


МУНИЦИПАЛЬНОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №36»

Согласовано:  
председатель УС   
Н.А. Ананьина  
«28» 08 2019 г

Утверждаю:  
директор школы  
Середи́на О.А.  
«28» 08 2019 г



**ПРОГРАММА**

**«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ ШКОЛЬНИКОВ»**

2019-2024 гг

Составители:  
заместитель директора по ВР  
Лесникова Н.Г.,  
ответственный за питание  
Сергеева Е.В.

ЧИТА – 2019

## *Содержание*

Содержание .....	2
I. НОРМАТИВНО_ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ПРОГРАММЫ	
II. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА .....	
VI. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ в 2019 -2019:.....	6
Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение	6
Методическое обеспечение.....	7
Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся.....	7
Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся.....	8
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой .....	9
VII. ЭФФЕКТИВНОСТЬ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ .....	9
Примерная анкета «Питание глазами учащихся».....	10
Примерная анкета «Питание глазами родителей».....	10

## ***I. НОРМАТИВНО-ПРАВОВОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ***

Закон «Об образовании в Российской Федерации» от 26.12.2012 г., 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», постановление Правительства Забайкальского края от 17 марта 2008 года № 129 «О реализации экспериментального проекта по совершенствованию организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных учреждениях Забайкальского края в 2008 году», Программа воспитания и социализации «Я и мир вокруг» МБОУ «СОШ №36»

## ***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 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 «СОШ №36» 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, оборудованная мармитами), обеденный зал. В помещении столовой также располагается буфет, осуществляющий реализацию готовых кулинарных, мучных кондитерских и булочных изделий.

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 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.

Перед входом в обеденный зал столовой установлено 7 умывальников из расчёта 1 кран на 20 посадочных мест, размещенных в расширенном проходе, ведущем в обеденные залы. Рядом с умывальниками располагаются дозаторы для мыла и электросушилки, фонтан для питья.

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 лавочками, 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, учёта температурного режима холодильного оборудования и другие.

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

В школе обеспечиваются горячим питанием дети из малообеспеченных семей, состоящих на учёте в органах социальной защиты населения, также организовано горячее питание за счёт родительских денег. Для детей,

посещающих группу продленного дня, организовано 2-х 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***

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.

### ***ЦЕЛЬ:***

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

### ***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.

### ***СРОК РЕАЛИЗАЦИИ:***

Сентябрь 2019 г. – май 2024г.

## ***I. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РАБОТЫ в 2019- 2024 учебном году:***

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

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Директор МБОУ «СОШ №36»
Организационное совещание Совета по питанию: - Организация школьного питания; - утверждение графика дежурства и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой.	сентябрь	Заместитель директора по ВР, ответственные за питание, родители
МО классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры питания»	сентябрь	Администрация
Совещание при директоре «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;	декабрь	Заместитель директора по ВР, ответственные по питанию, социальный педагог
Заседание совета по питанию: - профилактика инфекционных заболеваний -витаминизация блюд	март	Председатель Совета по питанию
Расширенное заседание Совета по питанию «Анализ работы за прошедший год. Подготовка к летней оздоровительной кампании»	май	Председатель Совета по питанию, заместитель директора по ВР, начальник лагеря

<p>Осуществление контроля за работой столовой, буфета;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• проведение целевых тематических проверок</li> </ul>	<p>Ежедневно</p> <p>До 25 числа каждого месяца</p>	<p>Администрация, бракеражная комиссия</p>
<p>Мониторинг организации питания.</p>	<p>Октябрь-декабрь-февраль-апрель</p>	<p>Заместитель директора по ВР, Ответственные за питание.</p>
<p>Выпуск информационных бюллетеней, стенгазет по вопросам организации питания учащихся; размещение информации на сайте школы</p>	<p>1 раз в два месяца ( по итогам мониторинга)</p>	<p>Медработник школы, Совет старшеклассников, ответственный за обновление сайта.</p>

### *Методическое обеспечение*

<b>Основные мероприятия</b>	<b>Сроки</b>	<b>Исполнители</b>
<p>Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников</p>	<p>В течение учебного года</p>	<p>Ответственный за питание, классные руководители</p>
<p>Консультации для классных руководителей 1 - 9 классов: «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»</p>	<p>По мере обращения</p>	<p>Медработник</p>
<p>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся</p>	<p>апрель</p>	<p>Администрация школы, Совет по питанию</p>

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

<b>Основные мероприятия</b>	<b>сроки</b>	<b>исполнители</b>
<p>1. Проведение классных часов по темам:  - «Еда и заменители» (о вредном воздействии консервантов и красителей на здоровье человека)  - «Хлеб – всему голова»;  - «Каша – пища наша».</p>	<p>Ежегодно (сентябрь - май)</p>	<p>классные руководители, преподаватель ОБЖ</p>
<p>3. Конкурс газет среди учащихся 5 – 8 классов «О вкусной и здоровой пище»</p>	<p>ноябрь</p>	<p>учитель ИЗО</p>

4. Беседы с учащимися 10-11 кл. «Берегите свою жизнь»	декабрь	учитель ОБЖ
5. Презентация исследовательских проектов «Что мы едим?»	Декабрь-январь	учитель информатики, классные руководители, учитель ОБЖ
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, январь, май	Социальный педагог
9. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	Октябрь, апрель	Мед.работник, учитель ОБЖ
10. Устный журнал "Молоко - волшебный дар" (начальная школа)	май	библиотекарь

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

<b>Основные мероприятия</b>	<b>сроки</b>	<b>исполнители</b>
1. Индивидуальные консультации медработника школы «Как кормить ребёнка, нуждающегося в диетпитании»	по запросу	Медработник
2. Родительский лекторий в рамках классных родительских собраний «Здоровье вашей семьи», «Питание учащихся дома»; «Профилактика желудочно-кишечных, инфекционных и простудных заболеваний»	ноябрь	Классные руководители
3. Организация встречи родителей с детским педиатром - «Диетическое питание детей с хроническими заболеваниями»	апрель	Администрация школы, медработник
4. Анкетирование родителей «Питание глазами родителей»	сентябрь	классные руководители.
5. Опрос родителей «Оценка работы школы по организации горячего питания»	май	классные руководители, Зам директора по ВР



## **Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>сроки</b>	<b>исполнители</b>
1. Приобретение мебели для обеденного зала	2021 год	Администрация, зам. директора по АХЧ
2. Частичный косметический ремонт пищеблока и обеденного зала	По мере поступления финансирования	
3. Ремонт кровли	По мере поступления финансирования	

## ***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.

**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 рациональной организацию горячего питания в школе?		
8	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
9	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		

**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 рациональной организацию горячего питания в школе?		
3	Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?		
4	Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?		
5	Удовлетворены ли Вы работой буфета?		

