

УТВЕРЖДАЮ
Директор МБОУ СОШ №41
г. Ставрополя

Н.В. Никитенко
«02» сентября 2019 г.

**Программа
организации питания учащихся
в МБОУ СОШ № 41
«Здоровое питание школьников»
на 2019 - 2022 годы**

Ответственный:
Кафян Вероника Николаевна
социальный педагог

**Программа организации питания учащихся в МБОУ ООШ № 11
«Здоровое питание школьников»
на 2019-2022 годы**

Питание является одним из важнейших факторов, определяющих здоровье детей и подростков, способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде.

Недостаточное потребление витаминов и жизненно необходимых макро и микроэлементов в детском и юношеском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует постепенному развитию обменных нарушений, хронических заболеваний. Снижает сопротивляемость к различным заболеваниям, усиливает отрицательное воздействие на организм нервно-эмоционального напряжения и стресса, неблагоприятных экологических факторов, вредных факторов, действующих на организм детей и подростков в процессе обучения и трудовой деятельности, и, в конечном итоге, препятствует формированию здорового поколения.

В МБОУ СОШ № 41 созданы условия по организации питания учащихся.

Для общественного питания образовательного учреждения и для обслуживания учащихся в соответствии с СанПиН 2.4.5.2409-08 «Санитарно-гигиенические требования к организации обучающихся в общеобразовательных учреждениях».

Помещения столовой размещаются в первом этаже здания образовательного учреждения и включают в себя производственные, бытовые, складские помещения для хранения пищевых продуктов. В состав производственных помещений школьной столовой входят: варочный цех, раздаточная зона, обеденный зал.

Установлены раковины, моечные ванны с подводкой холодной и горячей воды. Холодная и горячая вода используется для технологических процессов обработки пищевых продуктов, приготовления блюд, мытья столовой и кухонной посуды, оборудования, инвентаря, санитарной обработке помещений. Мытье столовой, кухонной посуды и инвентаря выполняется в моечном помещении.

Перед входом в столовую, размещены раковины с подводкой холодной и горячей воды для мытья рук, имеется мыло, одноразовые полотенца в

достаточном количестве. 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. Технологическое и холодильное оборудование, установленное в производственных помещениях столовой 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.

Школьная столовая обеспечена достаточным количеством столовой посуды и приборами.

В столовой используется фарфоровая 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 один обеденный зал. Зал школьной столовой оснащен удобной мебелью современного дизайна, рассчитан на 60 посадочных мест.

В школе обучаются дети разных категорий семей из:

- малообеспеченных семей;
- многодетных семей;
- дети с ограниченными возможностями здоровья;
- опекаемые дети.

100% обучающихся школы данных категорий обеспечены горячим питанием, также организовано питание за счет родительских денежных средств.

Питание обучающихся в школьной столовой организовано в четыре перемены, что позволяет обеспечить максимально комфортные условия для приёма пищи.

В целях обеспечения полноценного, качественного питания, формирования культуры детей в образовательном учреждении разработана данная программа.

Цель программы: совершенствование организации питания учащихся с целью сохранения и укрепления здоровья обучающихся. Формирование культуры и навыков здорового питания.

Задачи:

1. Создание нормативной и методической базы для организации питания учащихся.
2. Проведение анкетирования среди обучающихся по вопросам организации и качества питания.
3. Расширение знаний обучающихся о правилах питания, направленных на сохранение и укрепление здоровья.
4. Формирование представлений о правилах этикета, связанных с питанием.
5. Информационно-просветительская деятельность среди родителей по вопросам организации правильного питания.

Срок реализации программы: с 2019 по 2022 годы

1. Организационно-аналитическая деятельность		
Содержание деятельности	Сроки	Ответственные
Совещание при директоре по вопросам организации питания в школьной столовой	август	администрация
Организация деятельности комиссии по контролю за питанием в школьной столовой	сентябрь	администрация
Утверждение обязанностей дежурного учителя и учащихся в столовой.	сентябрь, декабрь	зам. директора по УВР
Организация и проведение тематических классных часов, внеклассных мероприятий по формированию культуры питания	в течение года	зам. директора по ВР
Совещание на тему: «Совершенствование организации питания учащихся, как фактор сохранения и укрепления здоровья школьников»	ноябрь	администрация

Рассмотрение вопросов комиссии по контролю за питанием: - охват детей горячим питанием; - соблюдение санитарно- гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	октябрь, февраль	Совет по питанию
Осуществление контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	в течение года	администрация, комиссия по питанию
Мониторинг организации питания детей в школьной столовой.	в течение года	ответственный за организацию питания
Оформление информационных стендов по вопросам здорового питания школьников	в течение года	учитель ИЗО, биологии, классные руководители
1. Методическое обеспечение		
Формирование информационно-методических материалов по вопросам организации питания школьников	в течение года	педагоги, классные руководители
Информационные совещания: «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья детей»	в течение года	администрация
Анализ деятельности по вопросам организации и развития школьного питания	июнь	администрация школы, комиссия по питанию
Тематические классные часы:		
«Овощи, ягоды, фрукты – полезные продукты»	в течение года	классные руководители, учитель биологии
«Здоровое питание. Какую роль выполняют		

жиры, белки и углеводы»		
«Секреты здорового питания»		
«Правильное питание – основа здоровья»		
«Что значит – здоровое питание»		
Устный журнал "Молоко - волшебный дар"		
Информационные стенды:		
«Витамины А, В, С – дают румянец на лице»	в течение года	Учитель биологии, ИЗО
«Азбука здорового питания»		
Выставка творческих работ обучающихся «О гигиене питания школьников»	в течение года	учитель ИЗО, биологии, классные руководители
Организация деятельности с родителями по формированию культуры питания детей		
Родительские собрания по темам:	в течение года	администрация, классные руководители, мед.сестра
«Здоровое питание - здоровый ребёнок»;		
«Питание обучающихся в школе дома»;		
«Профилактика желудочно-кишечных заболеваний»;		
«Анализ деятельности школы по организации горячего питания»		
Анкетирование обучающихся и родителей по вопросам организации школьного питания		
Анкета «Питание глазами учащихся»	октябрь	администрация, классные руководители
Анкета «Питание глазами родителей»	ноябрь	
Анкета «Питание глазами педагогов»		

Планируемый результат реализации программы «Здоровое питание школьников»

Реализация программных мероприятий по совершенствованию организации питания обучающихся позволит решить ряд социальных проблем, направленных на создание условий для организации рационального, сбалансированного питания детей.

1. Расширение охвата питанием учащихся за родительские средства.
2. Снижение случаев обострения хронических желудочно-кишечных заболеваний.
3. Улучшение показателей физического развития детей.
4. Снижение заболеваемости обучающихся.
5. Улучшение показателей успеваемости школьников.
6. Расширение знаний о правильном питании.