



ПРОГРАММА
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ»

на 2020-2023 учебные годы

Пояснительная записка

Связь между питанием и обучением убедительно доказана. Здоровое питание необходимо учащимся для того, чтобы они могли достичь высот своего потенциала знаний, полноценно развиваться физически и умственно, обеспечить здоровье и благополучие на всю жизнь. Доказано, что здоровое питание напрямую связано с продлением жизни и снижением риска развития многих хронических болезней у взрослых. Школа несёт ответственность за содействие ученикам и персоналу в формировании и поддержании здорового режима питания на протяжении всей жизни.

В МБОУ «Средняя школа №9» созданы следующие условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания учащихся в соответствии с санитарно-эпидемиологическими правилами и нормативами СанПиН в школе оборудована столовая.

Помещение столовой размещается на первом этаже здания образовательного учреждения и включает в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят варочная зона, раздаточная зона, 1 обеденный зал.

Установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды через смесители. Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктов и приготовления блюд, мытье столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений, соблюдения правил личной гигиены отвечает требованиям, предъявляемым к питьевой воде. Мытье столовой и кухонной посуды и инвентаря выполняется в моечном помещении.

Рядом с умывальниками располагаются дозаторы для мыла. Оборудование, инвентарь, посуда, тара, являющиеся предметами производственного окружения, соответствуют санитарно-эпидемиологическим требованиям, предъявляемым к организациям общественного питания, и выполнены из материалов, допущенных для контакта с пищевыми продуктами. Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии.

Производственные столы, предназначенные для обработки пищевых продуктов, имеют покрытие, устойчивое к действию моющих и дезинфицирующих средств и отвечают требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами.

Столовая школы обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами. В столовой используется фаянсовая и стеклянная посуда (тарелки, стаканы), отвечающая требованиям безопасности для материалов, контактирующих с пищевыми продуктами. При столовой имеется 1 обеденный зал. Зал оснащен удобной мебелью современного дизайна. В столовой разработана нормативно-правовая документация, обеспечивающая деятельность столовой и ее работников: инструкции и рекомендации для сотрудников, журналы бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья, учета температурного режима холодильного оборудования и другие.

Помещения и оборудование столовой соответствуют нормам и требованиям СанПиНа, об этом свидетельствуют акты приемки школы к новому учебному году.

В школе обеспечиваются горячим питанием дети из многодетных семей, также организовано горячее питание за счет родительских денег.

Учащиеся посещают столовую организованно в течение 4-х перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания учащихся.

В ходе мониторинга планируется анкетирование родителей и учащихся. Примерные анкеты – Приложение №1.

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

«Оздоровительной работы МБОУ «Средняя общеобразовательная школа №9»
на 2020-2023 учебный год »

Цель программы:

Совершенствование организации питания учащихся с целью сохранения и укрепления здоровья детей и подростков. Формирование культуры и навыков здорового питания.

Задачи программы:

1. Увеличение охвата горячим питанием учащихся 1-11-х классов школы.
2. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся.
3. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения.
4. Повышение культуры питания.
5. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей и обучающихся о необходимости горячего питания.

Участники реализации программы:

Участники	Функции
<i>Администрация</i>	<ul style="list-style-type: none">• контроль организации питания и качества пищи• поддержание безопасных условий приема пищи• контроль за состоянием обеденного зала и состоянием пищеблока• регулярный мониторинг качества питания• разработка мероприятий по увеличению охвата школьников горячим питанием• просветительская работа по распространению санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни
<i>Педагогический коллектив</i>	<ul style="list-style-type: none">• пропаганда ЗОЖ в классах: классные часы, родительские собрания, коллективные социологические исследования и индивидуальные беседы на уровне класса• контроль охвата питанием в классе• выявление неблагополучных семей, посещение их на дому
<i>Родительская общественность</i>	<ul style="list-style-type: none">• контроль за организацией питания и качеством пищи• внесение предложений по совершенствованию качества питания• участие в социологических исследований по качеству питания
<i>Медицинский работник</i>	<ul style="list-style-type: none">• контроль за качеством пищи и соблюдением правильного рациона питания школьников• контроль за санитарным состоянием обеденного зала и пищеблока• уроки здоровья• контроль состояния здоровья обучающихся

Предполагаемый результат реализации программы:

- сохранение и укрепление здоровья при стабильных результатах обучения;
- повышение приоритета здорового питания;
- повышение мотивации к здоровому образу жизни;
- поддержка родителями деятельности школы по воспитанию здоровых детей;
- улучшение состояния здоровья детей по показателям заболеваний, зависящих от качества потребляемой пищи;
- повышение качества и безопасности питания учащихся;
- обеспечение всех обучающихся питанием;
- повышение уровень информированности родителей в вопросах организации правильного питания.

Контроль за организацией питания

- ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителей, администратора;
- еженедельный: ведение журнал горячего питания обучающихся 1-11 классов;
- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием;
- оперативный: по итогам проверок, по заявлениям родителей и обучающихся.

Срок реализации:

Сентябрь 2020 г. – Май 2023 г.

Комплексный план мероприятий по повышению охвата горячим питанием

№	Мероприятия	Сроки	Ответственный
I. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
1.	Организационное совещание при директоре : - организация школьного питания ; - утверждение графика питания, дежурства дежурного учителя и учащихся в столовой	Август, январь	Зам. директора по УР, Зав. производством
2.	Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания; - планирование работы по формированию культуры питания	Сентябрь	Зам. директора по УР ,ВР, Зав. производством
3.	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Ответственная по питанию, фельдшер, зав. производством
4.	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, буфета, проведение текущих и целевых тематических проверок	В течение года	Администрация, Комиссия по питанию

5.	Педсовет «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков»	Ноябрь	Администрация
II. Методическое обеспечение			
1.	Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников	В течение года	Фельдшер, психолог, классные руководители
2.	Организация консультаций для классных руководителей: - «Культура поведения учащихся во время приема пищи», - «Соблюдение санитарно-гигиенических требований при организации питания» - «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	В течение года	Зам. директора по ВР, УР, фельдшер школы
3.	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение года	Администрация, комиссия по питанию
III. Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся			
1.	Проведение классных часов по темам: - «Режим дня и его значение»; - «Культура приема пищи»; - «Острые кишечные заболевания и их профилактика»	Сентябрь - май	Классные руководители, фельдшер, зам. директора по ВР
2.	Праздник для учащихся начальной школы - «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов; Для средней и старшей школы - «День национальной кухни» (Праздник Пасхи, Масленицы)	Октябрь, февраль	Зам. директора по ВР, УР, педагог-организатор, классные руководители
3.	Конкурс рисунков (1-4 кл), газет о правильном питании (5-8 кл.), рекламных плакатов «Новое поколение выбирает правильное питание» (9 -10 кл.).	Ноябрь	Зам. директора по ВР, УР, педагог-организатор, учитель ИЗО, классные руководители
4.	Беседы со старшеклассниками «Влияние здорового питания на организм подростка», «Берегите свою жизнь»	Декабрь	Учителя биологии, учитель ОБЖ
6.	Разработка анкет и проведение анкетирования учащихся по вопросам качества школьного питания	1 раз в полугодие	Администрация, кл. руководители
7.	Цикл бесед «Азбука здорового питания»	В течение года	Классные руководители, фельдшер
8.	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	Июнь-июль	Директор школы, Зам. директора по ВР, начальник лагеря, дневного пребывания детей

IV. Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

1.	Проведение классных родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни»; - «Питание учащихся дома»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний»	По плану классных руководителей	Администрация, фельдшер
2.	Индивидуальные консультации фельдшера для родителей	В часы работы фельдшера	Фельдшер
3.	Дегустация блюд, анкетирование родителей «Питание глазами родителей», «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	Февраль, май	Ответственная по питанию, зав. производством

V. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей

1.	Систематический контроль за состоянием обеденного зала и пищеблока, своевременное устранение неполадок, обеспечение безопасных условий питания учащихся	В течение года	Зам. директора по АХЧ, Зав. производством
2.	Проведение ремонтных работ обеденного зала и пищеблока	Июнь-август	Зам. директора по АХЧ, Зав. производством
3.	Апробация новых форм организации школьного питания	В течение года	Зав. производством, администрация

Примерная анкета «Питание глазами учащихся»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню		
3	Удовлетворены ли ты качеством приготовления пищи?		
4	Удовлетворены ли ты работой обслуживающего персонала?		
5	Удовлетворены ли ты графиком питания?		
6	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
7	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
8	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да (%)	Нет (%)
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		

