

**ПРИНЯТО**  
Советом школы  
Протокол № 1

«31» августа 2020г

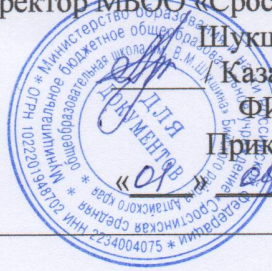
**УТВЕРЖДЕНО**

Директор МБОУ «Сростинская СОШ им. В.М. Шукшина»

Казанина Е. А. /

ФИО

Приказ № 50-Р  
2020 г



**ПРОГРАММА  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ  
ЗДОРОВОГО И ПРАВИЛЬНОГО  
ПИТАНИЯ ШКОЛЬНИКОВ  
МБОУ «Сростинская СОШ им. В.М. Шукшина»  
на 2020-2022 годы**

## Содержание

- I. Пояснительная записка.
- II. Цель.
- III. Задачи.
- IV. Срок реализации.
- V. Основные направления работы в 2020-2022 учебном году:
  - Организационно-аналитическая работа.
  - Информационное обеспечение.
  - Методическое обеспечение.
  - Работа по воспитанию культуры питания среди родителей обучающихся.
- VI. Укрепление материально-технической базы школьной столовой
- VII. Ожидаемые результаты реализации программы.
  - Примерная анкета «Питание глазами учащихся».
  - Примерная анкета «Питание глазами родителей».

## I. 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 МБОУ Сростинская СОШ 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 первом этаже здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые помещения и складские помещения для пищевых продуктов.

Установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. 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.

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 имеется 1 обеденный зал. Зал оснащен удобной мебелью. В столовой 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.

Учащиеся посещают столовую организованно в течение 5-и перемен, что позволяет обеспечить максимально комфортное питание.

**Актуальность программы обусловлена наличием следующих проблем:**

- недостаточная просветительская работа среди учащихся и их родителей о здоровом питании школьников;
- недостаточная работа по организации питания учащихся, воспитанию их культуры поведения в столовой;

Программа предусматривает проведение мониторинга и контроля за качеством питания учащихся.

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

## **II. ЦЕЛЬ:**

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

## **III. 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.

#### IV. Срок реализации:

Сентябрь 2020 г.-май 2022 г.

#### V. Основные направления работы в 2020-2022 учебном году:

организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

основные мероприятия	сроки	исполнители
Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	август	Администрация МБОУ СОШ
Создание комиссии по питанию	сентябрь	Общешкольный родительский комитет МБОУ СОШ
Организационное совещание: -Организация школьного питания; -Утверждение графика дежурства и обязанности дежурного учителя и обучающихся в столовой.	сентябрь, декабрь	Директор МБОУ СОШ
Совещание классных руководителей: «Планирование работы по формированию культуры питания»	сентябрь	Зам. директора по ВР
Рейд комиссии по питанию	октябрь, февраль	Комиссия по питанию
Осуществление ежедневного контроля над работой столовой, проведение целевых тематических проверок	в течение года	Администрация
Мониторинг организации питания	октябрь, май	Зам. директора по ВР
Выпуск информационных бюллетеней, стенгазет по вопросам организации питания обучающихся	в течение учебного года	Зам. директора по ВР

## Методическое обеспечение

основные мероприятия	сроки	исполнители
Формирование методической базы по вопросам организации питания школьников	В течение учебного года	Зам. директора по ВР, 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» Выставка учебно-просветительской литературы по «Гигиене питания».	В течение учебного года	Медработник, Зам. директора по УВР, ВР
Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	В течение учебного года	Администрация школы, комиссия по питанию

## Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

основные мероприятия	сроки	исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - "Еда и заменители" (о вредном воздействии консервантов и красителей на здоровье человека) - «Хлеб - всему голова»; - «Каша - пища наша».	сентябрь	классные руководители
2. Акция «Здоровое питание»	Сентябрь октябрь	классные руководители
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. Спартакиада школьников «Школа – территория Здоровья»	Сентябрь-май	Учителя физ. культуры
6. День Здоровья	Ноябрь февраль	Зам директора по ВР
7. Анкетирование учащихся: - По вопросам организации школьного питания	сентябрь, май	Зам. дир. по ВР

8. Цикл бесед «Азбука здорового питания»	апрель	Кл.руководители
--	--------	-----------------

Работа по воспитанию культуры питания среди родителей учащихся.

основные мероприятия	сроки	исполнители
1. 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	по запросу	медработник
4. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	классные руководители
5. Организация встречи родителей с медработником	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

## VI. Укрепление материально-технической базы школьной столовой предусматривает:

- замена вышедшей из строя столовой посуды,
- совершенствование дизайна школьной столовой.

## VII. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ 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. Улучшить показатели физического развития детей и подростков.

2. Повысить сопротивляемость организма к различным заболеваниям, воздействию неблагоприятных факторов окружающей среды.

3. Улучшить показатели успеваемости школьников.

5. Расширить знания о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.

6. Повысить уровень информированности родителей в вопросах организации правильного питания.



## Анкета школьника (заполняется вместе с родителями) Приложение №1

Пожалуйста, выберите варианты ответов. Если требуется развёрнутый ответ или дополнительные пояснения, впишите в специальную строку.

1. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС СИСТЕМА ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ?

ДА  
НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

2. УДОВЛЕТВОРЯЕТ ЛИ ВАС САНИТАРНОЕ СОСТОЯНИЕ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА  
НЕТ

ЗАТРУДНЯЮСЬ ОТВЕТИТЬ

3. ПИТАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА  
НЕТ

3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?

НЕ НРАВИТСЯ

НЕ УСПЕВАЕТЕ

ПИТАЕТЕСЬ ДОМА

4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:

ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК

ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)

2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)

5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?

ДА  
ИНОГДА

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНИ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

ДА  
НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА  
НЕТ

НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

НЕВКУСНО ГОТОВЯТ

ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ

ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ

ОСТЫВШАЯ ЕДА

МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ

ИНОЕ \_\_\_\_\_

8. ПОСЕЩАЕТЕ ЛИ ГРУППУ ПРОДЛЁННОГО ДНЯ?

ДА  
НЕТ

8.1. ЕСЛИ ДА, ТО ПОЛУЧАЕТЕ ЛИ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ ИЛИ ПРИНОСИТ# ИЗ ДОМА?

ПОЛУЧАЕТ ПОЛДНИК В ШКОЛЕ

ПРИНОСИТ ИЗ ДОМА

9. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

ДА  
НЕТ  
ИНОГДА

10. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

ДА  
НЕТ

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

12. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

---

## Форма оценочного листа Приложение №2

Дата проведения проверки:

Инициативная группа, проводившая проверку:

Вопрос	Да/нет
1 Имеется ли в организации меню? А) да, для всех возрастных групп и режимов функционирования организации Б) да, но без учета возрастных групп В) нет	
2 Вывешено ли цикличное меню для ознакомления родителей и детей? А) да Б) нет	
3 Вывешено ли ежедневное меню в удобном для ознакомления родителей и детей месте? А) да Б) нет	
4. В меню отсутствуют повторы блюд? А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
5. В меню отсутствуют запрещенные блюда и продукты А) да, по всем дням Б) нет, имеются повторы в смежные дни	
6. Соответствует ли регламентированное цикличным меню количество приемов пищи режиму функционирования организации? А) да Б) нет	
7. Есть ли в организации приказ о создании и порядке работы бракеражной комиссии? А) да Б) нет	
8 От всех ли партий приготовленных блюд снимается бракераж? А) да Б) нет	
9 Выявлялись ли факты не допуска к реализации блюд и продуктов по результатам работы бракеражной комиссии (за период не менее месяца)? А) нет Б) да	
10 Созданы ли условия для организации питания детей с учетом особенностей здоровья (сахарный диабет, пищевые аллергии)? А) да Б) нет	
11 Проводится ли уборка помещений после каждого приема пищи? А) да Б) нет	
12 Качественно ли проведена уборка помещений для приема пищи на момент работы комиссии? А) да Б) нет	
13 Обнаруживались ли в помещениях для приема пищи насекомые, грызуны и следы их жизнедеятельности? А) нет Б) да	
14 Созданы ли условия для соблюдения детьми правил личной гигиены? А) да Б) нет	
15 Выявлялись ли замечания к соблюдению детьми правил личной гигиены? А) нет Б) да	
16 Выявлялись ли при сравнении реализуемого меню с утвержденным меню факты исключения отдельных	