

**Паспорт Программы**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование Программы | Программа по совершенствованию организации питания учащихся государственного казенного общеобразовательного учреждения «Шангодинско-Шитлибская средняя общеобразовательная школа Гунибского района» - «Школьное питание» |
| Цели программы | - Совершенствование системы организации школьного питания в условиях дополнительного финансирования питания из бюджетных средств.  - Обеспечение условий для формирования культуры здорового питания учащихся как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся. |
| Основные задачи программы | - обеспечить учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами;  - обеспечить безусловную витаминизацию блюд в школьной столовой, особенно в зимний, весенний периоды;  - усовершенствовать систему управления организации питания в ОУ;  -развивать систему просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;  - обеспечить интеграцию усилий всех участников Программы, развить межотраслевое взаимодействие в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания. |
| Срок реализации программы | 2020-2022 годы |
| Нормативно-правовое обеспечение программы | - Конвенция о правах ребенка.  - Конституция РФ.  - Закон РФ «Об образовании».  - Федеральные программы:  - национальный проект «Школьное питание»,  - национальный проект «Образование»,  - национальная образовательная инициатива «Наша новая школа».  - Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.».  - Указ Президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы».  - Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучаю­щихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.  - Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».  - Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».  - Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».  - Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».  - Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».  - Устав школы.  Программа развития школы.  Локальные акты ОУ, регулирующие организацию питания. |
| разработчики Программы | Творческая группа педагогов и сотрудников школы. |
| Исполнители | Коллектив педагогов, учащихся и их родителей, сотрудники пищеблока, социальный педагог, школьный библиотекарь и социальные партнеры. |
| Приоритетные направления Программы | - рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания в ОУ;  - совершенствование мероприятий по витаминизации школьных блюд;  - реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания;  - совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами |
| Ожидаемые результаты | - повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся школы, обучающихся по очной форме, горячим питанием, 1 – 4 классы – двухразовое горячее питание);  - безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;  - формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;  - укрепление материально-технической базы школьной столовой,  - положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей). |
| Система организации контроля над исполнением Программы | Периодический мониторинг реализации Программы(1 раз в четверть)  Ежегодный анализ хода реализации Программы и её коррекция  Ежегодный отчет об организации горячего питания, представляемый Попечительскому совету и размещение его на сайте школы  Анализ итогов реализации Программы, состояния и результатов - ноябрь 2022г.  Разработка Программы (на следующие 3 – 5 лет) – ноябрь-декабрь 2022г. |

***Обоснование необходимости реализации Программы***

Здоровье детей и подростков в любом обществе, независимо от экономических и политических условий, является актуальной проблемой и задачей первоочередной важности, так как этот фактор в значительной степени определяет будущее страны и наряду с другими демографическими показателями, отражает уровень ее развития. Одним из ключевых факторов, определяющим условия здорового роста и развития ребенка, служит питание.

Указ Президента РФ от 1 июня 2012 г. № 761) определяет как одну из основных задач «формирование потребности у детей и подростков в здоровом питании и совершенствование системы обеспечения качественным питанием детей в образовательных учреждениях».

Ведущая роль в решении проблем охраны и укрепления здоровья детей, создании нормальных условий для их роста и развития принадлежит школе.

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья обусловлена рядом объективных причин:

* фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью развиваются 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 наиболее чувствителен к формированию ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения здоровья.

Поэтому формирование культуры здорового питания в целом (и организация рационального сбалансированного питания детей и подростков в частности) является одним из важнейших факторов сохранения и укрепления их здоровья и одним из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательном учреждении.

Работая над проблемой формирования конкурентоспособной личности учащегося школы в условиях личностно-ориентированной образовательной среды, педагогический коллектив ГКОУ РД «Шангодинско-Шитлибская СОШ Гунибского района» уделяет большое внимание вопросам здоровья детей и подростков. Поскольку здоровье является основной составляющей конкурентоспособности личности, одна из главных задач школы – помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью. Этому способствует реализация школьной комплексно-целевой программы «Здоровье», подпрограммой которой является «Программа по совершенствованию организации горячего питания учащихся «Школьное питание». Стратегическая цель - сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Коллектив школы всегда уделял и уделяет серьезное внимание вопросам организации горячего питания учащихся.

Основным результатом этой работы должно служить 100%-й охват горячими завтраками учащихся 4 – 11 классов (очная форма обучения) и 100%-й охват горячим двухразовым питанием (завтрак и обед) учащихся 1-4-х классов (по ФГОС НОО).

Питание учащихся организовано в оснащенной всем необходимым технологическим оборудованием столовой. Качество предлагаемых блюд не вызывает нареканий со стороны учащихся и родителей, которые присутствуют на мероприятиях, направленных на популяризацию продуктов питания, обязательно необходимых для рационального питания школьников.

Однако, проведенный анализ организации питания учащихся за последние три года выявил ряд проблем.

По результатам анкетирования, тестирования родителей и учащихся (в рамках мониторинга по совершенствованию системы организации питания) установлено следующее: У родителей не всегда хватает времени контролировать режим и рацион питания детей в домашних условиях. Иногда дети предпочитают употреблять продукты, использование которых необходимо ограничить или исключить совсем. Не все учащиеся, и, к сожалению, не все родители обладают необходимым объемом знаний о значимости сбалансированного питания и о последствиях неправильного питания для растущего детского организма, о факторах, мешающих организму усваивать полезные вещества.

Поэтому вопрос формирования культуры здорового питания детей (ориентация на выбор правильных продуктов питания, соблюдение правильного режима питания и др.) не теряет своей актуальности.

Учащиеся не только занимаются учебной деятельностью на уроках, но также активно занимаются во внеклассных и внешкольных мероприятиях, в секциях дополнительного образования, а значит, проводят в школе большую часть дня. Поэтому одного горячего завтрака для растущего детского организма недостаточно. К тому же в соответствии с санитарно-эпидемиологическими требованиями к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях интервалы между приемами пищи у учащихся не должны превышать 3,5 - 4-х часов.

Наблюдение за учащимися во время приема пищи в столовой обозначили еще одну проблему – отсутствие или недостаточную сформированность навыков правильного поведения в помещении столовой и за столом во время приема пищи. Поскольку первоначальные знания и навыки дети получают в семье, то, и просветительскую работу по формированию культуры поведения за столом необходимо проводить не только с учащимися, но и с родителями.

Решение перечисленных проблем требует комплексного системного подхода. Программа по совершенствованию организации питания учащихся государственного казенного общеобразовательного учреждения «Шангодинско-Шитлибская средняя общеобразовательная школа Гунибского района» является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся.

**2. Цели Программы.**

Цель Программы:

- Совершенствование системы организации школьного питания в условиях дополнительного финансирования питания из бюджетных средств.

- Обеспечение условий для формирования культуры здорового питания учащихся как одного из способов сохранения и укрепления здоровья учащихся.

**Задачи, обеспечивающие достижение поставленной цели**

Для достижения этой цели предусматривается решение следующих задач:

- обеспечить учащихся качественным и безопасным горячим питанием в соответствии с их возрастными и физиологическими потребностями, современными санитарными правилами и нормами;

- обеспечить безусловную витаминизацию блюд в школьной столовой, особенно в зимний, весенний периоды;

- усовершенствовать систему управления организации питания в ОУ;

-развивать систему просветительской работы по формированию навыков здорового питания, основ этикета приема пищи с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами;

- обеспечить интеграцию усилий всех участников Программы, развить межотраслевое взаимодействие в вопросах формирования и развития навыков культуры здорового питания..

**3. Ресурсное обеспечение Программы**

3.1. Нормативно-правовое обеспечение

- Конвенция о правах ребенка.

- Конституция РФ.

- Закон РФ «Об образовании».

- Федеральные программы:

- национальный проект «Школьное питание»,

- национальный проект «Образование»,

- национальная образовательная инициатива «Наша новая школа».

- Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25.10.2010г. № 1873-р «Об утверждении Основ государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020г.».

- Указ Президента Российской Федерации от 01.06.2012 г. № 761 «О Национальной стратегии действий в интересах детей на 2012 - 2017 годы».

- Санитарно-эпидемиологические требования к организации питания обучаю­щихся в общеобразовательных учреждениях, учреждениях начального и среднего профессионального образования.

- Методические рекомендации федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителя и благополучия человека от 24.08.2007г. №0100/8604-07-34 «Рекомендуемые среднесуточные наборы продуктов питания детей 7-11 и 11-18 лет».

- Приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 28.12.2010г. № 2106 «Об утверждении Федеральных требований к образовательным учреждениям в части охраны здоровья обучающихся, воспитанников».

- Приказ Министерства здравоохранения и социального развития Российской Федерации от 11.03.2012г. № 213н/178 «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

- Письмо Министерства образования и науки Российской Федерации от 12.04.2012г. № 06-731 «О формировании культуры здорового питания обучающихся, воспитанников».

- Приказ Минздравсоцразвития РФ «Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений».

- Устав школы.

Программа развития школы.

Локальные акты ОУ, регулирующие организацию питания.

3.2. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием в школьном пищеблоке - 0,5 штатных единиц: повар.

Повар имеет среднее профессиональное образование, имеет личную медицинскую книжку, установленного образца, в которую внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении гигиенической подготовки. Профилактические прививки против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Каждый работник пищеблока обеспечен тремя комплектами спецодежды.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется поваром и дежурными по столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов этой же работницей.

Завхоз школы, члены бракеражной комиссии осуществляют контроль над организацией питания, в том числе за качеством поступающих продуктов, правильностью закладки продуктов и приготовлением готовой пищи, витаминизацией блюд.

**4. Материально-техническое обеспечение организации питания**

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню, отсутствие необходимости транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

В столовой приспособлены такие объемно-планировочные решения, набор помещений и оборудования, которые позволяют осуществлять приготовление безопасной, сохраняющей пищевую ценность кулинарной продукции и ее реализацию. Объемно-планировочные и конструктивные решения помещений столовой соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, и исключают встречные потоки сырья, сырых полуфабрикатов и готовой продукции, использованной и чистой посуды, а также встречного движения посетителей и персонала. Функциональные группы помещений приспособлены для удобной взаимосвязи.

Столовая расположена в отдельном помещении от основного здания школы. Столовая состоит из 3 помещений: обеденного зала и помещений пищеблока. Обеденный зал рассчитан на 24 посадочных мест, оснащен столами и стульями с покрытием, позволяющим проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая школы обеспечена столовой посудой и приборами из расчета три комплекта на одно посадочное место. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, бокалы (стекло), столовые приборы (ложки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями и деформацией. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих и дезинфицирующих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды. Перед входом в обеденный зал столовой установлен рукомойник. Установлен куллер для питьевой воды. Пищеблок включает в себя складские помещения для продуктов, производственные (овощной, горячий) цеха, раздаточную зону и совмещенную бытовую.

В производственном помещении установлена моечная двухсекционная ванна из нержавеющей стали (с электроводонагревателем) с подводкой горячей и холодной воды через смеситель. Имеются разделочные столы с нержавеющим покрытием для продуктов: овощей, сырого мяса, вареного мяса, сырой рыбы, для гастрономии. Здесь же установлены раковины для мытья рук персонала. Имеется резервный источник горячего водоснабжения для бесперебойного обеспечения горячей водой в период проведения профилактических и ремонтных работ.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Название оборудования | | | Количество |
| 1 | Ванна моечная металлическая (для мытья овощей) | | | 1 шт. |
| 2 | Ванна двухсекционная для разморозки продуктов | | | 1 шт. |
| 3 | Плита электрическая -ATSY (6-х конфорочная с жарочным шкафом) | | | 1 шт. |
| 4 | Шкаф холодильный«Polair» (овощной) | | | 1 шт. |
| 5 | Холодильник двухкамерный «Атлант» | | | 1 шт. |
| 6 | Электромясорубка МИМ-300М | | | 1 шт. |
| 7 | Электроводонагреватель проточный закрытый «Атлантик» | | | 1 шт. |
| 8 | Вентиляционная вытяжка | | | 1 шт. |
| 9 | Столы производственные | | | 7 шт. |
| 10 | Стеллаж металлический раздаточный | | | 1 шт. |
| 11 | | Термитка для подогрева | 1 шт. | |
| 12 | | Холодильник ORSK | 1 | |
| 13 | | Холодильник POLAIR | 1 | |
| 14 | | Холодильный шкаф СВ105-шн-0,5 | 1 | |
| 15. | | Какртофелечистка | 1 | |

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования

**5.Методическое обеспечение**

Обобщению и распространению положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания способствует собранный педагогическим коллективом школы банк методических материалов:

- материалы цикла профилактических бесед «Здоровое питание»;

материалы игровых программ «Праздник витаминов», «Разговор о правильном питании», «Здоровая каша – пища наша», «Мои любимые полезные продукты»;

учебно-методическое пособие о здоровом питании для школьников

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, окружающий мир, технология) учителями-предметниками разработаны уроки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Предмет | Тема урока (занятия) | Класс |
| Биология | «Питание и пищеварение» | 6 класс |
| Биология | «Значение витаминов в обмене веществ» | 8 класс |
| Биология | «Гигиена питания. Заболевания пищеварительной системы» | 8 класс |
| Биология | «Органические вещества в нашем питании. Значение витаминов» | 10 класс |
| Химия | «Белки, жиры, углеводы в нашей жизни» | 10 класс |
| Окр. мир | «Как питались наши предки» | 3 класс |
| Технология | «Общие сведения о питании и приготовлении пищи» | 5 класс |
| Технология | «Общие сведения о питании. Витамины» | 5 класс |
| Технология | «Сервировка стола. Элементы этикета. Культура поведения за столом» | 5-6 класс |
| Технология | «Физиология питания. Инфекции, передающиеся через пищу» | 7 класс |
| Технология | Цикл теоретических и практических занятий по здоровой кулинарии | 5-9 класс |
| ОБЖ | «Здоровый образ жизни и здоровое питание как необходимое условие сохранения и укрепления здоровья человека и общества» | 8 класс |
| ОБЖ | «Здоровый образ жизни и его составляющие» | 9 класс |
| ОБЖ | «Правила личной гигиены. Рациональное питание» | 11 класс |

Медицинской сестрой ФАПа проводятся профилактические беседы с учащимися, родителями, педагогами.

**6.Информационное обеспечение**

С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы на сайте школы создан раздел по организации питания обучающихся, в котором представлены:

- Приказ об организации питания обучающихся

- Приказ о  назначении ответственного лица за организацию питания обучающихся

  - Приказ о создании комиссии по питанию

Планируется на сайте размещать информацию о ходе реализации Программы.

В помещении столовой вывешено

- меню на текущий день;

- правила поведения учащихся в столовой;

- памятки для родителей и т.д.

Вопросы по организации питания учащихся рассматриваются на заседаниях Попечительского Совета школы, общешкольного родительского комитета, родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при директоре, заместителях директора.

7.Финансовое обеспечение

Цена горячего завтрака и обеда- 61 рублей из бюджета.

В перспективе планируется

Охватить питанием в школьной столовой -100% обучающихся ОУ.

- Разрабатывается система мер по привлечению внебюджетных (спонсорских средств предприятий, на которых работают родители наших детей в рамках расходов на социальную поддержку работников).

8.Этапы и сроки реализации Программы.

Срок реализации программы – 2020-2022 годы

Программа реализуется в два этапа.

Первый этап (август- сентябрь 2020г.) – подготовительный.

На этом этапе проводится:

анализ работы школы по организации питания обучающихся за предыдущие года.;

выявление проблем;

изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников;

определение путей решения выявленных проблем;

разработка Программы по совершенствованию организации питания учащихся»;

Второй этап (октябрь 2020- декабрь 2022 года) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по основным направлениям:

- рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм.

- совершенствование системы управления организацией питания в ОУ;

- совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами по формированию у участников образовательного процесса культуры здорового питания.

9.Участники Программы.

Участниками Программы являются педагогический коллектив, ученический коллектив, родительская общественность, работники столовой, медицинский работник, социальные партнеры.

Попечительский совет школы:

- контроль санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания учащихся.

Администрация:

- координация деятельности классных руководителей по организации питания учащихся;

- контроль исполнения законодательства в сфере организации питания учащихся;

- совещания, педагогические советы, семинары по вопросам организации питания и формированию культуры питания;

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

- работа с родителями (родительские собрания, занятия всеобуча);

- работа с учащимися (классные часы, беседы, мероприятия);

- индивидуальные беседы (с родителями, учащимися).

Родители:

- организация контроля питания учащихся;

- участие в подготовке и проведении мероприятий с учащимися в рамках реализации Программы;

- долевое участие в организации оплаты горячего питания учащихся.

Медицинские работники:

- беседы, уроки здоровья с учащимися в рамках лектория «Твое здоровье»;

- лектории для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;

- контроль здоровья обучающихся;

- контроль санитарно-гигиенического состояния пищеблока и организации питания учащихся.

 Зам. директора по ВР, социальный педагог:

- выявление многодетных, малообеспеченных семей для оказания помощи в организации льготного питания;

- контроль охвата учащихся горячим питанием.

Работники столовой:

- производство блюд школьного питания;

- соблюдение норм и требований СанПин при производстве горячего питания.

Программа также предусматривает взаимодействие с окружающим социумом, заинтересованными лицами и социальными партнёрами.

10.Перечень и описание программных мероприятий

Для эффективного решения поставленных задач деятельность Программа предусматривает комплекс мер, который включает  в себя:

рациональную организацию питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания,предусматривающую создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся:

- нормативно-правовое сопровождение организации горячего питания учащихся школы в соответствии с требованиями СанПиН;

- совершенствование материально-технической базы школьной столовой и ее эстетического оформления;

- постоянное повышение квалификации работников школьной столовой;

- контроль за соблюдением норм и требований СанПиН при организации питания учащихся;

- обеспечение двухразовым горячим питанием (завтрак, обед) учащихся 1–4 классов – 100 %;

- обеспечение горячими завтраками учащихся 6 – 11 классов – 100%;

- контроль охвата учащихся горячим питанием;

- организацию льготного питания учащихся из социально незащищенных семей;

- совершенствование механизма государственно-общественного управления школы по вопросам реализации Программы;

- осуществление взаимодействия всех заинтересованных служб в целях

контроля организации питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, требованиями современных правил и норм;

- проведение мониторинга состояния здоровья учащихся школы;

- проведение мониторинга организации питания учащихся школы;

- развитие школьного конкурсного движения по выявлению лидеров в организации питания;

- создание и ведение специализированной странички по питанию учащихся на сайте школы;

- обеспечение информационной поддержки реализации «Программы по совершенствованию организации горячего питания учащихся», привлечение внимания родительской общественности к вопросу формирования культуры здорового питания учащихся;

- изучение мнения учащихся, родителей (законных представителей), педагогов о качестве, организации горячего питания в школе;

Это комплексная и системная работа, в процессе которой формируются основы гигиены и режима питания, дается представление о полезных продуктах и полезной пище, о необходимых питательных веществах, о рациональной структуре питания, о культуре питания разных народов, правилах поведения при приеме пищи и т.д.

**В рамках этого направления планируется:**

1. Реализация программы «Разговор о правильном питании» (1 – 4 классы), которую отличают формы и методы, отвечающие возрастным физиологическим и психологическим особенностям детей и подростков, научная обоснованность и достоверность, практическая целесообразность, актуальное содержание, необходимость вовлечения в реализацию программы родителей учащихся, культурологическая сообразность, тематика которой охватывает различные аспекты рационального питания;

2. Проведение цикла классных часов «17 уроков о здоровом питании для школьников». Материалы классных часов содержат советы и уроки, которые помогут детям вырасти здоровыми и сильными и учат правильно и вкусно питаться, а также дают общее представление для своевременного формирования у обучающихся мотивации к здоровому образу жизни;

3. Методическое сопровождение реализации программ «Разговор о правильном питании», цикла классных часов «17 уроков о здоровом питании для школьников», «Культура питания школьника»;

Работа по данному направлению включает:

- проведение лекций, лекториев, бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье»;

- встречи учащихся со специалистами, как на базе школы, так и вне ее (на базе лечебных и профилактических учреждений, библиотек);

- проведение конкурсов, игровых, познавательных классных и внеклассных мероприятий по вопросам культуры здорового питания, дней здорового питания среди учащихся;

- проведение лекций, круглых столов, бесед, консультаций по вопросам здорового питания для родителей в рамках занятий родительского всеобуча;

- проведение обучающих мероприятий для педагогов по организации рационального питания учащихся с привлечением специалистов медицинских и профилактических учреждений;

- проведение конференции «Школьное питание – здоровое питание» для всех участников образовательного процесса;

- активное привлечение к просветительской работе по формированию культуры питания представителей родительской общественности, работников здравоохранения и др. т.е., социальных партнеров.

**11. Ожидаемые результаты**

Реализация Программы, позволит обеспечить сохранение и укрепление здоровья учащихся через:

- повышение эффективности системы организации школьного питания (100 % охват учащихся горячим питанием, 1 – 4 классы – двухразовое горячее питание);

-безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии;

- формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания;

- укрепление материально-технической базы школьной столовой;

положительную динамику оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

Контроль исполнения Программы

Текущий контроль исполнения Программы осуществляется Попечительским Советом школы, ОШРК, администрацией школы.

Результаты реализации Программы, отчеты о выполнении программных мероприятий заслушиваются ежегодно на заседании Попечительского Совета школы.

**План мероприятий по реализации Программы**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Мероприятия | Срок | | | Ответственный |
| Рациональная организация питания обучающихся в соответствии с возрастными и физиологическими потребностями, с требованиями современных санитарных правил и норм через совершенствование системы управления организацией питания | | | | | |
| 1 | Совершенствование материально-технической базы школьной столовой:  - продолжение эстетического оформления обеденного зала;  - проведение технического контроля соответствия технологического и холодильного оборудования паспортным характеристикам | | постоянно | | Директор школы, завхоз школы |
| 2 | Заключение договоров с поставщиками продуктов питания по итогам госзакупок | | ежеквартально | | директор школы |
| 3 | Формирование ежегодного пакета документов по организации питания учащихся в школе (приказы, графики, положения и др.) | | ежегодно | | директор школы |
| 4 | Осуществление постоянного контроля соблюдения норм и требований СанПиН при организации питания учащихся | | По плану | | бракеражная комиссия, адм.школы |
| 5 | Проведение С-витаминизации третьих блюд | | ежедневно | | Медицинская сестра |
| 6 | Формирование пакета документов на предоставление льготного питания в соответствии с нормативными правовыми актами. | | постоянно | | Зам. директора по ВР |
| 7 | Мониторинг охвата учащихся школы горячим питанием | | ежедневно | | Зам. директора по ВР |
| 8 | Анализ результатов работы кл. руководителей 1-11 кл. по организации горячего питания учащихся | | ежегодно | | Зам. директора по ВР |
| 9 | «Итоги медицинских осмотров учащихся школы: выводы и рекомендации» - индивидуальные беседы с классными руководителями | | постоянно | | Медицинская сестра |
| 10 | Создание и ведение специализированной странички «Школьное питание» на сайте школы | | постоянно. | | администратор школьного сайта |
| 12 | Конкурс методических разработок воспитательных мероприятий, направленных на формирование у учащихся культуры здорового питания | | 2020 | | зам. директора по ВР, руководитель МО кл.рук. |
| 13 | Рассмотрение вопросов организации и качества питания учащихся на заседаниях Попечительского Совета школы, ОШРК, родительских собраниях. | | по плану | | Попеч.Совет школы, администрация школы, |
| 14 | Анкетирование учащихся и родителей (законных представителей) с целью изучения степени удовлетворенности организацией и качеством горячего питания учащихся | | постоянно | | Зам. по ВВР |
| 15 | Организация и контроль проведения медицинских осмотров учащихся | | ежегодно | | администрация школы, ЯМЦРБ |
| Реализация образовательных программ по формированию культуры здорового питания | | | | | |
| 16 | Проведение занятий в рамках классных часов по программе «Разговор о правильном питании» (для учащихся 1 – 4 классов) | | | в течение учебного года  (по плану) | классные руководители |
| 17 | Проведение цикла классных часов «17 уроков о здоровом питании для школьников» (для учащихся 1 – 11 классов) | | | классные руководители |
| 18 | Пополнение школьного банка методических материалов, рекомендаций, разработок занятий, сценариев внеклассных мероприятий, анкет по программе «Разговор о правильном питании», разработок, педагогических находок, идей по проведению классных часов «17 уроков о здоровом питании для школьников» | | | постоянно. | зам. директора по ВР, руководитель МО классных руководителей |
| 20 | Проведение открытых занятий, внеклассных мероприятий по программе «Разговор о привальном питании», классных часов из цикла «17 уроков о здоровом питании для школьников». | | | По плану. | зам. директора по ВР, руководитель МО классных руководителей |
| Совершенствование системы просветительской работы с учащимися, их родителями (законными представителями), педагогами | | | | | |
| 21 | Проведение лекций, профилактических бесед для учащихся о рациональном питании в рамках школьного лектория «Твое здоровье» | | | 2020 – 2022гг. | классные руководители |
| 22 | Игровая программа «Праздник витаминов» (для учащихся 3 – 4 классов) | | | По плану | руководитель МО классных руководителей, классные руководители |
| 23 | Конкурс рисунков «Правильная еда», «Блюдо моей семьи» | | | постоянно | классные руководители, учитель ИЗО |
| 24 | Разработка буклетов «Самая вкусная и полезная еда», «Питание и здоровье» | | | По плану | классные руководители |
| 25 | Классные родительские собрания «О соблюдении санитарно-гигиенического режима в школе и организации питания школьников» | | | По плану | классные руководители |
| 26 | Занятия в рамках родительского всеобуча «Взаимодействие семьи и школы по формированию навыков здорового образа жизни: культура здорового питания школьника» | | | По плану. | администрация школы, медсестра школы, педагог-психолог |
| 27 | Родительский лекторий «Как сформировать у ребенка культуру здорового питания» | | | 2020 – 2021гг. | медсестра |
| 28 | Работа членов школьного родительского комитета с родителями и учащимися по пропаганде основ здорового питания | | | 2020 – 2022гг. | председатель ОШРК |
| 29 | Проведение инструктивных совещаний, семинаров для педагогов школы с участием специалистов лечебно-профилактических учреждений | | | 2020 – 2022гг. | администрация школы |