

Принято  
на заседании педагогического совета  
Протокол №1  
от «28» августа 2020 года

Утверждаю  
Директор ГБОУ СОШ пос.Ильмень  
Кильдюшова  
М.Ю. Кильдюшова  
«28» августа 2020 года



государственное бюджетное общеобразовательное учреждение  
Самарской области  
средняя общеобразовательная школа пос. Ильмень  
муниципального района Приволжский  
Самарской области

**ПРОГРАММА**  
**совершенствования организации питания**  
**«Школьное здоровое питание»**

## 1. Паспорт программы

|   |  |
|---|--|
| <b>Наименование Программы</b>             | Программа совершенствования организации питания «Школьное здоровое питание» на период с 2020 года по 2023 года.  |
| <b>Основание для разработки Программы</b> | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Конвенция о правах ребенка.</li> <li>- Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка».</li> <li>- Федеральный закон от 29 декабря 2012г № 273 ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».</li> <li>СанПиН 2.4.2.2821-10 «Санитарно-эпидемиологические требования к условиям и организации обучения в общеобразовательных учреждениях»</li> <li>-письмо Минобрнауки России от 12.05.2011 № 03-296 «Об организации внеурочной деятельности при введении федерального государственного образовательного стандарта общего образования»;</li> <li>-Программа развития школы на период 2020-2023 г.г.</li> <li>-программы внеурочной деятельности начального общего и основного общего образования «Здоровое питание»</li> </ul>   |
| <b>Разработчики Программы</b>             | Администрация школы  |
| <b>Основные исполнители Программы</b>     | Администрация, педагогический коллектив школы, работники школьной столовой, родители.  |
| <b>Цель Программы</b>                     | Обеспечение 85% охвата школьников рациональным и сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.  |
| <b>Основные задачи Программы</b>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>-обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>-обеспечение доступности школьного питания;</li> <li>-предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>-приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствии с современными разработками и технологиями;</li> <li>-обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;</li> <li>-организация образовательной и разъяснительной работы по вопросам здорового питания;</li> <li>-способствовать просвещению родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраста.</li> </ul> |

|  |  |
|--|--|
| <b>Основные направления Программы</b>                | 1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы.<br>2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом.<br>3. Рациональная организация питания в школе .<br>4. Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей.<br>5. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания.<br>6. Обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям .   |
| <b>Этапы реализации Программы</b>                    | 2020 год – постановка целей, задач, разработка направлений реализации программы.<br>2021 - 2022 годы – реализация основных направлений деятельности по программе<br>2023 год – мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период.   |
| <b>Источники финансирования</b>                      | Средства Регионального бюджета.<br>Средства бюджета муниципального образования.<br>Добровольные пожертвования<br>Другие источники.   |
| <b>Ожидаемые результаты реализации Программы</b>     | - пакет документов по организации школьного питания;<br>- 85% охват детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;<br>- обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;<br>- отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;<br>- высокий уровень культуры приема пищи школьниками;<br>- улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой. |
| <b>Организация контроля за исполнением Программы</b> | - общественный контроль за организацией и качеством питания школьников бракеражной комиссии;<br>- общественный контроль за организацией и качеством питания школьников со стороны Управляющего совета школы;<br>- информирование общественности о состоянии школьного питания через школьную газету и сайт школы;<br>- информирование родителей на общешкольных родительских собраниях.  |
| <b>Принципы построения Программы</b>                 | - возрастная адекватность;<br>- соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям учащихся;<br>- научная обоснованность питания детей;<br>- практическая целесообразность;  |

|                             |  |
|-----------------------------|--|
|                             | необходимость и достаточность предоставляемой информации; контролируемость и чувствительность к сбоям  |
| <b>Содержание Программы</b> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт Программы</li> <li>2. Актуальность проблемы</li> <li>3. Характеристика Программы: <ol style="list-style-type: none"> <li>3.1. Цель Программы;</li> <li>3.2. Задачи;</li> <li>3.3. Ожидаемые результаты реализации;</li> <li>3.4. Направления Программы;</li> <li>3.5. Принципы построения программы.</li> </ol> </li> <li>4. Характеристика ресурсов Программы: <ol style="list-style-type: none"> <li>4.1. Нормативно-правовые ресурсы;</li> <li>4.2. Материально-техническая характеристика;</li> <li>4.3. Кадровое обеспечение.</li> </ol> </li> <li>5. Механизм реализации Программы: <ol style="list-style-type: none"> <li>5.1. Функциональные обязанности участников программы;</li> <li>5.2. Производственный контроль за организацией питания;</li> <li>5.3. Основные мероприятия Программы «Школьное здоровое питание» и программы «Здоровое питание» внеурочной деятельности начальной и основной ступеней обучения.</li> </ol> </li> <li>6. Целевые индикаторы и показатели.</li> <li>7. Система мониторинга за ходом реализации Программы.</li> </ol> |

## 2. Актуальность проблемы

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в общеобразовательных учреждениях, снижения отрицательных эффектов и последствий функционирования системы образования. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. В Законе Российской Федерации "Об образовании" сохранена обязанность образовательного учреждения организовывать питание обучающихся, выделять помещение для питания детей, предусматривать перерыв достаточной продолжительности.

Поэтому сегодня здоровье ребенка должно рассматриваться не только как цель и результат образовательного процесса, но и как критерий оценки качества и эффективности педагогической деятельности.

Школа представляет собой жизненно важную среду, используя которую можно оказывать влияние на процесс правильного питания и формировать у школьников верные навыки и стереотипы в данном вопросе. В школе существуют эффективные возможности, для проведения работы по охране здоровья и здоровому питанию. Именно школьный возраст является тем периодом, когда происходит основное развитие ребенка и формируется образ жизни, включая тип питания.

Организованное школьное питание регламентируется санитарными правилами и нормами и поэтому в значительной степени удовлетворяет принципам рационального питания.

Недостатком в организации питания школьников является составление меню с учетом не столько физиологической потребности детей в биологически ценных веществах, сколько с учетом стоимости продуктов, хотя в последнее время данная практика преодолевается. Хотя по-прежнему существует противоречие между низкой ценой школьного питания и желанием соответствия установленным нормативам питания детей и подростков.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее состоянию уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производится с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются современные средства дезинфекции. Перед входом в помещение столовой оборудовано место для мытья рук с

бумажными полотенцами. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией по вине работников пищеблока.

В школе ведутся необходимые по нормам СанПиНа журналы. Качество готовых блюд ежедневно контролирует бракеражная комиссия.

Администрация школы уделяет большое внимание вопросам сохранения здоровья детей и подростков. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же. На решение вопросов организации питания школьников направлена программа «Школьное здоровое питание» и часы внеурочной деятельности начальной и основной ступеней обучения по программе «Здоровое 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. Приоритетность задач охраны и укрепления здоровья ребенка обуславливает насущность принципиальных изменений и в организации жизни школы как одного из ведущих социальных институтов, обеспечивающих формирование у подрастающего поколения ценностных установок по отношению к собственному здоровью.

### **3. Характеристика программы**

**3.1. Цель программы:** Обеспечение 100% - ного охвата школьников рациональным сбалансированным горячим питанием в целях сохранения и укрепления здоровья и профилактики заболеваний.

#### **3.2. Задачи:**

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания, включая соблюдение всех санитарных требований к состоянию пищеблока, поставляемым продуктам питания, их транспортировке, хранению, приготовлению и раздаче блюд;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- способствовать просвещению родителей в вопросах организации правильного питания детей школьного возраст.

#### **3.3. Ожидаемые результаты реализации;**

1. Пакет документов по организации школьного питания;
2. 100% - ный охват детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
3. Обеспечение гарантированного качества и безопасности питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
4. Отсутствие среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
5. Высокий уровень культуры приема пищи школьниками;
6. Улучшение санитарно-гигиенического состояния и эстетического оформления школьной столовой;

### **3.4. Направления Программы**

1. Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы;
2. Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом;
3. Рациональная организация питания в школе;
4. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
5. Обучение кадрового состава работников пищеблока современным технологиям.

### **3.5. Принципы построения Программы**

1. Возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения;
2. Психологическим особенностям учащихся; научная обоснованность питания детей;
3. Практическая целесообразность;
4. Необходимость и достаточность предоставляемой информации;
5. Контролируемость и чувствительность к сбоям

## **4. Характеристика ресурсов Программы:**

### **4.1. Нормативно-правовые ресурсы документы:**

#### **1. Нормативно-методические ресурсы**

- действующие санитарно-эпидемиологические правила, нормы, гигиенические нормативы, регламентирующие требования к данному виду учреждения, ко всем осуществляемым видам деятельности, работ, услуг, изготавливаемой продукции (в т.ч. кулинарной продукции);
- технические регламенты на закупаемые, реализуемые и изготавливаемые виды пищевых продуктов;
- нормы физиологической потребности в пищевых веществах и энергии;
- локальные акты ОУ по организации питания школьников: приказы, положения, протоколы.

#### **2. Технические документы:**

- техническая документация (технологические инструкции, рецептуры, технологические карты, технические условия, сборники технологических нормативов) на изготавливаемую кулинарную продукцию – готовые блюда и кулинарные изделия и их полуфабрикаты;
- прочая производственная документация по вопросам технологии и санитарно-противоэпидемического режима (приказы, инструкции, положения и т.п.).

3. Рацион питания обучающихся, воспитанников, согласованный в установленном порядке с органом, уполномоченным осуществлять государственный санитарно-эпидемиологический надзор.

4. Внутренняя документация, определяющая функции, обязанность и ответственность работников (распоряжения, положения, должностные инструкции).

5. Договоры или контракты (государственные контракты) с поставщиками товаров и услуг:

- с поставщиками продовольственных товаров (при самостоятельной организации питания образовательным учреждением),
- на поставку моющих и дезинфицирующих средств;
- на проведение дезинсекции и дератизации;

– на осуществление работ по производственному контролю со сторонними организациями (включая лабораторно-инструментальный производственный контроль).

6. *Документация по бюджетному учету*, в том числе меню-требования (форма ОКУД 0504202) и накопительная ведомость по расходу продуктов (форма ОКУД 0504037).

7. *Документы количественного учета пищевых продуктов, сырья, материалов и т.п., а также товарно-транспортные документы (накладные).*

8. *Документы (заверенные копии), подтверждающие качество и безопасность на получаемые (закупаемые) пищевые продукты:* удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для пищевых продуктов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации (санитарно-эпидемиологическое заключение), ветеринарное свидетельство (на животноводческое сырье).

9. *Документы, подтверждающие качество и безопасность оборудования, посуды, упаковочных и др. материалов, контактирующих с пищей:* удостоверение качества и безопасности предприятия-изготовителя, декларация о соответствии (для материалов, подлежащих обязательной сертификации – сертификат соответствия), свидетельство о государственной регистрации.

10. *Документы, подтверждающие качество и безопасность моющих (санитарно-эпидемиологическое заключение, сертификат соответствия) и дезинфицирующих средств (свидетельство о государственной регистрации, сертификат соответствия); инструкции по применению (методические указания) на используемые дезинфицирующие средства.*

11. *Эксплуатационная документация* (инструкции и руководства по эксплуатации) на торгово-технологическое, холодильное, весоизмерительное и прочее оборудование.

12. *Документация в системе производственного контроля за соблюдением санитарного законодательства, качеством и безопасностью пищевых продуктов*, в том числе:

- документация, регламентирующая порядок структуру и функции в системе производственного контроля и ее элементов, а также порядок его осуществления (программа производственного контроля, приказы, положения и т.п.);
- документы, содержащие собственно результаты производственного контроля, то есть учетная документация – обычно это различные журналы, графики, ведомости, а при наличии технической возможности – база данных специальной автоматизированной информационной системы (АИС);
- отчетная документация, предназначенная для руководителя и стороннего пользователя, в том числе: докладные записки и аналитические отчеты.

13. *Документы с информацией для потребителей:*

- ежедневное меню (ассортимент блюд и кулинарных изделий, скомплектованных по отдельным приемам пищи);
- информация об исполнителе услуг, прочая информация об услугах по производству и организации потребления продукции общественного питания.

14. Инструкции, извлечения из документов и рабочие экземпляры документов для размещения непосредственно на рабочих местах.

15. Личные медицинские книжки на персонал с отметками о прохождении обязательных медицинских осмотров (предварительных и периодических) и гигиенической аттестации

#### 4.2 Материально-техническая характеристика;

Материально-техническая характеристика школьного пищеблока  
Классификация ШП по следующим признакам и типам материально-технической

| базы  |   |
|---|---|
| 1) По принципу производства обедов и завтраков                                  | прединдустриальный метод (школьная столовая, работающая по полному циклу)   |
| 2) По форме собственности школьной столовой                                     | муниципальная   |
| 3) По типу снабжения:   | с децентрализованным снабжением.  |
| 4) По объему производства и по количеству обслуживаемых школ школьного питания: | мелкая (обслуживающая 1 школу и филиал)   |
| 5) По форме финансирования:   | за счет регионального финансирования;<br>за счет государственного финансирования;<br>за счет средств родителей;<br>за счет различных совокупных источников. |
| 6) По форме обслуживания:   | с предварительным накрытием столов  |
| 7) По предоставляемым услугам:  | стандартное обслуживание,<br>предусматривает предоставление завтрака и обеда;   |
| 8) По степени автоматизации учета на предприятиях                               | без использования АСУ   |

#### 4.3. Кадровое обеспечение

| № | должность        | образование       |
|---|------------------|-------------------|
| 1 | повар            | среднеспециальное |
| 2 | кухонный рабочий | среднее           |
| 3 | посудомойка      | среднее           |



Большинство оборудования отечественного производства образца 2012 года  
В структуре оснащения ШС преобладает следующее оборудование:

- тепловое;
- холодильное;
- пекарское;
- нейтральное;
- моечное;
- механическое.

| №<br>п/п | Наименование имущества   | Ед.<br>изм.        | Кол-<br>во | Балансовая стоимость<br>(руб.) |                   |
|----------|--|--------------------|------------|--------------------------------|-------------------|
|          |  |                    |            | За ед.                         | Сумма             |
|          | <b>Комплект технологического оборудования (тип 1)</b>                      | <b>ком<br/>пл.</b> | <b>1</b>   | <b>638 225,24</b>              | <b>638 225,24</b> |
|          | <i>Состав комплекта:</i>   |                    |            |                                |                   |
| 1        | Пароконвектомат 6 уровней<br>PIRON G906RXC D с<br>подставкой и смягчителем | шт.                | 1          | 109 675,27                     | 109 675,27        |
| 2        | Комплект гастроемкостей<br>малый   | шт.                | 1          | 7 879,45                       | 7 879,45          |
| 3        | Мармит для первых и вторых<br>блюдо ITERMA МЭ-У-<br>1500/700/01            | шт.                | 1          | 55 964,32                      | 55 964,32         |
| 4        | Модуль дополнительный<br>нейтральный ITERMA МН-<br>1100/700-01             | шт.                | 1          | 20 905,29                      | 20 905,29         |
| 5        | Модуль для приборов<br>ITERMA МС-600/500                                   | шт.                | 1          | 17 734,32                      | 17 734,32         |
| 6        | Машина тестомесильная<br>GASTROMIX HS40B                                   | шт.                | 1          | 40 497,04                      | 40 497,04         |
| 7        | Мясорубка МИМ-300М   | шт.                | 1          | 28 330,56                      | 28 330,56         |
| 8        | Шкаф холодильный<br>среднетемпературный POLAIR<br>CM107-S                  | шт.                | 1          | 34 504,73                      | 34 504,73         |
| 9        | Шкаф холодильный<br>низкотемпературный POLAIR                              | шт.                | 1          | 40 270,77                      | 40 270,77         |

|    |   |     |   |           |           |
|----|---|-----|---|-----------|-----------|
|    | СВ107-S   |     |   |           |           |
| 10 | Стеллаж для посуды СКТСК-5  | шт. | 2 | 9 419,39  | 18 838,78 |
| 11 | Плита электрическая 6-ти<br>конфорчатая INTERMA ПКЭ-<br>6ПР-1475/850/860-24 | шт. | 1 | 44 773,03 | 44 773,03 |
| 12 | Машина посудомоечная<br>фронтальная SILANOS E50PS<br>с помпой               | шт. | 1 | 60 130,02 | 60 130,02 |
| 13 | Шкаф пекарский ХПЭ-500  | шт. | 1 | 32 959,16 | 32 959,16 |
| 14 | Ванна моечная двойная<br>INTERMA BC-20Э/530/1010                            | шт. | 2 | 7 721,92  | 15 443,84 |
| 15 | Ванна моечная INTERMA 430<br>BC-10Э/600                                     | шт. | 4 | 5 063,95  | 20 255,80 |
| 16 | Стол производственный<br>INTERMA 430 СЦ-131Э1/906                           | шт. | 3 | 3 974,96  | 11 924,88 |
| 17 | Овощерезка ROBOT COUPE<br>CL50  | шт. | 1 | 60 503,93 | 60 503,93 |
| 18 | Весы электронные настольные<br>CAS SW-5                                     | шт. | 1 | 2 521,02  | 2 521,02  |
| 19 | Весы электронные напольные<br>CAS DB II-150                                 | шт. | 1 | 6 723,29  | 6 723,29  |
| 20 | Водонагреватель проточный<br>ВЭП-9  | шт. | 1 | 8 389,74  | 8 389,74  |

## 5. Механизм реализации Программы

### 5.1 Функциональные обязанности участников программы:

#### 1. Задачи администрации школы:

Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;  
Организация питания школьников;  
Обеспечение порядка в столовой;  
Контроль культуры принятия пищи;  
Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;  
Контроль рубрики на сайте школы «Школьная столовая».

#### 2. Обязанности работников столовой:

Составление меню рационального питания на день и перспективного меню;  
Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;  
Обеспечение столовой качественными продуктами для приготовления пищи;  
Использование современных технологий приготовления пищи для сохранения питательной ценности продуктов.

#### 3. Обязанности классных руководителей:

Проведение бесед о культуре питания, рациональном и правильном питании, роли питания для развития организма;  
Контроль за организованным питанием класса;  
Воспитание навыков культуры поведения в столовой во время приема пищи;  
Проведение бесед с родителями о подходе к проблеме питания в семье;  
Организация конкурсов и викторин на тему правильного питания.

#### 4. Обязанности родителей:

Привитие навыков культуры питания в семье;  
Выполнение рекомендаций классных руководителей и медработника по питанию в семье.

#### 5. Обязанности обучающихся:

Соблюдение правил культуры приема пищи;  
Дежурство по столовой;  
Участие в выпуске тематических газет, конкурсах, смотрах, проектах по теме «Здоровое питание»

### 5.2 Производственный контроль за организацией питания:

|    |  |  |
|----|--|--|
| 1. | Контроль за формированием рациона питания  | директор школы, повар, медработник ежедневно   |
| 2. | Входной производственный контроль  | директор школы ежедневно<br>использование лабораторно-инструментальных методов                                 |
| 3. | Контроль санитарно-технического состояния пищеблока  | директор школы ежедневно<br>использование лабораторно-инструментальных методов                                 |
| 4. | Контроль сроков годности и условий хранения продуктов  | Государственная ветеринарная служба;<br>ФС по ветеринарному и фитосанитарному контролю; ГОУФС Роспотребнадзор; |
| 5. | Контроль технологических процессов   | повар  |
| 6. | Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения | повар<br>использование лабораторно-инструментальных методов  |
| 7. | Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены                               | прохождение работниками пищеблока медицинских осмотров ежегодно  |

|    |   |   |
|----|---|---|
|    | персонала, гигиеническими знаниями и навыками |   |
| 8. | Приемочный производственный контроль          | бракеражная комиссия ежедневно                    |
| 9  | Контроль за приемом пищи                      | Дежурный учитель, классные руководители ежедневно |

### 5.3. Основные мероприятия Программы «Школьное здоровое питание»

| №  | Направление   | Мероприятия  | ответственные  |
|----|---|--|--|
| 1  | Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение реализации программы; | Организационные совещания – порядок приема учащимися завтраков и обедов;<br>- график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой<br>Совещание классных руководителей «Об организации горячего питания»<br>Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания<br>Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок<br>Работа по оздоровлению обучающихся в каникулярное время<br>Освещение вопросов питания на Интернет-представительстве школы | Директор школы<br>Классные руководители<br><br>Директор школы<br>Директор школы<br>Директор школы<br><br>Директор школы<br>Ответственный за сайт |
| 2  | Методическое обеспечение, работа с педагогическим коллективом                         | Организация консультаций для классных руководителей 1 - 4, 5 - 8, 9 -11 классов;<br>Работа по выявлению малообеспеченных и социально незащищенных учащихся, подготовке документации, подтверждающей указанный статус.<br>Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся   | Медработник<br>Классные руководители<br><br>Организатор внеклассной работы   |
| 3. | Рациональная организация питания в школе  | 1. Разработка десятидневного меню в соответствии с требованиями рационального питания;<br>2. Производственный и общественный контроль на всех этапах приготовления продукции;<br>3. С-витаминизация блюд<br>4. Освоение приготовления новых блюд, рекомендованных для ШС;<br>5. Организация питьевого режима;<br>6. Йодирование еды и пищи   | Директор, повар, медработник согласно функционалу<br><br><br>медработник<br>медработник  |
| 4. | Организация   | 1. Текущий и капитальный ремонт систем   | Директор школы   |

|   |   |   |
|---|---|---|
| <p>работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей</p>                                 | <p>обеспечения, помещений пищеблока и столовой</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>2. Техническое обслуживание технологического и холодильного оборудования</li> <li>3. Приобретение мебели для обеденного зала столовой</li> <li>4. Приобретение кухонного инвентаря и посуды;</li> <li>5. Разработка новых блюд, изделий, их внедрение в систему школьного питания</li> </ol>  |   |
| <p>5. Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</p> | <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Родительский всеобуч. Вопросы для проведения родительского всеобуча, посвященного проблеме правильного питания школьников для обсуждения следующие вопросы:             <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пищевые вещества и их роль в питании и здоровье ребенка.</li> <li>2. Основные группы пищевых продуктов и их значение в питании.</li> <li>3. Основные представления о «пользе» и «вреде» наиболее распространенных блюд.</li> <li>4. Принципы рационального питания.</li> <li>5. Правила построения меню и выбора блюд.</li> <li>6. Инфекционные болезни, передаваемые через пищу.</li> <li>7. Питание и болезни.</li> <li>8. Питание в особых условиях, требующих значительные энергетические затраты (экзамены, конец зимы — начало весны).</li> </ol> </li> <li>2. Организация и проведение семинаров, круглых столов по вопросам здорового питания, актуальным проблемам школьного питания для педагогов и родителей</li> <li>3. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»</li> <li>4. Подготовка памяток для родителей по теме: «Чтобы дети были здоровыми»</li> <li>5. Интегрированные уроки по рациональному питанию в рамках учебного процесса и внеурочной деятельности.</li> <li>6. Система классных часов «Здоровое питание – здоровое поколение»</li> <li>7. Система школьных конкурсов по здоровому питанию (м/м презентаций, проектов, публикаций и газет)</li> <li>8. Анкетирование учащихся:             <ul style="list-style-type: none"> <li>- Качество школьного питания</li> <li>- По вопросам организации питания</li> </ul> </li> </ol> | <p>Классные руководители</p> <p>Организатор внеклассной работы</p> <p>Классные руководители</p> <p>Медработник ответственный за сайт<br/>Учителя-предметники</p> <p>Классные руководители</p> <p>Организатор внеклассной работы</p> |

|    |   |  |  |
|----|---|--|--|
|    |   | 7. Организация в школьной печати активной пропаганды основ здорового питания   |  |
| 6. | Обучение кадрового состава работников пищеблока современных технологиям | 1. Обучение персонала санитарному минимуму;<br>2. Ежегодная профессиональная переподготовка кадров, занятых в обслуживании детей, по вопросам соблюдения санитарных норм и правил<br>3. Обучение медицинского работника по вопросам рационального питания;<br>4. Просветительская работа среди классных руководителей по вопросам питания.<br>5. Участие в конкурсах на лучшую организацию питания | Директор школы<br><br>медработник<br><br>медработник<br>Организатор<br>внеклассной<br>работы |

### 6. Целевые индикаторы и показатели

| Целевые индикаторы   | Показатели  |
|--|---|
| Нормативно-правовая база по организации школьного питания  | Системный пакет документов  |
| Охват горячим питанием   | Охват горячим питанием не менее 100 %   |
| Наличие предписаний со стороны Роспотребнадзора  | Отрицательная динамика или отсутствие предписаний Роспотребнадзора  |
| Для учащихся с алиментарно-зависимыми заболеваниями от общего количества   | Отрицательная динамика заболеваемости   |
| Число работников школьных столовых других специалистов, ответственных за организацию питания, повысивших квалификацию                                  | Позитивная динамика уровня повышения квалификации   |
| Количество мероприятий по формированию навыков здорового питания в ОУ  | Позитивная динамика количества мероприятий по формированию навыков здорового питания  |
| Наличие форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания (телефон доверия, размещение материалов на сайт, публикации в СМИ) | Активное использование форм, обеспечивающих открытость информации об организации школьного питания:<br>– число публикаций, репортажей в СМИ;<br>– число материалов, размещенных на сайте и т.п. |

### 7. Система мониторинга за ходом реализации программы «Здоровое школьное питание»

| Направление мониторинга     | Методы мониторинга     | Оформление результатов мониторинга | Место представления результатов |
|-----------------------------|------------------------|------------------------------------|---------------------------------|
| Организация и регулирование | Оценка охвата питанием | Справка                            | Административное совещание      |

|   |  |   |  |
|---|--|---|--|
| школьного питания   | Анкетирование родителей учащихся   | Справка, обсуждение с родителями                                | Родительские собрания  |
|   | Анкетирование учащихся   | Анализ анкет  | Административное совещание   |
|   | Лабораторные исследования  | Акт по результатам лабораторного исследования                   | Административное совещание   |
|   | Маркетинговые исследования (охват питания)   | Акт   | Публичный доклад директора школы   |
|   | Форум на Интернет-представительстве  | Наличие материалов в Интернет-представительстве                 | Административное совещание   |
|   | Опрос специалистов межведомственных организаций  | Решение санитарно-противоэпидемиологической комиссии            | Санитарно-противоэпидемиологическая комиссия                               |
| Модернизация и укрепление материально-технической базы пищеблоков | Обследование пищеблока ОУ муниципальной комиссией,   | План ремонтных работ  | План работ по подготовке пищеблока к учебному учебному году                |
|   | Обследование пищеблоков комиссией по приемке ОУ к новому учебному году   | Акт приемки ОУ к началу нового учебного года                    | Административное совещание   |
|   | Обследование технологического оборудования   | Справка о технической исправности технологического оборудования | Подготовка материалов к новому учебному году<br>ТО УФС<br>Роспотребнадзора |
|   | Учет приобретенного технологического оборудования  | Постановка на балансовый учет                                   | Использование информации в ежегодном публичном докладе                     |
| Кадровое обеспечение  | Анализ уровня повышения квалификации руководителей, специалистов и персонала школьных столовых по вопросам организации | Справка по результатам анализа                                  | Административное совещание   |

|                                 |   |                                     |   |
|---------------------------------|---|-------------------------------------|---|
|                                 | школьного питания   |                                     |   |
|                                 | Анализ прохождения гигиенической аттестации работников пищеблока        | Утвержденные ФГУЗ списки обученных  | ТО УФС Роспотребнадзора                                     |
| Система просветительской работы | Наблюдение за организацией работы по пропаганде здорового питания в СМИ | Информационно-аналитическая справка | Административное совещание                                  |
|                                 | Диагностика заболеваемости учащихся                                     | Карта оценки здоровья школьников    | Заседание ШМО классных руководителей. Родительские собрания |



**I. Анкеты для родителей.**Анкета для родителей №1. Уважаемые родители!

Мы просим вас принять участие в исследовании, цель которого - оценить эффективность программы обучения детей правильному питанию. Ваши ответы помогут нам в дальнейшем усовершенствовать ее содержание и формы реализации.

1. Как вы оцениваете значение питания для здоровья вашего ребенка:
  - Очень высокое (здоровье ребенка очень сильно зависит от его питания).
  - Высокое (здоровье ребенка зависит от его питания).
  - Среднее (здоровье ребенка скорее зависит от питания).
  - Ниже среднего (здоровье ребенка скорее не зависит от питания ребенка).
  - Низкое (здоровье ребенка не зависит от его питания).
2. Насколько, по вашему мнению, важны следующие факторы для организации правильного питания ребенка? Расположите данные факторы в определенном порядке - от самого важного до наименее важного. Наиболее важный фактор будет иметь номер 1, второй по значимости - номер 2, и так далее, наименее важный фактор - номер 8:
  - Наличие времени для организации правильного питания в семье.
  - Наличие достаточных средств для организации правильного питания.
  - Наличие знаний у родителей об основах правильного питания в семье.
  - Сформированность традиций правильного питания в семье.
  - Кулинарные умения и желание готовить у родителей.
  - Наличие знаний о правильном питании у самого ребенка.
  - Сформированность привычек в области питания у ребенка.
  - Понимание взрослыми важности и значимости правильного питания для здоровья ребенка.
3. Какие проблемы, связанные с питанием ребенка, у Вас возникают?
  - Нехватка времени для приготовления пищи дома.
  - Недостаток знаний о том, каким должно быть питание ребенка.
  - Нет условий для того, чтобы контролировать питание ребенка в течение дня.
  - Недостаточно средств для того, чтобы обеспечить рациональное питание ребенка.
  - Невозможность организовать регулярное питание ребенка в течение дня.
  - Отсутствие единого понимания у всех членов семьи, каким должно быть правильное питание у ребенка (кто-то из взрослых разрешает есть сладости, кто-то запрещает и т.д.).
  - Ребенок не соблюдает режим питания - ест тогда, когда захочет, ест менее 3 раз в день, заменяет основные приемы пищи перекусами.
  - Ребенок не умеет вести себя за столом.
  - Ребенок "увлекается" сладкими, острыми, жирными продуктами с высоким содержанием калорий: сладости, чипсы, сэндвичи или бутерброды, газированные напитки, сухарики и др.
  - Ребенок отказывается от полезных продуктов и блюд.
4. Какие привычки и правила поведения за столом сформированы у Вашего ребенка и как часто они проявляются?
  - Ест в одно и то же время - не нужно заставлять вовремя позавтракать, пообедать и т.д.
  - Моет руки перед едой без напоминаний.
  - Ест небольшими кусочками, не торопясь.
  - Использует салфетку во время еды.
  - Моет ягоды, фрукты, овощи перед тем, как их съесть.
  - Читает книгу во время еды.
  - Смотрит телевизор во время еды.
  - Ест быстро, глотает большие куски.

5. Как часто Ваш ребенок употребляет следующие продукты, блюда и напитки:

| <i>Продукты</i>   | <i>Каждый или почти каждый день – «А»</i> | <i>Несколько раз в неделю – «Б»</i> | <i>Реже 1 раза в неделю – «В»</i> | <i>Не ест совсем – «Г»</i> |
|---|---|-------------------------------------|-----------------------------------|----------------------------|
| 1. Каши (любые каши, в том числе овсяная, гречневая, рисовая и др.) |   |                                     |                                   |                            |
| 2. Супы (любые)   |   |                                     |                                   |                            |
| 3. Кисломолочные продукты (ряженка, кефир, йогурт и т.д.)           |   |                                     |                                   |                            |
| 4. Творог/творожки, блюда из творога                                |   |                                     |                                   |                            |
| 5. Свежие фрукты  |   |                                     |                                   |                            |
| 6. Свежие овощи и салаты из свежих овощей                           |   |                                     |                                   |                            |
| 7. Хлеб, булка  |   |                                     |                                   |                            |
| 8. Мясные блюда   |   |                                     |                                   |                            |
| 9. Рыбные блюда   |   |                                     |                                   |                            |
| 10. Яйца и блюда из яиц   |   |                                     |                                   |                            |
| 11. Колбаса/сосиски   |   |                                     |                                   |                            |
| 12. Чипсы   |   |                                     |                                   |                            |
| 13. Сухарики в пакетиках  |   |                                     |                                   |                            |
| 14. Чизбургеры/бутерброды   |   |                                     |                                   |                            |
| 15. Леденцы   |   |                                     |                                   |                            |
| 16. Шоколад, конфеты  |   |                                     |                                   |                            |
| 17. Пирожные/торт   |   |                                     |                                   |                            |
| <b>НАПИТКИ</b>  |   |                                     |                                   |                            |
| 18. Молоко  |   |                                     |                                   |                            |
| 19. Какао   |   |                                     |                                   |                            |
| 20. Сок/морс  |   |                                     |                                   |                            |
| 21. Компот/кисель   |   |                                     |                                   |                            |
| 22. Сладкая газированная вода (пепси-кола и т.п.)                   |   |                                     |                                   |                            |
| 23. Минеральная вода  |   |                                     |                                   |                            |

6. Какие основные приемы пищи присутствуют в режиме дня Вашего ребенка, в том числе считая приемы пищи в школе?

- Завтрак
- Второй завтрак
- Обед
- Полдник
- Ужин

7. Можно ли сказать, что Ваш ребенок обычно питается в одно и то же время в будние дни?

- Да, ребенок питается в одно и то же время всегда
- Да, почти всегда питается в одно и то же время
- Нет, ребенок питается в разное время

8. Как Вы оцениваете необходимость обучения Вашего ребенка правильному питанию в школе?

- Это нужно
- Это скорее нужно

- Это скорее не нужно, чем нужно
  - Это не нужно
9. Как Вы оцениваете возможные результаты обучения ребенка правильному питанию в школе?
- Это поможет мне в организации правильного питания моего ребенка
  - Это скорее поможет мне организовать правильное питание для моего ребенка
  - Это вряд ли поможет мне организовать правильное питание моего ребенка
  - Это не поможет мне в организации правильного питания моего ребенка

Анкета для родителей №2

1. Сталкивались ли вы с проблемами в организации питания ребенка?
2. Какие темы, на ваш взгляд, вызвали наибольший интерес у вашего ребенка?
3. Какие разделы, по вашему мнению, были особенно полезны и важны для изучения?
4. Помогла ли вам программа решить проблемы с организацией питания детей?
5. Изменилось ли отношение вашего ребенка к режиму, гигиене и продуктам питания в ходе знакомства с программой?

Анкета для родителей №3

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Считаете ли Вы рациональной организацию горячего питания в школе?
3. Удовлетворены ли Вы санитарным состоянием столовой?
4. Удовлетворены ли Вы качеством приготовления пищи?
5. Удовлетворены ли Вы работой буфета?

Анкета для родителей №4

| №<br>n/n | Вопрос  | Да | Нет |
|----------|---|----|-----|
| 1.       | Мой ребенок каждый день ест сырые овощи и фрукты  |    |     |
| 2.       | Ежедневно кушает 4-5 раз в день   |    |     |
| 3.       | Перерывы между едой не более 3-4 часов  |    |     |
| 4.       | Кушает в одно и то же время   |    |     |
| 5.       | В суточном рационе обязательно присутствуют белки, жиры и углеводы в соотношении: 1:1:5 |    |     |
| 6.       | Я считаю, что правильное питание способствует росту ребенка, его умственному развитию   |    |     |
| 7.       | Мой ребенок пользуется жевательной резинкой 7-10 минут после еды                        |    |     |
| 8.       | Мой ребенок ужинает тогда, когда успокоится после шумных подвижных игр                  |    |     |
| 9.       | Мой ребенок ужинает не менее за 2,5-3 часа до сна                                       |    |     |
| 10.      | На ужин предлагаю ребенку мясное или рыбное блюда                                       |    |     |

Анкета для родителей № 5

| № п/п | Вопрос   | Да | Нет |
|-------|--|----|-----|
| 1.    | Как вы думаете, зависит ли будущее вашего ребенка от его здоровья?   |    |     |
| 2.    | Как, по Вашему мнению, можно сохранить здоровье на долгие годы<br>- заниматься спортом<br>- правильно питаться<br>- вести активный образ жизни<br>- вести здоровый образ жизни<br>следить за своим здоровьем<br>-жить без вредных привычек |    |     |
| 3     | Важно ли правильно питаться, чтобы сохранить здоровье?   |    |     |
| 4     | Знаете ли вы, что значит «правильное питание»?   |    |     |
| 5     | А Ваш ребенок имеет понятие о правильном питании?  |    |     |
| 6     | Хотели бы Вы, чтобы ребенок побольше узнал о правильном питании на занятиях в школе?»  |    |     |
| 7     | Хотели бы Вы, быть участником вместе со своим ребенком в изучении программы «Разговор о правильном питании»?   |    |     |

**II. Анкеты для учащихся**

*Анкета для учащихся №1. Дорогие ребята!*

*Здоровый образ жизни – это не только зарядка, закаливание, занятия спортом, а ещё питание, потому что «мы – это то, что мы едим». Это изречение кратко отражает суть проблемы. Клетки нашего организма обеспечиваются энергией и образуются из питательных веществ, полученных с пищей. Если пища содержит все органические и минеральные вещества, необходимые организму, то человек всегда будет здоров. Как питаетесь Вы? Попробуйте узнать о себе больше, выполнив задания анкеты. Отвечайте на вопросы теста индивидуально. Внимательно прочитав каждый вопрос, выберите один из трёх (двух) ответов, который характерен для Вас. Обсудите результаты с родителями, ведь они организуют ваше питание.*

1. Сколько раз в день Вы едите?

- 1) 3-5 раз,
- 2) 1-2 раза,
- 3) 7-8 раз, сколько захочу.

2. Завтракаете ли Вы дома перед уходом в школу?

- 1) да, каждый день,
- 2) иногда не успеваю,
- 3) не завтракаю.

3. Что Вы выберете из ассортимента в буфете для быстрого завтрака на перемене?

- 1) булочку с компотом,
- 2) сосиску, запеченную в тесте,
- 3) кириешки или чипсы.

4. Едите ли Вы на ночь?

- 1) стакан кефира или молока,
- 2) молочную кашу или чай с печеньем (бутербродом),
- 3) мясо (колбасу) с гарниром.

5. Употребляете ли Вы в пищу свежие овощи?

- 1) всегда, постоянно,
- 2) редко, во вкусных салатах,
- 3) не употребляю.

6. Как часто на вашем столе бывают фрукты?

- 1) каждый день,
  - 2) 2 – 3 раза в неделю,
  - 3) редко.
7. Употребляете ли Вы в пищу лук, чеснок, петрушку, укроп?
- 1) всё употребляю ежедневно в небольшом количестве,
  - 2) ем иногда, когда заставляют,
  - 3) лук и чеснок не ем никогда.
8. Употребляете ли в пищу молочные и кисломолочные продукты?
- 1) ежедневно,
  - 2) 1- 2 раза в неделю,
  - 3) не употребляю.
9. Какой хлеб предпочитаете?
- 1) хлеб ржаной или с отрубями,
  - 2) серый хлеб,
  - 3) хлебобулочные изделия из муки в/с.
10. Рыбные блюда в рацион входят:
- 1) 2 и более раз в неделю,
  - 2) 1-2 раза в месяц,
  - 3) не употребляю.
11. Какие напитки вы предпочитаете?
- 1) сок, компот, кисель;
  - 2) чай, кофе;
  - 3) газированные.
12. В вашем рационе гарниры бывают:
- 1) из разных круп,
  - 2) в основном картофельное пюре,
  - 3) макаронные изделия.
13. Любите ли сладости?
- 1) все лакомства являются «носителями пустых калорий», поэтому употребляю их умеренно,
  - 2) пирожные, печенье, мороженое употребляю часто,
  - 3) могу сразу съесть 0,5 кг конфет.
14. Отдаёте чаще предпочтение:
- 1) постной, варёной или паровой пище,
  - 2) жареной и жирной пище;
  - 3) маринованной, копчёной.
15. Отличается ли ваш рацион в течение недели разнообразием блюд?
- 1) да, 2) нет.

*Проанализировать своё питание Вы можете следующим образом:*

*за первый вариант ответа -1 балл, за второй – 2 балла, за третий вариант – 3 балла.*

*Сложите свои результаты по итогам теста и соотнесите с критериями.*

*Если Вы набрали от 15 до 21 баллов, Вы сознательно относитесь к собственному здоровью, потому что организм получает разнообразные питательные компоненты с сохранившимися в них биоактивными веществами. А это важно для полноценной любой деятельности. И с режимом у Вас всё в порядке! Вы молодцы!*

*Если Вы набрали от 22 до 28 баллов, полноценным ваше питание назвать нельзя по нескольким причинам, но если Вы прислушаетесь к рекомендациям, то ваш рацион пополнится другими нужными для организма веществами.*

*29 – 44 балла. Вам нужно задуматься о своём питании, как о режиме, так и о рационе. Чем быстрее Вы этим займётесь, тем меньше проблем с излишним весом, нервными заболеваниями, заболеваниями желудочно-кишечного тракта, различными кожными высыпаниями у Вас возникнет!*

Анкета для учащихся №2.

1. Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?
2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?

Анкета для учащихся №3

1. Что ты ел на завтрак?
2. Считаешь ли ты завтрак необходимым?
3. Какие твои любимые овощи?
4. Какие овощи ты не ешь?
5. Сколько раз в день ты ешь овощи?
6. Любишь ли ты фрукты?
7. Какие фрукты твои любимые?
8. Сколько раз в день ты ешь свежие фрукты?
9. Что ты ешь чаще всего между основными приемами пищи?
10. Какой напиток ты пьешь чаще всего?
11. Считаешь ли ты продукты, которые употребляешь полезными для себя?
12. Считаешь ли ты, что твой вес: нормальный, избыточный, недостаточный?

Анкета для учащихся №4

1. Как ты считаешь, что нужно делать для того, чтобы вырасти сильным, здоровым и крепким?
2. Какие продукты или блюда ты любишь больше всего?
3. Назови 5 - 7 своих любимых продуктов
4. Как ты считаешь, сколько раз в день нужно есть?
5. Какие основные приемы пищи ты знаешь?
6. Как ты считаешь, какие продукты лучше взять с собой в школу, чтобы перекусить на перемене? Ты можешь выбрать один или несколько продуктов, но не больше трех:
  - фрукты,
  - орехи,
  - бутерброды,
  - чипсы,
  - шоколад/конфеты,
  - булочки/пирожки,
  - печенье/сушки/пряники/вафли,
  - другие сладости,
  - другое.
7. Что бы ты посоветовал сделать своему однокласснику после обеда?
  - побегать, попрыгать,
  - поиграть в подвижные игры,
  - поиграть в спокойные игры,
  - почитать,
  - порисовать,
  - позаниматься спортом,
  - потанцевать.
8. Как ты считаешь, что лучше выпить, если хочется утолить жажду? Ты можешь выбрать один или несколько напитков, но не больше трех:
  - обычная негазированная вода
  - молоко,
  - кефир,
  - какао,
  - сок,
  - кисель,
  - сладкая газированная вода,

- морс,
- минеральная вода.

Анкета для учащихся №5 "Питание глазами учащихся"

1. Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?
2. Устраивает ли тебя ежедневное меню?
3. Удовлетворен ли ты качеством приготовления пищи?
4. Удовлетворен ли ты работой обслуживающего персонала?
5. Удовлетворен ли ты графиком питания. Твои предложения.
6. Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?
7. Удовлетворен ли ты организацией диетического питания в школе?