

**Программа**

**по совершенствованию организации горячего питания обучающихся**

**«Здоровое питание»**

**на 2020-2021 учебный год.**

**Обоснование необходимости реализации Программы:**

Программа по совершенствованию организации питания вызвана необходимостью создания условий в образовательном учреждении, обеспечивающих развитие культуры здоровья учащихся и вызвана следующими причинами:

* Необходимостью формирования здорового образа жизни учащегося с детского возраста (здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью);
* Системностью усвоения норм и правил, необходимых учащимся в специально проецируемой деятельности;
* Физиологическими сенситивными особенностями в развитии человеческого организма.

В связи с этим рациональное питание учащихся является одним из условий создания здоровьесберегающей среды. Недостаточное поступление питательных веществ в детском возрасте отрицательно сказывается на показателях физического развития, заболеваемости, успеваемости, способствует проявлению обменных нарушений и хронической патологии. Важнейшим условием для поддержания здоровья, высокой работоспособности и выносливости человека является полноценное и правильное 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. Поэтому администрация МБОУ «СОШ№12» сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Школьное питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени учащиеся проводят в школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Очень важно, чтобы школа стала началом распространения знаний и умений в построении здорового питания. В связи с этим в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания».

Таблица 1.

«Характеристика контингента учащихся и их семей»

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Всего учащихся | Многодетные семьи | Малообеспеченные семьи | Неполные семьи | Опекаемые | Дети - инвалиды | Состоящие на учете |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Цель программы:**

Создать условия для обеспечения здорового питания школьников в целях сохранения и укрепления их здоровья, а также профилактики заболеваний.

**Задачи программы:**

* Обеспечить соответствие школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
* Обеспечить сбалансированность и максимальное разнообразие рациона питания по всем пищевым факторам, включая белки и аминокислоты, пищевые жиры и жирные кислоты, витамины, минеральные соли и микроэлементы, а также минорные компоненты пищи.
* Обеспечить 100% учащихся начальных классов школьным питанием.
* Привести материально-техническую базу школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями.
* Организовать просветительскую и образовательно-разъяснительную работу по вопросам здорового питания среди участников образовательных отношений.

**Ресурсы, которыми располагает общеобразовательное учреждение для эффективного решения поставленных задач:**

Практика организации питания в нашей школе убедила нас в преимуществе столовых, работающих непосредственно на сырье. Их полная автономность в приготовлении пищи, дает большую возможность обеспечения на месте блюд самого разнообразного меню. Отсутствие необходимости транспортировки пищи на длительное расстояние, её замораживания (охлаждения) и повторного разогрева дает возможность сохранить не только вкусовые достоинства, но и пищевую ценность. С другой стороны, приготовление пищи в таких условиях требует наличия значительного штата персонала в таких столовых, они должны быть оснащены полным оборудованием для обработки сырья, приготовления пищи, её раздачи, сбора и мытья посуды.

Школьная столовая укомплектована штатом. Штат состоит из повара –1,помошник повора-1, кухонной рабочей - 2. Повар проходит  повышение квалификации раз в пять лет, гигиеническое обучение – ежегодно.

В столовой МБОУ «СОШ№12» выполняются все санитарно – эпидемиологические требования к организации питания учащихся в школе. Столовая укомплектована необходимым оборудованием.

Школьная столовая укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. За время работы в школе не было ни одного случая заболевания кишечной инфекцией. Перед входом в помещение столовой для мытья рук, учащимся организовано специальное место, оборудованное раковинами.

**Сроки реализации Программы.**

Для совершенствования организации школьного питания в школе разработана программа организации развития питания школьников «Школа здорового питания» на 2020 – 2021 г.

**Перечень и описание программных мероприятий по совершенствованию организации питания.**

Школа располагает столовой на 140 посадочных мест. Время завтраков учащихся установлено расписанием, которое соответствует определенной учебной нагрузке.

На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

В меню учащихся систематически включаются блюда из мяса, рыбы, молока. В столовой проводится работа по отбору суточных проб готовой продукции. Выполняются требования к организации питьевого режима.

Классными руководителями проводится внеклассная воспитательная работа с учащимися по воспитанию культуры питания и ответственности за свое здоровье.

**Ожидаемые конечные результаты реализации Программы.**

Выполнение программы "Школа здорового питания" позволит школе достигнуть следующих результатов:

* Улучшить качество питания школьников и обеспечить его безопасность;
* Организовать правильное, сбалансированное питание детей с учетом их возрастных особенностей;
* Продолжить формировать навыки здорового питания у учащихся и их родителей;
* Укрепить материально-техническую базу школьной столовой;
* Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;
* Совершенствовать разработанную систему мониторинга состояния здоровья учащихся;
* Оказывать социальную поддержку отдельным категориям учащихся.
* В перспективе организация рационального питания школьников может позволит достичь следующих основных целей:
* 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 в школе и в течение дальнейшей жизни;
* рост учебного потенциала детей и подростков;
* улучшение успеваемости школьников;
* повышение их общего культурного уровня.

**Система организации контроля за исполнением Программы.**

Все работники пищеблока оснащены спецодеждой. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Есть обеденный зал площадью 108,3 кв. м. на 154посадочных мест.

В школе ведутся журналы:

* журнал учета температурного режима холодильного оборудования;
* журнал бракеража готовой пищевой продукции;
* журнал бракеража пищевых продуктов и продовольственного сырья;
* журнал контроля за рационом питания;
* журнал здоровья.

За качеством питания постоянно следит комиссия, в ее составе учителя, обязательно член первичной профсоюзной организации. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия. Их совместная работа позволяет контролировать организацию питания в школе, его качество, вносить необходимые коррективы и, в конечном счете, сохранить здоровье каждого ученика школы.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания.

Используется двухнедельное цикличное меню в соответствии с нормами СанПиН, утвержденное управлением Роспотребнадзора.

**Таблица 2**

**«План мероприятий программы»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Мероприятие** | **Сроки** | **Участники** | **Ответственные** |
| 1 | Организация питания школьников в школьной столовой. | В течение учебного года |  | Директор школы, заместитель директора по АХЧ |
| 2 | Систематически вести контроль за санитарным состоянием обеденного зала. | Ежедневно |  | Зам.директора по АХЧ, кух.рабочая |
| 3 | Работа по привитию культурно-гигиенических навыков (работа с учащимися, родителями) | В течение учебного года |  | Классные  руководители,  соц. педагог |
| 4 | Родительское собрание «Оптимальное питание – основа здорового детства» | Октябрь | 1 – 11 классы | Зам. директора по ВР, классные руководители . |
| 5 | Оформление стенда, оформление информации на школьном сайте | Сентябрь -ноябрь |  | Зам. директора по АХЧ, повар |
| 6 | Проведение анкетирования, мониторинговых исследований по вопросам здорового питания, работы школьной столовой | В течение учебного года | 1 – 4 классы | Классные руководители |
| 7 | Классный час «Разговор о правильном питании » | Сентябрь | 1 – 4 классы | Классные руководители |
| 8 | Подготовка памяток для родителей «Организация правильного  питания  в семье», | Октябрь | 1 – 4 классы | Классные руководители |
| 9 | Классный час «Что мы едим» | Октябрь | 1 – 4 классы | Классные руководители |
| 10 | Акция «Мы за здоровый образ жизни»;  - конкурс рисунков «Я за здоровое питание»  - викторина «Огород» ;  - игра «Всем, кто хочет быть здоров» | 1 – 4 классы | ноябрь | Классные руководители |
| 11 | Классный час «Хлеб – всему голова» | ноябрь | 1 – 4 классы | Классные руководители |
| 12 | Анкетирование «Правильно ли питаются Ваши дети?» | Январь | 1 – 4 классы | Социальный педагог |
| 13 | Праздник «Сладкоежка» | Январь | 1-4 классы | Кл.руководители |
| 14 | Классный час ««Вкусные традиции моей семьи» | март | 1 – 11 классы | Классные руководители |
| 15 | Контроль над деятельностью школы по вопросам организации питания учащихся, соблюдения СанПиН | В течение учебного года |  | Директор школы |