

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ ДАГЕСТАН

МБОУ СОШ №2 г. КИЗИЛЮРТ



«Утверждаю»
Директор школы:
Гаймасханова Л.И.
«05» 09 2022 г.

Программа правильного и здорового питания на 2022-2023год



© Kizil

Цели и задачи программы.

Цель программы: создание благоприятных условий для сохранения и укрепления физического здоровья школьников за счет повышения качества, эффективности и безопасности системы школьного питания.

Задачи программы:

- Способствовать повышению качества питания участников образовательного процесса.
- Совершенствовать материальную базу, использовать современное технологическое оборудование.
- Повышать долю участников образовательного процесса, получающих горячее питание.
- Формировать у участников образовательного процесса потребности в здоровом образе жизни, в том числе навыков рационального питания.
- Формировать культуру питания и самообслуживания.

Основные направления деятельности школы по реализации программы.

1. Укрепление и модернизация материально-технической базы помещений пищеблока.
2. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания.
3. Создание благоприятных условий для организации полноценного качественного питания участников образовательного процесса.
4. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания, повышение культуры обслуживания.
5. Организация системы просветительской и методической работы с педагогами и родителями.
6. Просветительно-воспитательная работа с учащимися.
7. Динамическое наблюдение за состоянием здоровья школьников.

Программа «Программа правильного и здорового питания в образовательных учреждениях» рассчитана на 3 года. Ее поэтапная реализация будет осуществлена в период с 2020 по 2023 год.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (учащихся с 1-4 классы, родителей, педагогов) и будет реализовываться как в образовательной области, так и воспитательной деятельности.

Ожидаемые результаты.

- Повышение качества питания участников образовательного процесса.
- Обеспечение сбалансированности и безопасности меню.
- Совершенствование материальной базы, использование современного высококачественного оборудования.
- Повышение доли участников образовательного процесса, получающих горячее питание.
- Снижение доли школьников с заболеваниями ЖКТ.

Организация контроля за исполнением программы.

Администрация МКОУ «СОШ № 2».

Родительский комитет МКОУ «СОШ № 2».

Актуальность программы.

Актуальность выбранной темы заключается в том, что одним из важнейших факторов формирования здоровья подрастающего поколения является питание. На сегодняшний день в России проблема питания школьников приобретает все более серьезное значение. Горячее питание детей во время пребывания в школе является одним из важных условий поддержания их здоровья и способности к эффективному обучению. Здоровье учащихся катастрофически ухудшается. И одним из главных факторов этого негативного процесса является отсутствие нормальной системы питания в общеобразовательных учреждениях. По свидетельству специалистов, при поступлении в школу имеет различные заболевания каждый десятый ребенок, при выпуске все наоборот: лишь каждый десятый не имеет отклонений по здоровью. И наряду с нарушениями опорно-двигательного аппарата значительное место занимают заболевания органов пищеварения, эндокринной системы, болезни, связанные с нарушением обмена веществ.

Организация полноценного горячего питания является сложной задачей. Одним из важнейших звеньев служит разработка меню школьных завтраков и обедов, соответствующих современным научным принципам оптимального (здорового) питания и обеспечивающих детей всеми необходимыми им пищевыми веществами.

Программные мероприятия.

Для достижения целей и решения задач Программы предусматривается осуществление мероприятий по следующим основным направлениям.

❖ ***Развитие материально-технической базы школьного пищеблока.***

- Анализ состояния организации питания в образовательном учреждении, выявление потребности в оборудовании школьного пищеблока в соответствии с их назначением, площадью, проектной мощностью;
- последовательная работа по оснащению технологическим оборудованием школьной столовой;
- создание условий для организации школьного питания в соответствии с санитарными и санитарно-противоэпидемиологическими (профилактическими) правилами.

❖ ***Обеспечение качественного сбалансированного питания.***

Необходимо выполнение требований к школьному рациону, который должен состоять из горячего завтрака, обеда и составлять 15% завтрак и 45% - обед от суточной потребности в энергии и пищевых веществах соответственно. Завтрак и обед в школе в сумме по энергетической ценности, содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов должны составлять 55-60% от рекомендуемых суточных физиологических норм потребления. В рацион должны входить только продукты с высокой пищевой и биологической ценностью, он должен быть дифференцирован по своей энергетической ценности и содержанию белков, жиров, углеводов, витаминов, минеральных солей и микроэлементов в зависимости от возраста (группы 6-11 и 12-18 лет).

Необходимо восполнять дефицит витаминов и других микроэлементов в школьном питании учащихся за счёт корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечить всех школьников одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащённым витаминами и микроэлементами, удовлетворить потребности детей и подростков в двухразовом питании по полностью сбалансированным рационам, изыскать источники снижения затрат на производство и реализацию школьного питания, позволяющие обеспечить детей из многодетных и социально незащищённых семей полноценными горячими бесплатными завтраками, обедами, а также значительно расширить охват платным горячим питанием учащихся, не относящихся к льготным категориям, платным питанием за счёт средств родителей.

❖ ***Улучшение профессионально-кадрового состава предприятий школьного питания.***

На сегодняшний день штат школьного пищеблока составляет 4 человека. Уровень профессиональной подготовки специалистов высокий. Заведующий производством (шеф-повар) работает в системе школьного питания 11 лет. Специальное образование имеет 3 человека. Необходимо создание сети

территориальных опорных базовых предприятий школьного питания для подготовки кадров, что позволяет усилить практическую направленность переподготовки работников школьных пищеблоков, а также организовать лучшее информационное обеспечение организаторов школьного питания.

Производственный и общественный контроль за организацией питания:

| № | Вид контроля | Структура, осуществляющая контроль |
|----------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| 1. | Контроль за формированием рациона питания | Директор школы, зав. производством, Школьная комиссия |
| 2. | Входной производственный контроль | Директор школы, зав. производством, медсестра школы |
| 3. | Контроль санитарно-технического состояния пищеблока | Заместитель директора по АХЧ, медсестра, зав. производством |
| 4. | Контроль сроков годности и условий хранения продуктов | Зав. производством |
| 5. | Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения | Зав. производством, медсестра |
| 6. | Контроль за приемом пищи | Дежурный администратор; классные руководители, социальный педагог |

Выполнение задач и обязанностей участников образовательного процесса в решении вопросов здорового питания школьников.

❖ Задачи администрации школы:

Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;

Контроль качества питания;

Контроль обеспечения порядка в столовой;

Контроль культуры принятия пищи;

Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;

❖ **Обязанности работников столовой:**

Соблюдение утвержденного 10-ти дневного меню;

Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;

Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;

Использование современных технологии приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

❖ **Обязанности классных руководителей:**

Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма; организация конкурсов и викторин на тему правильного питания

Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;

Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;

❖ **Обязанности родителей:**

Прививать навыки культуры питания в семье;

Выполнять рекомендации классных руководителей и медицинских работников по питанию в семье.

❖ **Обязанности обучающихся:**

Соблюдать правила культуры приема пищи;

Принимать участие в мероприятиях по пропаганде здорового питания

Организация работы по воспитанию культуры питания среди обучающихся и родителей.

| | Название мероприятия | сроки | |
|--|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------|-----------------------|
| | Назначение ответственного за организацию питания в школе | сентябрь | Директор |
| | Совещание классных рук. об организации горячего питания. Презентация горячего питания. | октябрь | Социальный педагог |
| | Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания | сентябрь, май, | Директор |
| | Заседание школьной комиссии по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием - соблюдение санитарных норм; - профилактика инф. заболеваний | октябрь, февраль, | Социальный педагог |
| | Организация работы бракеражной комиссии по питанию | в течение года | Директор |
| | Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок | В течение года | Социальный педагог |
| | Проведение уроков – здоровья | Сентябрь – май | Классные рук. |
| | Конкурс стенгазет: «Овкусной и здоровой пище» «Правильное питание - оформление обеденного зала столовой - выпуск видеоролика «Зачем нужна горячая еда?» | январь ноябрь декабрь | Классные руководители |

| | | | |
|--|----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| | Игра – праздник для учащихся начальной школы «Золотая осень». Конкурс поделок из овощей и фруктов. | октябрь | Старшая вожатая |
| | Ведение мониторинга охвата горячим питанием учащихся | ежемесячно | Социальный педагог |
| | Работа по оздоровлению обучающихся в летний период. | Июнь | Директор |
| | Проведение Дней здоровья | февраль | Учителя физкультуры |
| | Ведение пропаганды здорового питания | В течении года | Классные руководители |
| | Осуществление постоянного наблюдения за состоянием питания. | В течении года | Директор, зав. производством, классные руководители |
| | Оформление стенда «Питание-залог здоровья» | сентябрь | зав. производством |
| | Составление отчёта по проверке организации горячего питания в школе | ежемесячно | зав. производством |
| | Соблюдение графика питания учащихся | ежедневно | Классные руководители |
| | Личная гигиена учащихся | ежедневно | Классные руководители |
| | Организация закупки технологического оборудования для столовой. | по мере поступления финансирования | Директор, заместитель директора по АХЧ |
| | Организация закупки мебели для зала питания. | по мере поступления финансирования | Директор, заместитель директора по АХЧ |
| | Организация текущего и капитального ремонта школьной столовой | июль-август | Директор, заместитель директора по АХЧ |