

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 24 города Коврова**

Принята решением общего собрания протокол № 7 от 28.12.2015 г.	Утверждаю Директор МБОУ СОШ № 24 _____ Л.В Воробьева Приказ №388 от 31.12.2015 г.
---	--

**Программа МБОУ СОШ № 24
«Здоровое питание»**

разработана на период с 2016 – 2020 г.

**Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа № 24 города Коврова
Программа «Здоровое питание»**

I. Паспорт программы.

1. Наименование программы	Программа «Здоровое питание» на период с 2016 – 2020 гг. (Подпрограмма Программы развития школы)
2. Основание для разработки программы	- Распоряжение правительства РФ от 25.10.2010 № 1873 «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года» - Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений" - Муниципальная программа города Коврова «Развитие образования» на 2015 – 2020 годы. Подпрограмма 4 «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях города Коврова» Постановление Администрации города Коврова № 2630 от 3.12.2014 - Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Коврова. Решение Совета народных депутатов города Коврова от 25.11.2015 г. № 317
3. Разработчик программы	Воробьева Л.В., директор школы Храпкова Е.А., Кочнева С.П., ответственные за организацию питания в школе
4. Основные исполнители программы.	Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, медицинские работники, родители.
5. Социальные партнёры.	МУТПП «Школьник»
6. Цель программы.	Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.
7. Основные задачи программы	<ul style="list-style-type: none">• обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного

	<p>питания;</p> <ul style="list-style-type: none"> • обеспечение доступности и разнообразия школьного питания • гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании; • предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания; • укрепление материально – технической базы столовой; • пропаганда принципов здорового и полноценного питания; • организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; • совершенствование системы финансирования школьного питания.
8.Основные направления программы	<ul style="list-style-type: none"> • Организация рационального питания обучающихся; • Обеспечение качества и безопасности питания; • Увеличение охвата горячим питанием, доведение до 100%; • Организация образовательно – разъяснительной работы по вопросам здорового питания; • Укрепление материально – технической базы столовой.
9.Этапы реализации программы	<p>2016 - 2017гг.:организационный 2017 – 2019 гг.:практический 2019 - 2020гг.:контрольно - обобщающий</p>
10.Объёмы и источники финансирования	<ul style="list-style-type: none"> • Средства Федерального бюджета • Средства Регионального бюджета • Средства бюджета муниципального образования • Родительские средства • Другие источники
11.Ожидаемые результаты реализации программы.	<ul style="list-style-type: none"> • обеспечение детей питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания; • обеспечение доступности и разнообразия школьного питания; • гарантированное качество и безопасность питания пищевых продуктов, используемых в питании; • предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;

	<ul style="list-style-type: none"> • укрепление материально – технической базы столовой; • пропаганда принципов здорового и полноценного питания; • организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; • совершенствование системы финансирования школьного питания.
12. Организация контроля над исполнением программы	<ul style="list-style-type: none"> • Подготовка ежегодного доклада директора школы о результатах деятельности школы по реализации Программы «Здоровое питание»; • Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников; • Активизация деятельности бракеражной комиссии; • Информирование родителей на родительских собраниях, через СМИ, школьный сайт.
13. Принципы построения программы «Здоровое питание»	<ul style="list-style-type: none"> • Актуальность, нацеленность на решение ключевых проблем; • Прогностичность, нацеленность на результат при рациональном использовании ресурсов; • Реалистичность, реализуемость; • Чувствительность к сбоям; • Контролируемость; • Информированность.
14. Содержание программы «здоровое питание»	<ol style="list-style-type: none"> 1. Паспорт Программы «Здоровое питание» 2. Актуальность проблемы. 3. Принципы здорового питания. 4. Характеристика Программы: <ul style="list-style-type: none"> • Цель Программы; • Задачи; • Ожидаемый результат реализации; • Направления Программы; • Характерные черты Программы. 5. Характеристика ресурсов Программы: <ul style="list-style-type: none"> • Нормативно-правовые ресурсы; • Материально-техническая база; • Кадровое обеспечение. 6. Механизм реализации Программы: <ul style="list-style-type: none"> • Производственный контроль над организацией питания; • Основные мероприятия реализации программы «Здоровое питание» 7. Управление программой «Здоровое питание» 8. Система мониторинга за ходом реализации программы «Здоровое питание»

2. Актуальность проблемы

2.1 Значимость проблемы и подход

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. 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 школы сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Сейчас особенно остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Полноценное питание—существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также укрепление здоровья в детском и подростковом возрасте. Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты. Пищевой рацион детей должен быть сбалансирован в зависимости от возраста, пола, климатогеографической зоны проживания, характера деятельности и величины физической нагрузки.

В организации питания большое значение имеют режим или ритм питания для каждой возрастной группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи. Немаловажное значение отводится кулинарной обработке, оформлению пищи и обстановке, в которой осуществляется ее прием, включая воспитание гигиенических навыков подготовки к приему пищи и правильное поведение во время еды.

В России структура питания детей, особенно школьного возраста, характеризуется продолжающимся снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц, растительного масла, фруктов и овощей. При этом существенно увеличивается потребление хлеба и мучных продуктов, а также картофеля. Вследствие этого на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

- дефицит животных белков, достигающий 15–20% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами;
- дефицит полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров;
- выраженный дефицит большинства витаминов: С—у 70–100% обследованных, витаминов группы В и фолиевой кислоты—у 60–80%, бета-каротина—у 40–60%.

Совершенствование системы питания в школе напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране. Здоровое, рациональное питание имеет первостепенное значение для предупреждения многих хронических заболеваний, определяющих в настоящее время в России преждевременную смертность и низкую ожидаемую продолжительность жизни.

2.2. Концепция оптимального питания:

Диетологи установили так называемые безопасные и адекватные уровни суточного поступления с пищей таких ранее ненормируемых микронутриентов, как хром (50–200 мкг), ванадий (около 100 мкг), кремний (5–10 мкг), никель (около 100 мкг). Определено нормальное среднесуточное поступление ряда других элементов: алюминия (от 3 до 100 мг), брома (от 2 до 8 мг), кадмия (от 10 до 20 мкг), германия (от 0,4 до 1,5 мг), лития (200–600 мкг), рубидия (1–5 мг) и др.

Рекомендуемое соотношение в рационе питания детей и подростков количества основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет около 1:1:4 (по массе).

Удельный вес животного белка в рационе детей и подростков школьного возраста должен быть не менее 60% от общего количества белка.

Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров. В рацион включается молочный жир в виде сливочного масла (30–40 г/сутки), сметаны (5–10 г).

Легкоусвояемые углеводы (сахара) должны составлять около 20–30% от общего количества углеводов.

Рацион должен содержать достаточное количество пищевых волокон—не менее 15–20 г/сутки.

Оптимальное соотношение в рационе питания детей и подростков солей кальция и фосфора не ниже 1,2:1.

Завтрак детей должен обеспечивать 25%, обед—35–40%, полдник 15%, ужин—20–25% от суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

Концепция оптимального питания предусматривает необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей организма не только в энергии, эссенциальных макро-и микронутриентах, но и в целом ряде столь же необходимых минорных непищевых компонентов пищи.

3. Принципы здорового питания

3.1. Принципы организации рационального питания детей в школе

1. Поступление пищевых веществ и энергии должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям детского организма, обеспечивать его рост и развитие. Завтрак в школе должен составлять 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.
2. Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности должна составлять 14%, углеводов 55%, липидов 31%; доля белка животного происхождения от общего количества белка - не менее 60%.
3. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15-20г/сутки.
4. Растительные жиры должны составлять не менее 30% от общего количества жира.
5. Организация дифференцированного по возрасту питания, обеспечение 2-х разового режима питания для детей, посещающих группу продленного дня и детей из социально неблагополучных семей. При посещении группы продленного дня для детей должен быть организован полдник.
6. При двух разовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.
7. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.
8. Учет региональных эколого-гигиенических факторов питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.д.).
9. Включение в рацион питания биологически активных добавок, природного происхождения, разрешенных к применению Минздравом РФ для детей, продуктов, блюд, способствующих:
 - повышению защитных функций физиологических барьеров (кожи, слизистых желудочно-кишечного тракта, верхних дыхательных путей);
 - активизации процессов связывания и выведения из организма экзо-и эндотоксинов;
 - компенсации дефицита жизненно необходимых веществ, которые не синтезируются в организме (незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, микроэлементы).
10. Широкая информированность родителей с целью преемственности питания детей в выходные дни и формирование мировоззрения здорового образа жизни.

3.2. Основные принципы здорового питания:

1. Употребляйте разнообразные пищевые продукты, большинство которых—растительного, а не животного происхождения.
2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.
3. Ешьте несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше—свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).
4. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах, необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.
5. Контролируйте поступление жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности), и заменяйте животный жир на жир растительных масел.
6. Жирному мясу и мясным продуктам предпочитайте бобовые, зерновые,

рыбу, птицу или постное мясо.

7. Употребляйте молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.

8. Выбирайте продукты с низким содержанием сахара и употребляйте сахар умеренно, ограничивая количество сладостей и сладких напитков.

9. Ешьте меньше соли. Общее ее количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (6 г в день). Следует употреблять йодированную соль.

10. Приготовление пищи должно обеспечивать ее безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение помогут уменьшить количество используемых в процессе готовки жира, масла, соли и сахара.

4. Характеристика Программы:

4.1. Цель программы:

Обеспечение здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления здоровья, а также профилактики заболеваний.

4.2. Задачи Программы:

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- укрепление материально – технической базы столовой;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- совершенствование системы финансирования школьного питания;
- оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.

4.3. Ожидаемые результаты реализации

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- укрепление материально – технической базы столовой;

- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации;
- улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества

4.4. Направления Программы «Здоровое питание»

Приоритетные национальные проекты и реформы в сфере демографии дали толчок в развитии многих важных социальных инициатив. Проект «Здоровое питание» занимает среди них особое место.

- Организация рационального питания обучающихся;
- Обеспечение качества и безопасности питания;
- Модернизация МТБ столовой, улучшение санитарно-технического состояния пищеблока столовой;
- Организация образовательно – разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- Обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям.

4.5 Характерные черты Программы «Здоровое питание»

Программа «здоровое питание» - стратегический документ школы способствует упорядочению современной деятельности всех заинтересованных сторон в организации здорового питания обучающихся.

Характерные черты программы

- Актуальность, нацеленность на решение ключевых проблем;
- Прогностичность, нацеленность на результат при рациональном использовании ресурсов;
- Реалистичность, реализуемость;
- Чувствительность к сбоям;
- Контролируемость;
- Информированность.

Задачи	Содержание работы.
1. Обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;	-Разработка нормативно – правовой и технологической документации по организации школьного питания; -Участие в городских мероприятиях по формированию навыка здорового питания, в направлении формирования культуры здорового питания; -Активизация воспитательной работы

<p>2.Обеспечение доступности школьного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Контроль за ценообразованием на школьное питание; -Дотации на питание различным группам учащихся согласно постановлениям главы администрации; -Учёт социального положения различных категорий учащихся.
<p>3.Гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Контроль за соблюдением законодательства РФ в области прав потребителей; Приоритет продукции местных производителей.
<p>4. Укрепление МТБ пищеблока</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Замена устаревшего технологического оборудования; -Ремонт системы вентиляции, канализации и водоснабжения; -Косметический ремонт помещений столовой
<p>5.Обеспечение доступности школьного питания</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Обеспечение льготным питанием отдельных категорий учащихся; -Корректировка расписания в соответствии с СанПиН
<p>6.Предупреждение среди детей инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Воспитание правильного отношения к питанию; Организация внеурочной деятельности по формированию культуры здорового питания -Просветительская работа о соблюдении санитарных норм и личной гигиены через соц. Проекты, классные часы. Формы внеурочной деятельности.
<p>7.Повысить кадровый потенциал работников пищеблока и других специалистов, ответственных за организацию питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Обучение персонала санитарному минимуму; -Обучение медицинского работника вопросам рационального питания; Просветительская работа среди классных руководителей, педагогов по вопросам питания.
<p>8.Пропаганда принципов здорового питания. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания; - Участие в городских мероприятиях по формированию навыков здорового питания
<p>9.Совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные затраты.</p>	<ul style="list-style-type: none"> -Увеличение бюджетных дотаций на питание учащихся; -Организация контроля за соблюдением ценообразования, выделением и освоением финансовых средств; -Расширение социального партнёрства.

5. Нормативно – правовые ресурсы:

- 1) Распоряжение правительства Российской Федерации от 25.10.2010 № 1873 «Об основах государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года»
- 2) Приказ Минздравсоцразвития России N 213н, Минобрнауки России N 178 от 11.03.2012"Об утверждении методических рекомендаций по организации питания обучающихся и воспитанников образовательных учреждений"
- 3) Муниципальная программа города Коврова «Развитие образования на 2015 – 2020 годы». Подпрограмма «Совершенствование организации питания учащихся в общеобразовательных учреждениях города Коврова» Постановление Администрации города Коврова № 2630 от 3.12. 2014
- 4) Положение об организации питания обучающихся в муниципальных общеобразовательных организациях города Коврова. Решение Совета народных депутатов города Коврова от 25.11.2015 г. № 317

5.1 Кадровое обеспечение.

В процессе реализации программы кадровое обеспечение имеет важное значение. Поэтому необходимо усилить деятельность школы в направлении формирования профессиональных кадров, владеющих культурой здорового питания по трём группам:

1. Работники пищеблока;
2. Педагогические работники;
3. Медицинские работники.

Основными направлениями деятельности являются:

- 1) подбор и расстановка кадров;
- 2) обучение санитарному минимуму педагогов, учащихся, административно – хозяйственный персонал, учащихся;
- 3) формирование культуры здорового питания в педагогическом коллективе;
- 4) разработка и изучение должностных инструкций по организации школьного питания.

6. Механизм реализации программы.

6.1 Производственный и общественный контроль за организацией питания

№	Виды контроля	Структура, осуществляющая контроль.
1	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, фельдшер школы ежедневно, бракеражная комиссия школы.
2	Входной производственный контроль	Директор школы, фельдшер школы ежедневно.
3	Контроль санитарно – технического состояния	Директор школы, фельдшер школы ежедневно, комиссия УС школы.

	пищблока.	
4	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов.	Роспотребнадзор
5	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	Фельдшер школы.
6	Контроль за состоянием здоровья , соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками.	Фельдшер школы ежедневно, прохождение медицинских осмотров ежегодно.
7	Приемочный производственный контроль	Фельдшер школы, бракеражная комиссия ежедневно.
8	Контроль за приёмом пищи	Дежурный администратор, классные руководители ежедневно, комиссия школы.

6.2 Основные мероприятия Программы «Здоровое питание»

Совершенствование системы школьного питания возможно только при условии комплексного решения в этой сфере, учитывающее и медицинские, и правовые, и социальные направления.

Стратегия реализации программы:

1 этап: Базовый – 2016 г. – организационный:

- анализ нынешнего состояния;
- планирование реализации основных направлений программы;

Создание условий реализации программы;

- начало реализации программы.

2 этап: Основной – 2017– 2019гг.:

- поэтапная реализация программы в соответствии с целями и задачами;
- промежуточный мониторинг результатов;
- корректировка планов в соответствии с целями и задачами и промежуточными результатами.

3 этап: Заключительный -2019- 2020 гг. – контрольно – обобщающий:

- завершение реализации программы;
- мониторинг результатов;
- анализ результатов.

Основные направления реализации Программы.

1. Организация и регулирование школьного питания:

- развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания;

- обеспечение доступности, безопасности и эффективности школьного питания;
- оказание социальной поддержки отдельным категориям обучающихся;
- использование разных форм и методик организации питания.

2. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.

- Пропаганда здорового питания в классе и на родительских собраниях;
- Раз в месяц посвятить вопросам горячего питания, охране здоровья, активному образу жизни;
- В библиотеке создать банк данных по вопросам здорового питания

3. Укрепление материально – технической базы школьной столовой предусматривает:

- совершенствование дизайна школьной столовой;
- оснащение недостающим технологическим оборудованием школьного пищеблока.

4. Повышение квалификации персонала предусматривает:

- повышение профессионального уровня специалистов в области школьного питания через систему повышения квалификации;
- участие в профессиональных смотрах и конкурсах;
- проведение бесед, классных часов, конкурсов, выставок для родителей и обучающихся.

7. Содержание программы.

1. Организация и регулирование школьного питания:

Мероприятия	Срок	Ответственный
Проверка готовности столовой к новому учебному году.	август	Директор школы, медработник, ответственный за питание.
Ознакомление классных руководителей, работников столовой с нормативными документами, регулирующими школьное питание.	сентябрь	ответственный за питание.
Создание бракеражной комиссии	сентябрь	Директор школы
Совещание при директоре: составление графика дежурства по столовой, утверждение списка обучающихся на льготное питание.	сентябрь	Директор школы
Формирование нормативно – правовой базы по организации питания в школе	сентябрь	Директор школы, ответственный за питание.
Проверка должностных обязанностей работников пищеблока	сентябрь	Ответственный за питание
Согласование примерного	Август,	Ответственный за питание

10дневного меню в осеннее – зимний период, зимнее – весенний период, в соответствии с санитарными нормами.	февраль	
Контроль за наличием инструкции по эксплуатации технологического оборудования на пищеблоке, по технике безопасности.	В течение года	Зам. Директора по АХЧ
Контроль за организацией питания в школе, выполнение мероприятий по его улучшению.	В течение года	Директор
Контроль за выполнением требований СанПиН 2.4.2. 2821 – 10 «Санитарно – эпидемиологические требования к организации питания обучающихся в общеобразовательных учреждениях начального и среднего профессионального образования»	В течение года	Директор школы, медработник
Контроль за выполнением программы производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно – противоэпидемиологических мероприятий.	В течение года	Мед. работник школы, ответственный за питание.

2.Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей

Название мероприятия	Сроки	Ответственный
Планирование работы по охвату горячим питанием обучающихся школы, по формированию навыков здорового питания	сентябрь	Директор
Заседание Совета школы и общешкольного родительского комитета «Организация питания в школе»	ноябрь, апрель	председатель Совета школы
Размещение информации об организации питания на школьном сайте	в течение года	Ответственный по питанию

Оформление информационного уголка питания.	сентябрь	Ответственный по питанию
Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований, - организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	в течение года	Зам.директора по ВР
Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся		
Проведение классных часов, уроков здоровья, внеклассных мероприятий по воспитанию культуры питания среди обучающихся	в течение года	классные руководители библиотекарь зам.директора по ВР
Цикл бесед «Разговор о правильном питании»	в течение года	
Конкурс рисунков «Правила правильного питания» среди учащихся начальной школы	апрель	Зам. директора по УВР
Работа по воспитанию культуры питания среди родителей обучающихся	в течении года	
Включение в состав Совета по питанию представителей родительского актива и общественности	сентябрь	директор школы
Проведение классных и общешкольных родительских собраний	ежегодно	директор школы, классные руководители
Праздничные огоньки, конкурсы с привлечением родителей и общественности	ежегодно	совет по питанию, зам.директора по ВР
Проведение заседаний общешкольного родительского комитета по вопросу организации питания в школе	ноябрь, апрель	директор школы

3. Укрепление материально-технической базы школьной столовой

Своевременное приобретение посуды и столовых приборов	В течение года	Зам.директора по АХР
Поддержание эстетического состояния зала столовой	В течение года	Зам.директора по АХЧ
Приобретение и эксплуатация нового технологического оборудования	В течение года	Зам. директора по АХЧ

4.Мониторинг реализации программы.

Направление мониторинга	Диагностика	Сроки	Ответственный
Охват учащихся горячим питанием	Анализ результатов посещаемости	ежедневно ежемесячно ежегодно	классные руководители
Сохранение и укрепление здоровья учащихся	Анализ состояния здоровья школьников по результатам медицинских осмотров. Анализ заболеваемости и детей	ежегодно	директор школы, учителя физкультуры, мед.работник школы, кл. руководители
Уровень удовлетворенности учащихся, родителей, педагогов организацией питания в школе	Анкетирование	ежегодно	заместитель директора по СР
Материально-техническая база столовой	Смотр помещения (оборудование, оснащение) Анализ результатов приёмки столовой к началу нового учебного года Оснащение пищеблока необходимым оборудованием	ежегодно	директор школы, зам. директора по АХР
Формирование у школьников навыков здорового питания	Собеседование Наблюдение	ежегодно	заместитель директора по ВР

Качество организации питания	Наблюдение, Анкетирование , опросы, посещение столовой, анализ приготовления пищи и норм раскладки, санитарно-гигиенического состояния обеденного зала	ежедневно	Зав.производством Директор
Формирование нового имиджа школьной столовой	Опрос, анкетирование и другие практики по выявлению общественного мнения	ежегодно	директор школы, заместитель директора по ВР

Ожидаемые конечные результаты.

Выполнение программы «Здоровое питание» позволит школе достигнуть следующих результатов:

- Увеличение количества детей, питающихся в школьной столовой до 100%;
- Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учётом их возрастных особенностей;
- Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся;
- Обеспечить учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
- Сформировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
- Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
- Укрепить материально – техническую базу школьной столовой;
- Развить систему мониторинга состояния здоровья обучающихся;
- Развить механизм координации и контроля в системе школьного питания;

В перспективе организация рационального питания школьников может позволить достичь следующих основных целей:

- Роста учебного потенциала детей и подростков;
- 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 и в течение дальнейшей жизни;
- Улучшение успеваемости школьников;
- Повышение общего культурного уровня школьников.

