

**Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение средняя  
общеобразовательная школа № 43 с углубленным изучением отдельных предметов**

УТВЕРЖДЕНА приказом  
директора школы от 30.08.2019 № 49/3

**ПРОГРАММА  
ПРАВИЛЬНОГО И ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ**

## **Паспорт программы**

### **Наименование программы**

«ПРОГРАММА ПРАВИЛЬНОГО И ЗДОРОВОГО ПИТАНИЯ».

### **Сроки реализации программы**

2019-2021 г.г.

### **Основания для разработки программы**

1. Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации», № 273 ФЗ от 29.12.2012 г.
2. Устав муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 43 с углубленным изучением отдельных предметов.
3. Положение об организации питания в муниципального автономного общеобразовательного учреждения средней общеобразовательной школы № 43 с углубленным изучением отдельных предметов.
4. Приказы об организации питания в школе.
5. Приказ об утверждении списка обучающихся, представленных на льготное питание.
6. Приказ об утверждении списка обучающихся, питающихся за счет родительских средств.
7. Функциональные обязанности ответственного по школе за организации питания.
8. Функциональные обязанности классного руководителя по организации питания обучающихся.

### **Цели и задачи программы**

**Цель программы:** создание благоприятных условий для сохранения и укрепления физического здоровья школьников за счет повышения качества, эффективности и безопасности системы школьного питания.

### **Задачи программы:**

- Способствовать повышению качества питания участников образовательного процесса.
- Совершенствовать материальную базу, использовать современное технологическое оборудование.
- Повышать долю участников образовательного процесса, получающих горячее питание.
- Формировать у участников образовательного процесса потребности в здоровом образе жизни, в том числе навыков рационального питания.
- Формировать культуру питания и самообслуживания.

### **Основные направления деятельности школы по реализации программы**

1. Укрепление и модернизация материально-технической базы помещений пищеблока.
2. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.

3. Создание благоприятных условий для организации полноценного качественного питания участников образовательного процесса.
4. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания, повышение культуры обслуживания.
5. Организация системы просветительской и методической работы с педагогами и родителями.
6. Просветительно-воспитательная работа с учащимися.
7. Динамическое наблюдение за состоянием здоровья школьников.

«Программа правильного и здорового питания в образовательных учреждениях» рассчитана на 3 года. Ее поэтапная реализация будет осуществлена в период с 2019 по 2021 год.

Программа затрагивает всех участников образовательных отношений (обучающихся, родителей, педагогов) и реализуется в образовательной области, так и воспитательной деятельности.

### **Ожидаемые результаты**

- Повышение качества питания участников образовательного процесса.
- Обеспечение сбалансированности и безопасности меню.
- Совершенствование материальной базы, использование современного высококачественного оборудования.
- Повышение доли участников образовательного процесса, получающих горячее питание.
- Снижение доли школьников с заболеваниями ЖКТ.

### **Актуальность программы**

Актуальность выбранной темы заключается в том, что одним из важнейших факторов формирования здоровья подрастающего поколения является питание. На сегодняшний день в России проблема питания школьников приобретает все более серьезное значение. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Здоровье учащихся катастрофически ухудшается. И одним из главных факторов этого негативного процесса является отсутствие нормальной системы питания в общеобразовательных учреждениях. По свидетельству специалистов, при поступлении в школу имеет различные заболевания каждый десятый ребенок, при выпуске все наоборот: лишь каждый десятый не имеет отклонений по здоровью. И наряду с нарушениями опорно-двигательного аппарата значительное место занимают заболевания органов пищеварения, эндокринной системы, болезни, связанные с нарушением обмена веществ.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей. Одним из важнейших звеньев служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального

(здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

## **Программные мероприятия**

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям.

### ***Развитие материально-технической базы школьного пищеблока.***

- Анализ состояния организации питания в образовательном учреждении, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью;
- последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой;
- создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.

### ***Обеспечение качественного сбалансированного питания.***

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, который должен состоять из горячего завтрака, обеда и составлять 15 % завтрак и 45 % - обед от суточной потребности в энергии и пищевых веществах соответственно. Завтрак и обед в школе в сумме по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60 % от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 6-11 и 12-18 лет).

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании учащихся за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами, удовлетворить потребности детей и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, изыскать источники снижения затрат на производство и реализацию школьного питания, позволяющие обеспечить детей из многодетных и социально незащищённых семей полноценными горячими бесплатными завтраками, обедами, а также значительно расширить охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям, платным питанием за счёт средств родителей.

### ***Улучшение профессионально-кадрового состава предприятий школьного питания***

На сегодняшний день штат школьного пищеблока составляет 4 человека. Уровень профессиональной подготовки специалистов высокий. Заведующий производством (шеф-повар) работает в системе школьного питания 11 лет. Специальное образование имеет 3 человека. Необходимо создание сети

территориальных опорных базовых предприятий школьного питания для подготовки кадров, что позволяет усилить практическую направленность переподготовки работников школьных пищеблоков, а также организовать лучшее информационное обеспечение организаторов школьного питания.

### **Основные этапы реализации программы**

1. ИНФОРМАЦИОННО-АНАЛИТИЧЕСКИЙ ЭТАП (сентябрь 2019 г.)

Цель: Получение информации и ее анализ.

2. ПОДГОТОВИТЕЛЬНЫЙ ЭТАП (сентябрь 2019 - октябрь 2019 г.)

Цель: Создание условий для реализации программы.

3. ЭКСПЕРИМЕНТАЛЬНЫЙ ЭТАП (2019-2020 учебный год)

Цель: Реализация программы в практике работы школы. Сравнение результатов с ожидаемыми. Внесение корректив в программу.

4. ЗАВЕРШАЮЩИЙ ЭТАП ( май 2021 г.)

Цель: Подведение итогов реализации программы.

5. ПРОГНОСТИЧЕСКИЙ ЭТАП

(май – июнь 2021 года).

Цель: Закрепление позитивных результатов, определение дальнейшей перспективы работы школы в организации здорового питания.

### **Производственный и общественный контроль за организацией питания**

<b>№</b>	<b>Вид контроля</b>	<b>Структура, осуществляющая контроль</b>
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, заведующий производством
2.	Входной производственный контроль	Директор школы, заведующий производством, медицинский работник школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Заместитель директора по АХЧ, медсестра, заведующий производством
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	Заведующий производством
5.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Заведующий производством, медицинский работник школы
6.	Контроль за приемом пищи	Классные руководители, диспетчер по питанию

## **Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников**

### ***Задачи администрации школы:***

Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;

Контроль качества питания;

Контроль обеспечения порядка в столовой;

Контроль культуры принятия пищи;

Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;

### ***Обязанности работников столовой:***

Соблюдение утвержденного 12-ти дневного меню;

Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;

Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;

Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

### ***Обязанности классных руководителей:***

Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; организация конкурсов и викторин на тему правильного питания

Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;

Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

### ***Обязанности родителей:***

Прививать навыки культуры питания в семье;

Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

### ***Обязанности обучающихся:***

Соблюдать правила культуры приема пищи;

Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания

## **Организация работы по воспитанию культуры питания среди обучающихся и родителей**

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные	Планируемый результат и выполнение
<b>1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение</b>				
1.	Назначение ответственного за организацию питания в школе	сентябрь	директор	приказ
2	Совещание классных руководителей об организации горячего питания. Презентация горячего питания	октябрь	педагог-организатор	протокол совещания

3	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь, май	директор	протокол, план работы
4	Заседание школьной комиссии по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	октябрь, февраль	директор	протокол, план работы
5	Организация работы бракеражной комиссии по питанию	в течение года	директор	план работы, акты проверок
6	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	в течение года	социальный педагог	материалы отчётов
<b>2. Работа с обучающимися.</b>				
1	Проведение уроков–здоровья	ежегодно	классные руководители	конструкты уроков
2.	Конкурс стенгазет: «О вкусной и здоровой пище» (3-4 классы) «Правильное питание» (5-6 классы) - выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?» (9-11 классы)	январь февраль декабрь	Классные руководители	материалы конкурсов
3.	Выставка для учащихся «Дары осени»	октябрь	педагог-организатор	отчёт о проведении праздника
4.	«Масленица»	февраль	педагог-организатор	отчёт о проведении праздника
5.	Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся	ежемесячно	социальный педагог	аналитическая информация
6.	Анкетирование учащихся по вопросам питания	январь	педагог-организатор	результаты анкетирования
7.	Работа по оздоровлению обучающихся в летний период	июнь	директор	план работы ГОЛ
8.	Выставка книг по теме «Гигиена питания»	ноябрь	библиотекарь	план выставки, список предложенной литературы
9.	Проведение классных часов	в течение года	классные руководители	планы классных часов
10.	Конкурс на самый интересный проект оформления школьной столовой	октябрь	педагог-организатор	материалы конкурса
11.	Конкурс «Хозяюшка»	март	педагог-организатор,	отчёт о проведении

			учитель технологии	конкурса
12.	Работа над проектами по формированию здорового образа жизни	апрель	педагог-организатор, учителя - предметники	
13.	Проведение Дней здоровья	февраль	учителя физкультуры	отчёт о проведении Дня здоровья
<b>3. Работа с педагогическим коллективом</b>				
1.	Обсуждение вопросов горячего питания на совещаниях, семинарах классных руководителей		директор	протоколы
2.	Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований - организация горячего питания – залог сохранения здоровья	ежемесячно	педагог-организатор, медицинский работник	отчёт о консультациях за год
3.	Организация бесплатного питания учащихся из малообеспеченных семей.	в течение года	социальный педагог, зав. производством	приказ
4.	Ведение пропаганды здорового питания	в течение года	классные руководители,	планы воспитательной работы
5.	Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания.	в течение года	директор, зав. производством, классные руководители	
<b>4. Работа с родителями</b>				
1.	Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на родительских собраниях	в течение года	классные руководители, педагог-организатор, медицинский работник	протоколы родительских собраний
2.	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	в течение года	классные руководители, социальный педагог, медицинский работник	протоколы родительских собраний
3.	Привлечение родителей к проведению внеклассных мероприятий, связанных с формированием правильного отношения к ЗОЖ	в течение года	классные руководители	протоколы родительских собраний
4.	Индивидуальные консультации о правильном	в течение	медицинский	план

	питании	года	работник	воспитательной работы
5	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май	педагог-организатор	протоколы родительских собраний
<b>5. Контроль за организацией горячего питания и работой школьной столовой</b>				
1.	Оформление стенда «Информационный стенд»	сентябрь	заведующий производством	материалы стенда
2.	Составление отчёта по организации горячего питания в школе	ежемесячно	диспетчер по питанию	отчёт
3.	Соблюдение графика питания учащихся	ежедневно	классные руководители	
4.	Личная гигиена учащихся	ежедневно	классные руководители	
<b>6. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей</b>				
1.	Организация закупки технологического оборудования для столовой.	по мере поступления финансирования	директор, заместитель директора по АХЧ	материалы о закупках, сметы
2.	Организация закупки мебели для зала питания.	по мере поступления финансирования	директор, заместитель директора по АХЧ	материалы о закупках, сметы
3.	Организация текущего ремонта школьной столовой	июль-август	директор, заместитель директора по АХЧ	сметы