Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение муниципального образования город Краснодар

средняя общеобразовательная школа № 62

«Утверждаю» Директор МАОУ СОШ № 62

Е. Н. Макарова

« 01» сентября 2021 г.

**Программа**

**"Поговорим о правильном питании"**

1. ОСНОВАНИЯ ДЛЯ РАЗРАБОТКИ ПРОГРАММЫ

Закон Российской Федерации от 10.07.1992 № 3266-1

«Об образовании», Концепция охраны здоровья детей в Российской Федерации на период до 2010 года, постановление Правительства РФ от 21.11.2007 №799 «О мерах государственной поддержки в 2008 - 2009 годах реализации в субъектах Российской Федерации экспериментальных проектов по совершенствованию организации питания обучающихся в государственных общеобразовательных учреждениях субъектов российской федерации и муниципальных общеобразовательных учреждениях», приказ Министерства образования и науки Российской Федерации от 14 декабря 2007 года № 363 «О реализации постановления Правительства Российской Федерации от 21 ноября 2007 г. N 799».

1. 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 понижением 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 МАОУ СОШ №62 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 2.4.5.2409-08 в школе оборудована столовая, работающая на продовольственном сырье и полуфабрикатах.

Помещения столовой размещаются на втором этаже здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов. В состав производственных помещений входят варочный цех (для первичной и вторичной обработки овощей), раздаточная зона (в которую входит раздаточная, обеденный зал.

Во всех производственных помещениях установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной воды через смесители (горячая вода осуществляется за счет кипячения). Холодная и горячая вода, используемая в технологических процессах обработки пищевых продуктах 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.

Перед входом в обеденный зал столовой установлено 4 умывальника из расчета 1 кран на 20 посадочных мест, размещенных в расширенном проходе, ведущем в обеденные залы. Рядом с умывальниками располагаются дозаторы для мыла.

Искусственное освещение осуществляется светильниками.

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. Столовые приборы (ложки, вилки), посуда для приготовления и хранения готовых блюд изготовлены из нержавеющей стали.

При столовой имеются обеденный зал на 100 человек, оснащенный 8-ми местными столами и стульями, столешницы которых изготовлены с

покрытием, позволяющим проводить обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств.

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 малообеспеченных семей, состоящих на учете в органах социальной защиты населения, также организовано горячее питание за счет родительских денег. Для детей, посещающих группу продленного дня, организовано разовое питание (обед).

Учащиеся посещают столовую организованно в течение 3-х перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание. Кроме этого за родительские деньги все учащиеся могут приобрести в буфете столовой горячий чай, готовые кулинарные, мучные кондитерские и булочные изделия.

Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:

* недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
* увеличение детей, страдающих

заболеваниями обмена веществ, желудочно- кишечного тракта;

* недостаточная работа по организации

питания учащихся, воспитанию их

культуры поведения в столовой;

* малоэффективный

контроль за качеством

и безопасностью питания.

Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания учащихся.

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

1. ЦЕЛЬ:

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

1. ЗАДАЧИ:
2. ***СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:***
   1. Создание нормативной и

методической базы для организации питания учащихся.

* 1. Проведение социометрических исследований отношения учащихся к организации и качеству питания.
  2. Внесение дополнений, касающихся организации и качества питания учащихся, в программу мониторинга.
  3. Расширение знаний учащихся о

правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.

* 1. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с

питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой

частью общей культуры личности.

* 1. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания.

Сентябрь 2020 г. – май 2021г.

I. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ в 2020- 2021учебном году:

***Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | август | Директор МАОУ СОШ № 62 |
| Создание совета по питанию | октябрь | Совет школы |
| Организационное совещание:   * Организация школьного питания; * утверждение графика дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой. | в течение года | Заместитель  директора по ВР |
| Совещание классных руководителей:  «Планирование работы по формированию культуры питания**»** | сентябрь | Администрация |
| Педсовет «Совершенствование организации питания учащихся как фактор сохранения и укрепления здоровья детей и подростков» | октябрь | Администрация |
| Заседание совета по питанию с приглашением классных руководителей 1 – 11-х классов по вопросам:   * охват учащихся горячим питанием * соблюдение сан. гигиенических требований; * профилактика инфекционных заболеваний. | Ежегодно (октябрь, февраль) | Заместитель  директора по ВР |
| Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, проведение целевых тематических проверок | в течение года | Администрация, бракеражная  комиссия |
| Мониторинг организации питания. | в течение учебного года | Заместитель  директора по ВР |
| Выпуск информационных бюллетеней,  стенгазет по вопросам организации питания учащихся; размещение информации на сайте школы | в течение учебного года | Медработник школы, Ученический совет  ответственный за |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  | обновление сайта. |

Методическое обеспечение

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **Сроки** | **Исполнители** |
| Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников | В  течение учебного года | Ответственный за питание, классные руководители |
| Консультации для классных руководителей 1 – 11 классов:  «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение  санитарно-гигиенических требований»;  «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья» | В  течение учебного года | Медработник, классный  руководитель |
| Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся | В течение учебного года | Администрация школы, совет по питанию |

***Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Основные мероприятия** | **сроки** | **исполнители** |
| 1. Проведение классных часов по темам:  - «Диета…Диета…Диета» (о правильном питании, воздействии на организм  человека диет и последствия )   * «Еда и заменители» (о вредном воздействии консервантов и красителей на здоровье   человека)   * «Хлеб – всему голова»; * «Каша – пища наша». | Ежегодно (сентябрь - май) | классные  руководители, мед сестра |
| 2. Праздник для учащихся начальной школы | Ежегодно | Зам по ВР, |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| «Золотая осень» | (октябрь) | вожатая |
| 3. Конкурс газет среди учащихся 5 – 8 классов  «О вкусной и здоровой пище» | ноябрь | учитель ИЗО |
| 4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Берегите свою жизнь» | декабрь | учитель ОБЖ |
| 5. Презентация исследовательских проектов  «Что мы едим?» | февраль | учитель информатики |
| 6. Конкурс среди учащихся 5 – 8 классов  «Хозяюшка» | март | учитель технологии |
| 7. Уроки химии и биологии в рамках декады предметов естественного цикла «Исследование пищевых добавок» | апрель | учителя химии и биологии |
| 8. Анкетирование учащихся:  - По вопросам организации школьного питания | сентябрь, май | Социальный педагог |
| 9. Цикл бесед «Азбука здорового питания» | апрель | волонтерская группа учащихся |
| 10. Устный журнал "Молоко - волшебный дар" (начальная школа) | май | библиотекарь |

Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **основные мероприятия** | **сроки** | **исполнители** |
| 2. Проведение родительских собраний по темам:  «Совместная работа семьи и школы по  формированию здорового образа жизни»; «Питание учащихся дома»;  «Профилактика желудочно-  кишечных, инфекционных и простудных заболеваний»; «Оценка работы школы по | сентябрь ноябрь  январь апрель | Администрация школы,  медработник |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| организации горячего питания» |  |  |
| 3. Индивидуальные консультации медработника школы «Как кормить ребёнка, нуждающегося в диетпитании» | по запросу | Медработник |
| 4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»,  «Питание учащихся дома»;  «Профилактика желудочно-  кишечных, инфекционных и простудных заболеваний» | февраль | Социальный педагог |
| 5. Организация встречи родителей с детским педиатром  - «Диетическое питание детей с хроническими заболеваниями» | апрель | Администрация школы,  медработник |
| 6. Анкетирование родителей «Питание глазами родителей» | сентябрь | классные  руководители. |
| 7. Опрос родителей «Оценка работы школы по организации горячего питания» | май | классные  руководители, Зам директора по ВР |

***VII. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ***

Реализация программных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся и воспитанников позволит решить ряд социальных проблем, направленных на создание условий для организации

рационального, сбалансированного питания детей и подростков:

1. Снизить уровень элементарно-зависимых заболеваний среди детей и подростков.
2. Стабилизировать и снизить удельный вес общей заболеваемости хронической патологии.
3. Улучшить показатели физического развития детей и подростков.
4. Повысить сопротивляемость организма к различным заболеваниям, воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды.
5. Улучшить показатели успеваемости школьников.
6. Расширить знания о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
7. Повысить уровень информированности родителей в вопросах организации правильного питания.

Приложение №1.

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? |  |  |

Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания

**от «01» сентября 2020 г.**

* 1. Создание совета по питанию;
  2. Организация школьного питания;
  3. Утверждение графика дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой;
  4. Совещание классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры питания**»;**
  5. Охват учащихся горячим питанием;
  6. Соблюдение сан. гигиенических требований;
  7. Профилактика инфекционных заболеваний;
  8. Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, проведение целевых тематических проверок;