

Бюджетное общеобразовательное учреждение Кирилловского муниципального
района «Алешинская основная школа»

УТВЕРЖДАЮ

и. о. директора БОУ КМР

«Алешинская основная школа»



Надошева К. М.

Программа «Здоровое питание в школе» 2023-2024 уч.год

1. Паспорт программы

1. Наименование программы	Программа «Здоровое питание в школе» на период с 2023 по 2024 гг.
2. Основание для разработки Программы	Конвенция о правах ребенка. ▪ Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка». ▪ Закон Российской Федерации «Об образовании 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-эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в ОУ, учреждениях начального и среднего профессионального образования»
3. Разработчик программы	Администрация школы
4. Основные исполнители программы	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители
5. Социальные партнеры	Поставщики продуктов питания, исполнители.
6. Цель Программы	Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение качества питания учащихся школы.
7. Основные 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
--	---

	<p>заболеваний, связанных с фактором питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> - 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.
<p>8. Основные направления Программы</p>	<p>Организация рационального питания обучающихся;</p> <ul style="list-style-type: none"> • Обеспечение высокого качества и безопасности питания; • Модернизация МТБ столовой, улучшение санитарно-технического состояния пищеблока, столовой; • Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания. • Обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям.
<p>9. Этапы реализации Программы</p>	
<p>10. Объемы и источники финансирования</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Средства Федерального бюджета • Средства Регионального бюджета • Средства бюджета муниципального образования • Родительские средства
<p>11. Ожидаемые результаты реализации Программы</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ 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

	<p>разработками и технологиями;</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ пропаганда принципов здорового и полноценного питания. ▪ организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; ▪ совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.
12. Организация контроля	<ul style="list-style-type: none"> • Анализ работы о результатах деятельности школы по реализации Программы «Здоровое питание в школе» • Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников; <ul style="list-style-type: none"> • Родительский комитет школы; • Информирование общественности о состоянии через сайт школы; • Информирование родителей на родительских собраниях.
Принципы построения Программы «Здоровое Питание в школе»	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Актуальность, нацеленность на решение ключевой проблемы ▪ Прогностичность, нацеленность на результат при рациональном использовании ресурсов ▪ Реалистичность и реализуемость ▪ Полнота и системность ▪ Стратегичность ▪ Контролируемость ▪ Информативность
Содержание Программы «Здоровое Питание в школе»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Паспорт Программы «Здоровое питание в школе» 2. Актуальность проблемы (Значимость проблемы и подход) 3. Принципы здорового питания 4. Характеристика Программы: <ul style="list-style-type: none"> • Цель Программы; • Задачи; • Ожидаемые результаты реализации; • Направления Программы; • Характерные черты Программы 5. Характеристика ресурсов Программы: <ul style="list-style-type: none"> • Нормативно-правовые ресурсы; • Материально-техническая характеристика; • Кадровое обеспечение.

	<p>6. Механизм реализации Программы:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Производственный контроль за организацией питания; • Основные мероприятия Программы «Здоровое питание в школе»; <p>7. Управление программой «Здоровое питание в школе»;</p> <p>8. Система мониторинга за ходом реализации программы «Здоровое питание в школе».</p>
--	---

2. 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 проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее чувствителен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня.

Поэтому администрация школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Сейчас особенно остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Полноценное питание — существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также укрепление здоровья в детском и подростковом возрасте. **Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты.** Пищевой рацион детей должен быть сбалансирован в зависимости от возраста, пола, климатогеографической зоны проживания, характера деятельности и величины физической нагрузки.

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

В России структура питания детей, особенно школьного возраста, характеризуется продолжающимся снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц, растительного масла, фруктов и овощей. При этом существенно увеличивается потребление хлеба и мучных продуктов, а также картофеля. Вследствие этого на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

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

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

Участники программы:

Семья: организация контроля за питанием:

- родительский комитет школы

Администрация:

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

Педагогический коллектив:

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

Медицинский работник:

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

Классный руководитель:

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

2.1. 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.

3. Принципы здорового питания

3.1. Принципы организации рационального питания детей в школе

1. Поступление пищевых веществ и энергии должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям детского организма, обеспечивать его рост и развитие. Завтрак в школе должен составлять 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

2. Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности должна составлять 14%, углеводов 55%, липидов

31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка - не менее 60%.

3. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15-20г/сутки.

4. Растительные жиры должны составлять не менее 30% от общего количества жира.

5. Организация дифференцированного по возрасту питания, обеспечение 2-х разового режима питания для детей, посещающих группу продленного дня и детей из социально неблагополучных семей. При посещении группы продленного дня для детей должен быть организован полдник.

6. 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.

7. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.

8. Учет региональных эколого-гигиенических факторов питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).

9. Широкая информированность родителей с целью преемственности питания детей в выходные дни и формирование мировоззрения здорового образа жизни.

3.2. Основные принципы здорового питания:

1. Употребляйте разнообразные пищевые продукты, большинство которых — растительного, а не животного происхождения.

2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.

3. Ешьте несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше — свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).

4. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах, необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.

5. Контролируйте поступление жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности), и заменяйте животный жир на жир растительных масел.

6. Жирному мясу и мясным продуктам предпочитайте бобовые, зерновые, рыбу, птицу или постное мясо.

7. Употребляйте молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и

соли.

8. Выбирайте продукты с низким содержанием сахара и употребляйте сахар умеренно, ограничивая количество сладостей и сладких напитков.

9. Ешьте меньше соли. Общее ее количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (6 г в день). Следует употреблять йодированную соль.

10. Приготовление пищи должно обеспечивать ее безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение помогут уменьшить количество используемых в процессе готовки жира, масла, соли и сахара.

4. Характеристика Программы:

4.1. Цель программы:

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

4.2. 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
- совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации

4.3. 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

4.4. 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 на льготное питание; - график дежурств и обязанности дежурного учителя	Разработка нормативно-правовой и технологической документации по организации школьного питания. Создание системы производственного контроля.
2. Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»	Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания.
3. Административное совещание по вопросам организации и развития школьного питания	
4. Заседание Совета образовательного учреждения по организации питания с приглашением кл. руководителей 1–9-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	Проведение школьных мероприятий по формированию навыков здорового питания Проведение мероприятий по развитию культуры питания.
5. Организация работы бракеражной комиссии	
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	
7. Совещание педагогического коллектива «Итоги работы школы в направлении организации питания и пропаганды здорового питания школьников»	

8. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание»

2-е направление: Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Проведение классных часов по темам: -«Витамины» - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика» и др.</p> <p>2. Уроки здоровья: - "Плох обед, если хлеба нет", - "Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты", - "Путешествие по музеям напитков". - "Молоко – волшебный дар" и др.</p>	<p>Сформированная позиция признания ценности здоровья, чувства ответственности за сохранение и укрепление своего здоровья, расширение знаний и навыков культуры питания.</p> <p>Сокращение заболеваемости учащихся.</p> <p>Увеличение численности охвата учащихся горячим питанием до 100%.</p>
<p>3. Конкурс газет, плакатов среди учащихся 3 – 7 классов «О вкусной и здоровой пище». - конкурс буклетов среди учащихся 8-9 классов «Азбука здорового питания» Конкурс «Хозяюшка», «А ну-ка, девочки»</p>	
<p>4.Конкурс фотографий «Наша школьная столовая», «Вкусная профессия – повар»</p>	
<p>5.Реализация программы «Разговор о правильном питании»</p>	
<p>6.Конкурс проектов «Кулинарное путешествие»</p>	
<p>7. Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время</p>	

3-е направление: Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

Основные мероприятия	Ожидаемый результат
<p>1. Проведение классных родительских собраний по темам:</p> <ul style="list-style-type: none">- «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома, питание учащихся»;- «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся»	<p>Улучшение осведомленности родителей в области рационального питания школьников.</p> <p>Участие родительского актива в контроле качества питания и уровня организации школьного питания.</p>
<p>2. Индивидуальные консультации медсестры школы «Рациональное питание школьника»</p>	
<p>3. Родительское собрание «Правильное питание – здоровое питание»</p>	<p>Увеличение количества обучающихся, питающихся за счет средств родителей.</p>

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

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

График работы столовой

I смена.	
9:40-9:50 10:30-10:40	Завтрак
12.10-12.35 13.15-13.30	Обед

Графики дежурства в столовой

- график дежурства администрации и учителей.

Контроль за организацией питания

- ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителей

- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.

ПЛАН
мероприятий по организации горячего питания в БОУ КМР
«Алешинская ОШ»

№	Мероприятия	Сроки исполнения	Ответственный	Итоговые документы
1	Назначение ответственного за организацию горячего питания	20.07.2023	Директор	Приказ директора
2	Совещание при директоре по вопросам питания	1 раз в месяц	Палешева К.М.	Протокол совещ. при директоре
3	Подготовка столовой к началу учебного года	Август	Палешева К.М.	
4	Оформление информационного стенда для учащихся и родителей	Сентябрь	Палешева К.М.	
5	Оформление документации: - приказ о создании бракеражной комиссии, - приказ об организации питания на учебный год, - приказ о льготном питании, - 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 родительских собраний

8	Организация льготного питания для детей из малообеспеченных, многодетных семей, детей, оказавшихся в трудной жизненной ситуации.	Сентябрь	Палешева К.М., классные руководители	Приказ директора школы
9	Проведение анкетирования учащихся Цель: - качество питания - разнообразие	В течение года	Классные руководители	Справка
10	Организация внеклассной работы по правильному и здоровому питанию детей: - рассказы, очерки, эссе учащихся, - фотоальбом «Горячий завтрак», - конкурс на лучший рисунок	В течение года	Классные руководители	
11	Организация работы с родителями по вопросу правильного питания: - анкетирование, - индивидуальные беседы, - консультации медицинского работника	Октябрь, ноябрь, март		Справки
12	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 санитарно-гигиенического состояния обеденного зала. Бракераж согласно меню.	Ежедневно	Медицинский работник, 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
4	Контроль за качеством приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок	Постоянно	Медицинский работник, члены комиссии
5	Рейдовые проверки за организацией горячего питания с составлением актов или справок, с последующим обсуждением их на совещаниях педагогического коллектива	1 раз в месяц	Члены комиссии
6	Контроль за условиями хранения скоропортящихся продуктов	Постоянно	Члены комиссии
7	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 выполнении
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»	Август	Директор	
3. Заседание Совета школы по вопросам организации и развития школьного питания	Сентябрь	Администрация школы	
4. Заседание бракеражной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-9 классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований - профилактика инфекционных заболеваний	Февраль	Директор	

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

Методическое обеспечение

1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-9 классов: - «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течение года	Администрация	
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» (5-7 кл.) - «Хлеб — всему голова» (3-4 кл.) - «Острые кишечные заболевания и их профилактика (8-9 классы)	Сентябрь - декабрь	Классные руководители	
2. Игра «Путешествие по городу Здоровячков» (1-4 кл.)	Октябрь	Классные руководители	
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 кл. «О вкусной и здоровой пище»	Апрель	Павлова Ф.С.	
4. Беседы с учащимися 5-9 кл. «Береги своё здоровье»	Декабрь	Классные руководители	
5. Конкурс на лучший сценарий «День именинника»	Январь		
6. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	Март	Классные руководители	
7. Анкетирование учащихся: - «Школьное питание: качество и разнообразие завтраков» - «За что скажем поварам спасибо?»	Октябрь Февраль Апрель	Классные руководители	
8. Анкетирование родителей «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители	
9. Контроль за соблюдением в школьном питании физиологических норм и калорийности в соответствии с перспективным меню	Постоянно	Члены комиссии	
10. Организация С-витаминизация готовых блюд	Постоянно	Володина М.В.	
11. Участие в конкурсе «Самый здоровый класс»	Апрель	Классные руководители	
12. Размещение материалов по организации горячего питания на школьном сайте	Постоянно	Палешева К.М.	
13. Оформление стенда в школьной столовой о рациональном питании	Октябрь	Палешева К.М.	

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 желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний» - Итоги медицинских осмотров учащихся	Сентябрь май	Администрация Классные руководители	
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» (5 кл.)	Февраль	Адекова Л.В	
3. Встреча врача с родителями «Личная гигиена подростков»(7кл.)	Апрель	Тиханова С.В.	
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2022/2023 уч. год по развитию школьного питания»	Май	Классные руководители	

4.5 Материально-техническое оснащение столовой БОУ КМР «Алешинская ОШ»

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.

4.6. Кадровое обеспечение

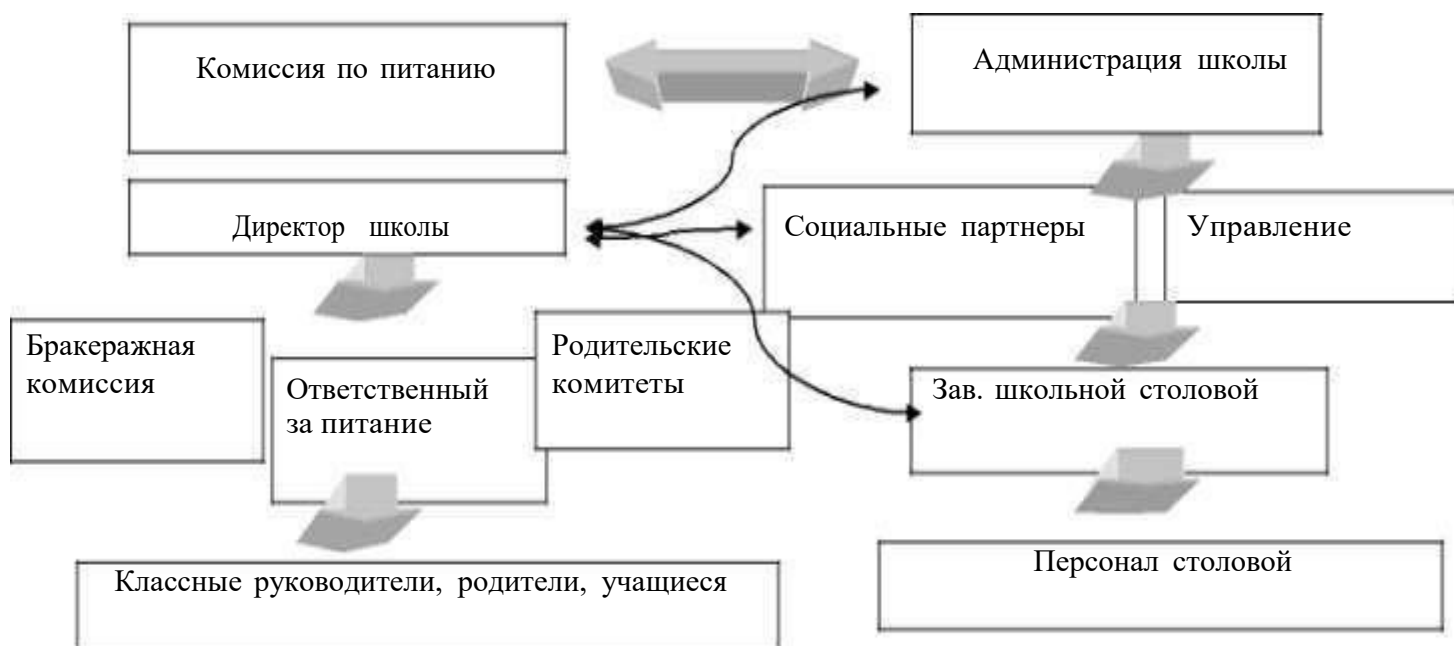
Школьная столовая укомплектована кадрами, имеющими специальное образование.

Новожилова Е.А. – повар – заведующая столовой;

Чернышева И.Ю- кухонный работник

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
Организация и регулирование школьного питания	Оценка охвата питанием	Справка	Административное совещание
	Анкетирование родителей учащихся	Справка, обсуждение с родителями	Родительские собрания
	Анкетирование учащихся	Анализ анкет	Административное совещание
	Лабораторные исследования	Акт по результатам лабораторного исследования	Административное совещание
	Маркетинговые исследования (охват питания)	Акт	Публичный доклад директора школы
Модернизация и укрепление материально-технической базы пищеблоков	Обследование пищеблока ОУ муниципальной комиссией	Утвержденный главой администрации план ремонтных работ	План работ по подготовке пищеблока к учебному году

	Обследование пищеблоков комиссией по приемке ОУ к новому учебному году	Акт приемки ОУ к началу нового учебного года	Административное совещание
	Обследование технологического оборудования	Справка о технической исправности технологического оборудования	Подготовка материалов к новому учебному году
	Аудит материально-технической базы, сбор и анализ отчетных документов о техническом состоянии оборудования	Паспорт пищеблока ОУ	
	Учет приобретенного технологического оборудования	Постановка на балансый учет	Использование информации в ежегодном публичном докладе
Кадровое обеспечение	Анализ уровня повышения квалификации руководителей, специалистов и персонала школьных столовых по вопросам организации шк. питания	Справка по результатам анализа	Административное совещание
	Анализ прохождения гигиенической аттестации работников пищеблока	Утвержденные ФГУЗ списки обученных	
	Анализ количества участников в городских	Информационно-аналитическая справка	Интернет-сайт

	мероприятиях по организации школьного питания		
Система просветительской работы	Наблюдение за организацией работы по пропаганде здорового питания в СМИ	Информационно-аналитическая справка	Административное совещание
	Диагностика заболеваемости учащихся	Карта оценки здоровья школьников	Заседание ШМО классных руководителей. Родительские собрания по классам