
| | | количественные | качественные |
| Организация и регулирование школьного питания | 1. Соблюдение принципов рационального питания, обеспечивающих соответствие энергетической ценности рациона питания энергозатратам | Подсчёт энергетической ценности рациона питания. | Справка Анкетирование |

| | | | |
|--|--|---|---|
| | организма ребенка и объему потребляемой пищи. | | |
| | 2. Проведение разъяснительной работы с родителями по привлечению родительских средств. | Доля учащихся от общего числа учащихся, получающих горячее питание | Протоколы родительских собраний |
| | 3. Реализация Программы производственного контроля | Доля выполнения Программы производственного контроля | Анализ |
| | 4. Организация льготного питания для обучающихся из социально незащищенных семей. | Доля обучающихся из социально незащищенных семей от общего числа обучающихся из социально незащищенных семей, получающих льготное питание | Информация |
| | 5. Организация 2-х разового питания | Доля обучающихся от общего числа учащихся, получающих 2-х разового питания | Анкетирование «Качество предоставляемых услуг по организации горячего питания» |
| Укрепление и сохранение материально-технической базы школьной столовой | 1. Сохранность помещения столовой, кухни. | Технический и технологический аудит средств производства и материально-технической базы школьной столовой и кухни. | Справка |
| | 2. Сохранность мебели и инвентаря. | | |
| | 3. Замена устаревшего оборудования на новое. | Наличие нового оборудования | Количество единиц |
| | 4. Выявление объема возможной экономии ресурсов | Процент износа оборудования | Экспертная оценка использования энергосберегающих и ресурсосберегающих технологий |
| Оптимизация и совершенствование просветительской работы со всеми участниками образовательной деятельности школы по формированию культуры | 1. Привлечение средств массовой информации | Публикации | Количество публикаций на школьном сайте |
| | 2. Просвещение родителей через родительский всеобуч. | Количество проведенных мероприятий. | Наличие плана родительского всеобуча, освещающего вопросы здоровья и питания. |

| | | | |
|--|--|--|--|
| питания. | | | |
| Развитие здоровых привычек и формирование потребности в здоровом образе жизни. | Укрепление физического и психического здоровья обучающихся | Результаты диспансерного осмотра обучающихся | Положительная динамика Проведение сравнительного анализа состояния здоровья, заболеваемости детей |

Мониторинг реализации программы.

| Направление мониторинга | Диагностика | Сроки | Ответственный |
|---|---|-------------------------|-----------------------------|
| Охват учащихся горячим питанием | Анализ результатов посещаемости | ежедневно | Социальный педагог |
| Сохранение и укрепление здоровья учащихся | Анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров Анализ заболеваемости детей | ежегодно | Классные руководители |
| Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе | Анкетирование | ежегодно | Социальный педагог |
| Материально-техническая база столовой | Смотр помещения (оборудование, оснащение) Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года Оснащение пищеблока необходимым оборудованием | ежегодно | Директор школы |
| Формирование у школьников навыков здорового питания | Собеседование Наблюдение | ежегодно | Классные руководители |
| Качество организации питания | Наблюдение, Анкетирование, опросы, посещение столовой, Анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала | в течение учебного года | Администрация |
| Формирование нового имиджа школьной столовой | Опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения | ежегодно | Заместитель директора по ВР |

**План мероприятий программы.
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение.**

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|--|----------------|-----------------------------|
| Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания. | Август | Директор школы |
| Заседание управляющего совета «Организация школьного питания» | август | Директор школы |
| Эстетическое оформление обеденного зала столовой | август | Педагог – организатор |
| Организация питания в школьной столовой на учебный год, формирование списочного состава обучающихся | сентябрь | Социальный педагог |
| Совещание классных руководителей: – о получении учащимися завтраков, обедов | сентябрь | Заместитель директора по ВР |
| Организация работы школьной комиссии по питанию (учащиеся, педагоги, родители). | в течение года | Директор школы |
| Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок. | в течение года | Администрация школы |

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся.

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|--------------|--|
| Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение»; - «Культура приёма пищи»; | Сентябрь | Классные руководители |
| Воспитательное мероприятие для учащихся начальной школы «Праздник осени» | Октябрь | Классные руководители, педагог - организатор |
| Конкурс рисунков в начальной школе «О вкусной и здоровой пище» | февраль | Учителя начальных классов |
| Классный час 1 класс «Азбука здорового питания» | Январь | Классные руководители |
| Классный час 11 класс «Мы едим то, что мы едим» | март | Классные руководители |

| | | |
|--|---------|-----------------------|
| Классный час 2 класс «Самые полезные продукты» | январь | Классные руководители |
| Конкурс рисунков 2 класс «Витамины и их польза для нашего организма» | февраль | Классные руководители |
| Акция «Мы выбираем жизнь» | декабрь | Социальный педагог |
| Викторина «Азбука здоровья» | март | Классные руководители |
| Игра – путешествия в начальной школе «Путешествие в страну здоровья» | апрель | Классные руководители |
| Классный час 3 класс «Секреты здорового питания» | апрель | Классные руководители |
| Классный час 3 класс «Как защитить себя от болезни» | май | Классный руководитель |
| Классный час 1 класс «Витамины в нашей жизни» | май | Классный руководитель |
| Конкурс среди учащихся 5 – 7-х классов «Хозяюшка» | Март | Педагог – организатор |
| Анкетирование учащихся: Школьное питание: качество и разнообразие обедов; за что скажем поварам спасибо? | Апрель | Классные руководители |
| Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания» | Май | Классные руководители |

Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся.

| Основные мероприятия | Сроки | Исполнители |
|---|----------|-----------------------|
| Проведение родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся. | Сентябрь | Классные руководители |

| | | |
|---|----------------|-----------------------|
| Индивидуальные консультации для родителей по организации питания ребенка | регулярно | Социальный педагог |
| Родительское собрание 1 класс «Основные факторы, способствующие укреплению и сохранению здоровья первоклассников» | октябрь | Классный руководитель |
| Встреча а с родителями «Личная гигиена ребёнка» | февраль | Классные руководители |
| Родительское собрания в начальной школе «В здоровой семье – здоровые дети» | апрель | Руководитель ШМО |
| Изучение отношения родителей к организации горячего питания в лицее. | в течение года | Классные руководители |
| Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ, школьных конкурсов о правильном питании. | в течение год | Классные руководители |
| Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания» | Май | Классные руководители |

Ожидаемые результаты реализации Программы.

Реализация мероприятий Программы позволит осуществить:

- Создание благоприятной образовательной среды, способствующей сохранению здоровья детей.
- Улучшение качества школьного питания, обеспечение его безопасности, сбалансированности.
- Приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными требованиями технологии пищевого производства и организации обслуживания учащихся школы.
- Объединение всех участников образовательного процесса в их активной деятельности по формированию здорового питания, отношению к здоровью и здоровому образу жизни как ценности, формирование культуры здоровья и чувства ответственности за своё здоровье.
- 100 % охват горячим питанием всех учащихся школы.

Критерии оценки достижения результатов по каждому направлению: качественные, количественные.

Оценка результативности реализации Программы осуществляется на основе использования системы объективных критериев, которые выступают в качестве обобщенных оценочных показателей (индикаторов):

Количественные показатели:

- ✓ количество учеников, получающих горячее питание в школе;

- ✓ степень включенности всех субъектов образовательного процесса в реализацию программы;
- ✓ степень оснащения пищеблока технологическим оборудованием;
- ✓ показатели здоровья учащихся.

Качественные показатели:

- ✓ отсутствие замечаний со стороны Роспотребнадзора к качеству организации питания в школе;
- ✓ увеличение процента охвата питанием школьников;
- ✓ условия для предоставления качественного питания каждому участнику образовательного процесса;
- ✓ уровень культуры питания учащихся;
- ✓ степень удовлетворенности всех участников образовательного процесса организацией питания;
- ✓ педагогическое и управленческое творчество.

Прочито, пронумеровано и скреплено

печатью (_____) листов

Должность _____

Подпись _____

« _____ » 20 ____ года М.П.

