Муниципальное автономное общеобразовательное учреждение

муниципального образования город Краснодар

средняя общеобразовательная школа № 62

«Утверждаю»

Директор МАОУ СОШ № 62

Е. Н. Макарова

« 01» сентября 2020 г.

Программа

"Поговорим о правильном питании"

на 20120-2021учебный год

***I. 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».

***II. 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.

***III.  ЦЕЛЬ:***

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

***IV.  ЗАДАЧИ:***

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания учащихся.
2. Проведение социометрических исследований отношения учащихся к  организации и качеству питания.
3. Внесение дополнений, касающихся организации и качества питания учащихся, в программу мониторинга.
4. Расширение знаний учащихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
5. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием, осознание того, что навыки этикета являются неотъемлемой частью общей культуры личности.
6. Просвещение родителей в вопросах организации правильного питания.

***V. СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:***

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 «Золотая осень» | Ежегодно (октябрь) | Зам по ВР, 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 организации горячего питания» | сентябрь ноябрь январь  апрель | Администрация школы, медработник |
| 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;