

Муниципальное общеобразовательное учреждение  
«Лихославльская средняя общеобразовательная школа №2»



Утверждаю.

Директор школы:  
О.Ю. Патрикеева

Приказ № 3-а от 11 января 2019 года

**Программа  
по совершенствованию организации  
питания учащихся  
МОУ «ЛСОШ №2»  
«Школа здорового питания»  
на 2019-2024 г.**

г. Лихославль 2019 г

## **1. Обоснование необходимости реализации Программы:**

*«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»*

**В.А.Сухомлинский**

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

- Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
- Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проецируемой деятельности;
- Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное питание.

Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Поэтому администрация МОУ « ЛСОШ №2»» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьного питания должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школы стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

### **Цель программы:**

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

### **Задачи программы:**

- Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
- Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также миорные компоненты пищи.
- Обеспечить 100% учащихся школьным питанием.
- Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
- Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.
- Обеспечить наличие диетического питания для детей с различными заболеваниями, организовать работу буфета, фито-стола и др. форм организации здорового питания.

### **Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:**

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьная столовая укомплектована бригадой. Бригада состоит из заведующей столовой, повара – 3 разряда, кухонного работника. Все сотрудники имеют специальное профессиональное образование. Сотрудники получают повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – один раз в два года.

В столовой МОУ « ЛСОШ №2» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Таблица 1  
«Перечень столового оборудования»

№	Оборудование	Количество
1	Вентиляционная система пищеблока	1
2	Водонагреватель проточный Гроднотормаш ЭВПЗ-15	1
3	Плита 6 конфорочная АВАТ ЭП-6П	1
4	Мармит-прилавок для 1 и 2 блюд АВАТ АСТА ЭМК-70КМУ	1
5	Прилавок для холодных блюд АВАТ АСТА ПВВ(Н)-70КМ-С-НШ	1
6	Пароконвектомат RATIONAL SCC 101 WHITEEFFICIENCY	1
7	Котел АВАТ КПЭМ-100/9Т	1
8	Холодильники - Атлант, Минск	2
9	Морозильные камеры - Атлант, Индезит	2
10	Стол холодильный COOLEQ GN2100TN	1
11	Овощерезка ROBOT COUPE CL50	1
12	Мясорубка МИМ-300	1
13	Картофелечистка Торгмаш МОК-150У	1
14	Миксер ROBOT COUPE MP450 COMBI ULTRA	1
15	Машина посудомоечная ELECTROLUX NHTD 505052	1
16	Облучатель бактерицидный настенный ELID ОБН-150	2
17	Привод универсальный Завод Торгмаш УКМ-ПК	1
	ИТОГО	20

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

#### **Сроки реализации Программы.**

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2019 – 2024 г. г.

#### **Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.**

Школа располагает столовой на 70 посадочных мест. Время завтраков и обедов учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

Таблица 2

## «График питания»

8:45	1 <sup>в</sup> , 2 <sup>в</sup>
9:00	1 <sup>а, б</sup>
9:50	3 <sup>а, в</sup>
9:55	2 <sup>а, б</sup>
10:45	3 <sup>б</sup>
10:50	4 <sup>а, б</sup>
11:50	за родительскую плату
12:45	дети, находящиеся в трудной жизненной ситуации
13:00	ГПБ

Организовано ежедневное дежурство учащихся 6 – 11 классов согласно графику. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Проводится анкетирование родителей и учащихся по вопросам качества продуктов и изготавливаемых блюд, ассортименту и стоимости питания. Результаты опросов и предложения выносятся для обсуждения на родительских собраниях и с обслуживающим персоналом столовой. Регулярно на общешкольных родительских конференциях поднимаются вопросы, связанные с организацией питания в школе. Отзывы о работе, форме и культуре обслуживания в школьной столовой со стороны учащихся, родителей, учителей хорошие. Так, по результатам анкеты «Питание глазами родителей» на вопрос - удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе? – 85% родителей дали положительный ответ. А на вопрос - удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи? – 80% родителей ответили «Да».

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье (праздники, беседы, классных часов, родительские собрания, семинары, конкурсы рисунков и плакатов на тему правильного питания и здорового образа жизни).

#### **Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.**

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достичнуть следующих результатов:

- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;

- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;
- Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
- Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
- Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
- Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
- В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:
- улучшение состояния здоровья школьников, уменьшение случаев ожирения, дистрофии и других заболеваний, связанных с питанием, а в перспективе - улучшение репродуктивного здоровья;
- снижение риска развития сердечно-сосудистых, эндокринных, желудочно-кишечных заболеваний в период обучения в школе и в течение дальнейшей жизни;
- рост учебного потенциала детей и подростков;
- улучшение успеваемости школьников;
- повышение их общего культурного уровня.

#### **Система организации контроля за исполнением Программы.**

Повар, кладовщик и кухонный работник столовой имеют профессиональное образование и стаж работы. Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 72 кв. м. на 70 посадочных мест.

Соблюдение норм хранения продуктов и калорийности питания контролируется медицинским работником.

В школе ведутся журналы:

- журнал регистрации отбора проб
- журнал вкарцевания;
- журнал учета влажности воздуха в складском помещении;
- журнал витанимизации
- журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
- журнал бракеража готовой пищевой продукции;
- журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
- журнал контроля за рационом питания;
- журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, обязательно член первичной профсоюзной организации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые корректизы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется десятидневное циклическое меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

**Таблица 3**  
**«План мероприятий программы»**

№ п/п	Мероприятие	Сроки	Участники	Ответственные
1	Организация питания школьников в школьной столовой.	В течение учебного года		Директор школы, Зав. Столовой.
2	Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала.	Ежедневно		Мед.работник, зав. столовой
3	Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями)	В течение учебного года		Классные руководители, соц. педагог
4	Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте	Сентябрь - октябрь		Зам. директора по ВР, ответственный за организацию школьного питания
5	Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой	В течение учебного года	1 – 11 классы	Ответственные за организацию школьного питания, классные руководители

6	Классный час «Разговор о правильном питании »	Сентябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
7	Подготовка памяток для родителей «Организация правильного питания в семье»,	Октябрь	1 – 8 классы	Мед.работник, классные руководители
8	Классный час «Что мы едим»	Октябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
9	Акция «Мы за здоровый образ жизни»;  - конкурс рисунков «Я за здоровое питание»  - конкурс плакатов Питание – для здоровья!»  - викторина «Огород» ;  - игра «Всем, кто хочет быть здоров»	1 – 4 классы  5 – 8 классы  5-е классы  2-е классы	ноябрь	Классные руководители, педагоги-организаторы.
10	Классный час «Хлеб - драгоценность, им не сори	ноябрь	1 – 11 классы	Классные руководители
11	Родительские собрания Еда, как друг и враг»,	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
12	Классный час ««Страна Витамина»	Декабрь	1 – 11 классы	Классные руководители
13	Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?»	Январь	1 – 11 классы	Педагог-психолог
14	Праздник «Сладкоежка»	Январь	2 – 3 классы	Кл.руководители
15	Классный час «Спорт, здоровье и питание»	февраль	1 – 11 классы	Классные руководители
16	Родительское собрание «Роль питания в укреплении здоровья детей в современных экологических условиях»	март	1 – 11 классы	Классные руководители
17	Классный час ««Вкусные традиции моей семьи»	март	1 – 11 классы	Классные руководители

18	конкурс «Мой Самый здоровый класс»	апрель	1 – 11 классы	Зам. директора по ВР, классные руководители
19	Классный час », «Хорошие пищевые привычки»	Май	1 – 11 классы	Классные руководители
20	Контроль за деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН	В течение учебного года		Директор школы