

УТВЕРЖДЕНО  
приказом по МБОУ «Лицей № 21

Директор МБОУ «Лицей № 21»

***Программа  
по совершенствованию качества  
организации школьного питания  
«Школа здорового питания»  
2023-2025 г.г.***



## ***СОДЕРЖАНИЕ***

1.	Паспорт программы «Школа здорового питания»	3-5
2.	Обоснование актуальности программы	6 - 9
3.	Обоснование необходимости реализации Программы	9 - 12
4.	Цель и задачи программы	12 -13
5.	Ресурсы МБОУ «Лицей №21» для эффективного решения поставленных задач	13 - 15
6.	Этапы и сроки реализации программы	15 -16
7.	Принципы реализации программы	16
8.	Ожидаемые результаты реализации программы	16
9.	Основные направления реализации программы	16 - 17
10.	Основные мероприятия по реализации программы	17 - 26
11.	Мониторинг и анализ результатов	26 -28
12.	Заключение	29
13.	Приложение	30 - 31

## I. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Название программы	Программа по совершенствованию качества организации школьного питания «Школа здорового питания» в МБОУ «Лицей №21» города Курска
Основание для разработки	<ul style="list-style-type: none"><li>• Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ, ст. 37;</li><li>• Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон “О качестве и безопасности пищевых продуктов” и статью 37 Федерального закона “Об образовании в Российской Федерации”;</li><li>• СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";</li><li>• СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";</li><li>• СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";</li><li>• Положение об организации бесплатного питания детей, обучающихся в образовательных учреждениях, находящихся в ведении комитета образования города Курска и реализующих основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования, утвержденного Постановлением Администрации города Курска от 07 марта 2013 года № 755.</li><li>• Положение об организации питания в МБОУ «Лицей № 21»;</li><li>• Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Лицей №21»;</li><li>• Положение о выплате денежной компенсации в период освоения образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в МБОУ «Лицей №21»;</li><li>• Положение о комиссии по контролю качества питания с участием родителей в МБОУ «Лицей № 21»;</li><li>• Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся МБОУ «Лицей №21» в помещение для приема пищи;</li><li>• Изменения и дополнения в «Положение об организации питания в МБОУ «Лицей № 21»».</li></ul>

Основные разработчики программы	Администрация МБОУ «Лицей №21»
Цель программы	Организация полноценного горячего питания обучающихся лицея, социальной поддержки и укрепления здоровья детей; увеличение охвата обучающихся горячим питанием; создание комфортной среды образовательного процесса.
Основные задачи	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся.</li> <li>2. Обеспечение учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании.</li> <li>3. Развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания.</li> <li>4. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.</li> <li>5. Использование разных форм и методик организации питания.</li> <li>6. Укрепление материально-технической базы лицейской столовой.</li> <li>7. Воспитание культуры питания и навыков самообслуживания.</li> </ol>
Целевые индикаторы и показатели программы	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Планомерное оснащение новым холодильным и технологическим оборудованием школьной столовой; оснащение мебелью в школьной столовой.</li> <li>2. Обеспечение школьного пищеблока доброкачественными и безопасными продуктами питания.</li> <li>3. Обеспечение качественного функционирования и развития системы питания в школе.</li> <li>4. Увеличение охвата горячим питанием учащихся.</li> <li>5. Снижение заболеваемости детей и подростков с внедрением витаминизированных блюд.</li> </ol>

<p>Ожидаемые результаты</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1) Повышение эффективности системы организации школьного питания.</li> <li>2) Безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии.</li> <li>3) Формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания.</li> <li>4) Укрепление материально-технической базы лицейской столовой.</li> <li>5) Положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).</li> </ol>
<p>Ресурсное обеспечение</p>	<p>Источниками финансирования программы являются средства муниципального и областного бюджета</p>
<p>Сроки реализации программы</p>	<p>2023 - 2025 годы</p>
<p>Этапы реализации программы</p>	<p>2023 год - постановка целей, задач, разработка направлений реализации программы.  2023-2025 годы - реализация основных направлений деятельности по программе  2025 год - мониторинг эффективности, анализ проблем, перспективное планирование на предстоящий период.</p>
<p>Система контроля за исполнением программы</p>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Общественный контроль организации и качества питания школьников со стороны администрации, родительского комитета лицея.</li> <li>2. Информирование общественности о состоянии школьного питания посредством публикации информации на сайте лицея, оформления стенда в столовой.</li> <li>3. Информирование родителей на родительских собраниях.</li> </ol>

## ***II. ОБОСНОВАНИЕ АКТУАЛЬНОСТИ ПРОГРАММЫ***

Одна из главных задач школы сегодня – **помочь детям осознать ценность здоровья и значение здорового образа жизни для современного человека, сформировать ответственное отношение к собственному здоровью.** Для этого школьники должны узнать и, главное, принять для себя основные принципы здорового образа жизни, а это возможно только в результате серьезной кропотливой совместной работы педагогов, родителей и самого ребенка.

Рациональное питание обучающихся - одно из условий создания здоровьесберегающей среды в школе, 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.

К организации питания в лицее предъявляются особые требования.

**А.** Составляя рацион завтраков и обедов для обучающихся, персонал добивается, чтобы блюда не только обладали достаточной энергетической ценностью, но и содержали необходимое количество белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов. Рацион питания строится с учетом индивидуальных особенностей ребенка. Правильно организованное питание во многих случаях может не только предотвратить возникновение болезни, но и справиться с ней.

**Б.** Улучшается осведомленность родителей, учителей о том, какие требования предъявляются к организации правильного питания детей. Необходимо сформировать у самих детей ценностное отношение к собственному здоровью, навыки заботы о своем организме. Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здорового питания в системе общего образования обусловлена рядом объективных причин:

- фундамент здоровья человека закладывается в детском возрасте, а, следовательно, здоровые интересы и привычки, ценностное отношение к здоровью целесообразно начать развивать именно в этот период;
- в этом же возрасте закладываются и основы здорового образа жизни, как система норм и правил, усваиваемых ребенком в специально проектируемой деятельности;
- школьный период в развитии наиболее сенситивен в формировании ключевых знаний об особенностях развития человеческого организма, о факторах и способах сохранения и развития здоровья.

**В.** Необходима специальная подготовка в области питания для детей и взрослых. Такая подготовка способна решить даже самые сложные проблемы, связанные с нехваткой материальных средств. Правильное питание не обязательно должно быть дорогим. Выбор продуктов во многом определяется вкусовыми пристрастиями детей. Предпочтение ребенка в еде закладываются уже в раннем возрасте и в значительной мере зависят от воспитания, традиций питания, сложившихся в семье. Взрослые – родители, учителя способны повлиять на мнение ребенка в отношении выбора блюд таким образом, чтобы дети предпочитали наиболее полезное не потому, что их заставляют, а потому, что нравится их вкус. С детства могут и должны закладываться поведенческие стереотипы в отношении питания – соблюдение гигиенических правил, режима питания, правил поведения за столом. Ставшие полезной привычкой, они способны в значительной мере повлиять на здоровье, укрепить его.

Администрация лицея уделяет большое внимание вопросам сохранения здоровья детей и подростков. Сегодня особенно остро встал вопрос об организации рационального школьного питания. Питание должно быть сбалансированным, в течение дня ребенок должен получать необходимый для этого минимум пищевых и минеральных веществ. Если учесть, что большую часть времени дети проводят в лицее, то и полноценно питаться они должны здесь же. На решение вопросов организации питания школьников направлена

программа «Школа здорового питания». Основу предполагаемых подходов составляет внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание 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.

Разработанная в лицее Программа по совершенствованию качества организации школьного питания предполагает, что правильно организованное питание, несомненно, поможет сохранять здоровье школьников.

Отличительными особенностями программы являются:

- практическая значимость содержания программы;
- преобладание активных приемов, форм и методов совершенствования организации питания;
- обеспечение активного участия педагогов, родителей, общественности для достижения результатов.

Необходимо закладывать фундамент здоровья еще в детском возрасте, формировать привычки, которые помогут вести здоровый образ жизни

Культура питания – важнейшая составная часть общей культуры здорового и безопасного образа жизни обучающихся, что нашло отражение в федеральных государственных образовательных стандартах нового поколения (ФГОС).

Формирование культуры здорового питания должно начинаться с самых первых этапов обучения ребёнка в школе и продолжаться на протяжении всех лет обучения с учетом возрастного подхода.

Системная работа по формированию культуры здорового питания включает три направления:

- рациональная организация питания в образовательном учреждении;
- включение в учебный процесс образовательных программ формирования

культуры здорового питания;

просветительская работа с детьми, их родителями (законными представителями), педагогами и специалистами образовательных учреждений.

Программа по совершенствованию организации питания учащихся является комплексом первоочередных мер, направленных на решение выявленных проблем в целях формирования культуры здорового питания как одного из условий сохранения и укрепления здоровья учащихся. Стратегическая цель – сохранение и укрепление здоровья обучающихся, формирование ценностных установок и жизненных приоритетов здорового образа жизни.

Сочетание всех направлений позволяет заложить основы здорового питания.

### **III. ОБОСНОВАНИЕ НЕОБХОДИМОСТИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Программа «Школа здорового питания» разработана в соответствии со следующими документами: Федеральный закон «Об образовании в Российской Федерации» №273-ФЗ, ст. 37;

Федеральный закон от 01.03.2020 N 47-ФЗ “О внесении изменений в Федеральный закон “О качестве и безопасности пищевых продуктов” и статью 37 Федерального закона “Об образовании в Российской Федерации”;

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения";

СП 2.4.3648-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи";

СанПин 1.2.3685-21 "Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания";

Положение об организации бесплатного питания детей, обучающихся в образовательных учреждениях, находящихся в ведении комитета

образования города Курска и реализующих основные общеобразовательные программы начального общего, основного общего, среднего (полного) общего образования, утвержденного Постановлением Администрации города Курска от 07 марта 2013 года № 755;

Положение об организации питания в МБОУ «Лицей № 21»;

Положение о бракеражной комиссии МБОУ «Лицей №21»;

Положение о выплате денежной компенсации в период освоения образовательных программ с применением электронного обучения и дистанционных образовательных технологий в МБОУ «Лицей №21»;

Положение о комиссии по контролю качества питания с участием родителей в МБОУ «Лицей № 21»;

Положение о порядке доступа родителей (законных представителей) обучающихся МБОУ «Лицей №21» в помещение для приема пищи;

#### **ИЗМЕНЕНИЯ И ДОПОЛНЕНИЯ В «ПОЛОЖЕНИЕ ОБ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ В МБОУ «ЛИЦЕЙ № 21».**

Программа «Школа здорового питания» представляет собой комплекс нормативно - правовых, организационных и методических мероприятий, призванных обеспечить решение основных задач в области сохранения физического здоровья учащихся.

Для реализации программы требуется объединение усилий социальных институтов: семьи, лицея, учреждения здравоохранения. Формирование и бережение здоровья - социальная потребность сохранения здоровья и здорового образа жизни человека сегодня - одно из стратегических направлений деятельности.

Для его реализации требуется взаимодействие всех субъектов образовательного процесса в выборе путей, способов, средств индивидуальной и творческой деятельности. Необходимо создать условия для осуществления этой деятельности, поиска стимулов для соблюдения принципов здорового питания, расширения круга лиц, организаций, различных социальных структур, вовлеченных в позитивный процесс укрепления здоровья, развития личности и

повышения эффективности образования, воспитания личности, обладающей твердыми установками на создание и сохранение здоровья, формирования и соблюдения принципов здорового образа жизни.

Программа затрагивает всех участников образовательного процесса (обучающиеся 1-11 классов, родители, педагоги) и будет реализовываться как в области образовательной, так и воспитательной деятельности, в том числе и в летнем пришкольном оздоровительном лагере. Программа обеспечивает интегрированную последовательную работу по привитию навыков здорового образа жизни, как на уроках, так и во внеурочной деятельности.

Обучающие мероприятия программы нацелены подчеркивать благотворное влияние здорового питания на организм и общее развитие человека, привлекать к участию всех учащихся, соответствовать развитию и быть увлекательными. Программа предусматривает сотрудничество семьи и лица в работе по формированию привычки правильного питания детей. Преподавательский состав ориентирован на взаимодействие с учреждениями и группами, осуществляющими обучение населения принципам здорового питания. Внимание специалистов, приглашённых для бесед с учащимися, также акцентируется на упоминании в беседе действующей в лицее программы по формированию культуры правильного и здорового питания.

#### **IV. ЦЕЛИ, ЗАДАЧИ ПРОГРАММЫ.**

**Целью** Программы является: организация полноценного горячего питания обучающихся лица, социальной поддержки и укрепления здоровья детей; увеличение охвата обучающихся горячим питанием; создание комфортной среды образовательного процесса.

Система организации питания в школе ставит перед собой следующие **задачи**:

1. Развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся.
2. Обеспечение учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и

ассортиментом продуктов, используемых в питании.

3. Развитие механизмов координации и контроля в системе школьного питания.
4. Формирование навыков здорового питания у обучающихся и их родителей.
5. Использование разных форм и методик организации питания.
6. Укрепление материально-технической базы школьной столовой.
7. Воспитание культуры питания и навыков самообслуживания.

#### **Содержание программы отвечает следующим принципам:**

- возрастная адекватность – соответствие используемых форм и методов обучения психологическим особенностям обучающихся;
- научная обоснованность питания детей;
- практическая целесообразность;
- необходимость и достаточность предоставляемой информации;
- культурологическая сообразность.

## **V. РЕСУРСЫ МБОУ «ЛИЦЕЙ №21» ДЛЯ ЭФФЕКТИВНОГО РЕШЕНИЯ ПОСТАВЛЕННЫХ ЗАДАЧ**

В лицее разработан ряд нормативных актов, регламентирующих деятельность лицея по организации обеспечения здорового питания.

В качестве информационных ресурсов можно выделить следующее:

работа сайта и группы школьного телевидения "Планета 21" в социальных сетях по освещению организации и развитию школьного питания;

мониторинговые мероприятия по организации и развитию школьного питания;

мероприятия по информированию общественности о результатах деятельности лицея по организации и развитию школьного питания.

материально-технические ресурсы.

Работа школьной столовой строится по установленному порядку на основании соответствующих нормативных документов: положений, приказов, планов, графиков.

Горячее питание осуществляет ИП Шашенкова Л.Н.

Школьная столовая рассчитана на 120 посадочных мест в старшей школе и 90 - в младшей.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются самые лучшие средства дезинфекции. В школе работает посудомоечная машина, обеспечивающая мытье и ошпаривание посуды.

В оснащении пищеблоков имеется следующее оборудование:

Мармиты для первых и вторых блюд, пароконвекторная печь, холодильники, тестомесильные машины, весы электронные (150 кг), весы электронные порционные, картофелечистка, мясорубка, посудомоечная машина.

Школьные столовые полностью укомплектованы необходимой посудой, мытье и дезинфекция которой производятся с соблюдением всех норм.

Большое внимание уделяется калорийности школьного питания. Учитывается возраст и особенности нагрузки школьников. Принципиально важно использовать в рационах питания школьников самые разнообразные продукты, обогащая их витаминами, от кондитерских изделий до мясных полуфабрикатов, молочных продуктов. Только таким образом может быть достигнуто реальное обогащение всего рациона обучающихся с учетом их суточной потребности и потерь при кулинарной обработке. Питание организовано с использованием продукции с повышенной пищевой и биологической ценностью.

Все работники пищеблока имеют личные медицинские книжки установленного образца, в которые внесены результаты медицинских обследований и лабораторных исследований, отметки о прохождении

гигиенической подготовки. Профилактические прививки персоналу против инфекционных заболеваний проводятся в соответствии с национальным календарем прививок.

Организация обслуживания обучающихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов. Предварительное накрытие столов осуществляется работниками школьной столовой. После приема пищи использованная посуда убирается со столов обучающимися школы.

Контроль организации питания учащихся в лицее осуществляют директор, заместитель директора по УВР, назначенный приказом директора, медицинская сестра.

Для приема пищи и отдыха предусмотрены три перемены по 20 минут. На каждой перемене в столовой дежурит учитель, который смотрит за порядком в зале, оказывает посильную помощь в организации горячего питания.

Учащиеся получают горячее питания в школьной столовой в виде завтрака и обеда. Мониторинг охвата горячим питанием ведётся ежемесячно.

## **VI. ЭТАПЫ И СРОКИ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (2023 – 2025 ГОДЫ)**

Программа реализуется в три этапа:

Первый этап (январь - март 2023 г.) – подготовительный).

На этом этапе проводится:

анализ работы лицея по организации питания учащихся, выявление проблем, связанных с организацией питания;

определение путей решения выявленных проблем изучение нормативных актов и передового опыта организации горячего питания школьников.

Второй этап (апрель 2023 г. – октябрь 2025 г.) – основной.

На данном этапе предполагается проведение программных мероприятий по следующим направлениям: организация рационального питания учащихся в соответствии с возрастными и физиологическими особенностями, с

требованиями санитарно-эпидемиологических норм и правил; совершенствование системы управления и контроля организации горячего питания в лицее;

работа по улучшению материально-технической базы столовой лицея; совершенствование системы просветительской работы с участниками образовательных отношений школы по формированию культуры здорового питания.

Третий этап (ноябрь- декабрь 2025 года) – обобщающий, итоговый. Предполагается анализ, обобщение, систематизация результатов реализации программы, подведение итогов и перспектив новой программы.

## **VII. ПРИНЦИПЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.**

1. Рациональное питание детей, как и состояние, их здоровья, должны быть предметом особого внимания школы.
2. Питание должно удовлетворять физиологические потребности организма учащихся в пищевых веществах и энергии, выполнять профилактические и лечебные задачи.

## **VIII. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.**

- 1) Повышение эффективности системы организации школьного питания.
- 2) Безопасность и сбалансированность питания учащихся в соответствии с требованиями СанПиН, возрастными и физиологическими потребностями школьников в пищевых веществах и энергии.
- 3) Формирование у участников образовательного процесса культуры здорового питания.
- 4) Укрепление материально-технической базы лицейской столовой.
- 5) Положительная динамика оценки качества организации питания в школе со стороны учащихся и родителей (законных представителей).

## **IX. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ.**

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока образовательного учреждения;
3. Развитие новых прогрессивных форм обслуживания и повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Развитие системы мониторинга состояния здоровья обучающихся, обеспечения их необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
6. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания.

## **X. ОСНОВНЫЕ МЕРОПРИЯТИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ**

Выполнение поставленных в рамках программы задач предусматривает проведение комплекса программных мероприятий. В первую очередь необходимо обеспечить качественное школьное питание: выполнение требований к школьному рациону: он должен состоять из горячего завтрака для обучающихся начальных, средних, старших классов и обеда для обучающихся, занятых во внеурочной деятельности и находящихся в школе более 5 часов. В рацион школьного питания 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 солей и микроэлементов в зависимости от возраста (для обучающихся 7-11 лет и 12 лет и старше); восполнение дефицита витаминов и других микроэлементов в школьном

питании обучающихся за счет корректировки рецептуры и технологии приготовления пищи, обеспечение всех обучающихся одноразовым сбалансированным горячим питанием по рационам, обогащенным витаминами и другими микроэлементами;

Разработанный план мероприятий Программы включает в себя различные мероприятия, систематизирующие работу по просвещению школьников по вопросам здорового образа жизни, культуры питания и ответственности за свое здоровье; обобщение и распространение опыта организации качественного и сбалансированного питания.

***План мероприятий по организации школьного питания  
в МБОУ "Лицей №21" на 2023-2024 учебный год***

№	Мероприятия	Сроки	Ответственные
<b>1.Создание нормативно-правовой организации питания</b>			
1.	Издание локальных актов об организации питания и назначении ответственного за организацию питания	Сентябрь	Директор МБОУ « Лицей №21»
2.	Изучение нормативных актов вышестоящих организаций по вопросам организации питания	В течение года	Администрация лицея, ответственный за питание в лицее, социальный педагог
<b>2. Информационно-аналитическая деятельность</b>			
1.	Совещания при директоре: -Организация горячего питания и качество приготовленных блюд - Оформление бесплатного питания	Сентябрь-май  Январь, май	Ответственный за питание в лицее, социальный педагог  Классные руководители

	-Отчет классных руководителей об организации горячего питания -Результаты анкетирования обучающихся и родителей по вопросу качества питания обучающихся в столовой и организация питания в домашних условиях		Ответственный за питание в лицее
2.	Подготовка аналитических материалов по итогам организации питания в лицее	В конце каждой четверти	Ответственный за питание в лицее
3.	Подготовка информации на административные совещания по вопросу организации питания различных групп обучающихся (по соц. составу, по группам здоровья)	Декабрь-май	Социальный педагог, ответственный за питание в лицее
4.	Ведение ведомостей учета обучающихся, получающих бесплатное питание	ежедневно	Ответственный за питание в лицее, классные руководители
<b>3. Организационная деятельность</b>			
1.	Консультации для классных руководителей по вопросам профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта, соблюдение санитарно-гигиенических требований.	В течение года	Медицинская сестра
2.	Анкетирование обучающихся и	Декабрь,	Ответственный за

	родителей по вопросу качества питания в лицейской столовой и организации питания в домашних условиях	апрель	питание в лицее, классные руководители
<b>4. Просветительская деятельность</b>			
1.	Цикл бесед с обучающимися о принципах и культуре здорового питания, привитие навыков гигиены	В течение года	Классные руководители, учителя биологии
2.	Интерактивные лекции Центра общественного здоровья и медицинской профилактики	Ноябрь-декабрь	Ответственный за питание в лицее
3	Мероприятия специалистов Центра гигиены и эпидимиологии	В течение года	Ответственный за питание в лицее, заместитель директора по ВР
4	Беседы с учащимися 9-11 кл. «Быть здоровым – это модно!», «Продуктовая корзина».	Октябрь	Ответственный за питание в лицее, классные руководители
5	Выставка рисунков, буклетов о пользе здорового питания 5-8 классы «Золотые правила питания»	Ноябрь	Классные руководители, врач, медицинская сестра
6	Конкурс мультимедийных проектов для учащихся «Традиции и культура питания. Кухни народов мира»	Декабрь	Классные руководители заместитель директора по ВР
7	Проведение ярмарок солидарности	Ноябрь, март	Ответственный за питание в лицее,

			заместитель директора по ВР
8	Неделя вкусной и здоровой пищи: - конкурс кроссвордов «Здоровое питание», - коллажи «Полезные продукты», - слоганы, кричалки.	Март	Ответственный за питание в лицее, классные руководители
9	Участие учителей, обучающихся, родителей в вебинарах и семинарах в рамках санитарно- просветительских программ «Основы здорового питания», организуемых ФБУН «Новосибирский научно- исследовательский институт гигиены»	В течение года	Ответственный за питание в лицее, учителя.
10	Проведение классных часов по темам: - Режим дня и его значение - Культура приема пищи - Хлеб - всему голова - Острые кишечные заболевания и их профилактика	В течение года	Классные руководители
11	Проведение родительских собраний -Правильное питание - один из факторов укрепления здоровья	В течение года	Классные руководители, социальный педагог

	-Здоровье нашей семьи - Совместная работа семьи и лица по формированию здорового образа жизни		
<b>5.Контрольная деятельность</b>			
1.	Контроль санитарно- гигиенического состояния пищеблока	ежедневно	Ответственный за питание в лицее, заведующие производством
2.	Контроль качества поступаемых продуктов, сроков реализации, качества приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
3.	Контроль технологии приготовления блюд	ежедневно	Бракеражная комиссия
4.	Родительский контроль за организацией питания в МБОУ «Лицей №21»	ежемесячно	Ответственный за питание в лицее, заведующие производством, медицинская сестра
5.	Контроль охвата обучающихся горячим питанием	ежедневно	Ответственный за питание в лицее, классные руководители

*План мероприятий по пропаганде правильного питания  
в МБОУ " Лицей №21"*

№ п/п	Название мероприятия	Сроки реализации	Ответственный
1	Проведение санитарно-просветительской работы по пропаганде принципов здорового питания		
1.1	Классные часы, праздники о важности и значимости здорового питания: «Пирамида здорового питания», «Горячее питание школьника. Иммуитет и питание», «Острые кишечные заболевания и их профилактика», «Кулинария для стройной фигуры», «Витамины в лесу и в саду» , «Питание во благо», « Я здоровье берегу, сам себе я помогу», «Десять шагов здорового питания» и т.д.	Весь период	Ответственный за питание в лицее, заведующий библиотекой , классные руководители

1.2.	<p>Родительские собрания о важности правильного питания: «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», «Наше здоровье и наше питание» «Праздничный стол - любимое блюдо моей семьи», «Наше здоровье и наше питание» , Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи», Круглый стол «Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни», и т.д.</p>	Весь период	Классные руководители, медсестра
1.3.	<p>Конкурсы, викторины: «За что скажем поварам спасибо?», «День именинника», конкурс на лучшую рекламу здорового питания, «Школьное питание: качество и разнообразие обедов», «Вкусные старты» Витаминная ярмарка «Витамины любят счет», Кондитерский вернисаж «Мои любимые блюда», кулинарный поединок «Готовьте с нами, готовьте лучше нас» и т.д.</p>	Весь период	Классные руководители
2	<p><b>Проектная деятельность обучающихся</b></p>		

2.1	Конкурс презентаций, настенных газет и творческих проектов о пользе здорового питания, правильном приготовлении блюд и хранении продуктов. Выпуск информационно-наглядных пособий о здоровом питании «Скатерть - самобранка»	Весь период	Классные руководители, учителя трудового обучения
3.	<b>Работа с педагогическим коллективом</b>		
3.1	Совещания классных руководителей по вопросам организации питания.	Весь период	Ответственный за питание в
3.2	Консультации для классных руководителей: «Питание в школьной столовой: роль классного педагога в рациональном (здоровом) питании обучающихся».	В конце каждой четверти	Ответственный за питание в лицее, психологическая служба
3.3	Выступления по вопросам питания на совещаниях педагогического коллектива	Весь период	Ответственный за питание в
4	Мониторинг "Качество питания и обслуживание в школьной столовой"	В конце каждой четверти	Ответственный за питание в лицее.

5	Отражение работы школьной столовой и деятельности по пропаганде правильного питания на сайте лицея и в группе	Весь период	Ответственный за питание в лицее,
---	---	-------------	-----------------------------------

**Интегрированные уроки  
по рациональному питанию в рамках учебного процесса.**

<i>Предмет</i>	<i>Содержание занятия</i>
<b>Биология</b>	<p>Основные компоненты пищи, их значение.</p> <p>Физиология пищеварения, значение рационального питания для нормального функционирования желудочно-кишечного тракта</p> <p>Жевание. Роль правильного измельчения пищи во рту для профилактики заболеваний желудочно-кишечного тракта.</p> <p>Витамины. Микроэлементы. Их значение для организма человека.</p>
<b>География</b>	Национальные кухни и блюда. Подход с точки зрения рационального питания
<b>ИЗО</b>	Рисунок "Мое меню"
<b>Химия</b>	<p>Пищевые добавки и их отрицательное влияние на здоровье.</p> <p>Белки, жиры, углеводы как компоненты пищи и их значение для организма</p>
<b>Иностранный язык</b>	Чтение, пересказ текста по рациональному питанию или проблемам со здоровьем, вызванным нерациональным питанием

<b>История</b>	Рассмотрение эпидемий голода, холеры и т.д. с позиции рационального питания, соблюдения мер гигиены
<b>Технология</b>	Обучение приготовлению блюд вкусной и здоровой пищи Обучение правилам этикета
<b>Литература</b>	Обсуждение меню персонажей литературного произведения.
<b>ОБЖ</b>	Обсуждение продуктов питания, отрицательно влияющих на состояние здоровья
<b>Обществознание</b>	Обсуждения проблемы питания в обществе Ролевая игра "Суд над фаст-фудом"
<b>Русский язык</b>	Диктант, изложение или сочинение на тему рационального питания, компонентов пищи или заболеваний, связанных с питанием
<b>Физика</b>	Использование физических факторов (температура, измельчение и т.д.) для обработки пищи. Роль правильной обработки пищи (например, кипячения) для профилактики различных заболеваний.

### **VIII. МОНИТОРИНГ И АНАЛИЗ РЕЗУЛЬТАТОВ.**

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. Для решения этих вопросов лицей направляет свою работу на внедрение новых схем питания школьников и использование современного высококачественного оборудования, позволяющего при минимальных затратах обеспечить питание школьников на уровне требований сегодняшнего дня. Мониторинг реализации Программы по совершенствованию качества организации школьного питания проводится по направлениям:

№	<b>Критерии оценки</b>
1.	Охват учащихся организованным горячим питанием (%)
2.	Число учащихся 1-4 классов, всего и получающих горячее питание (%)

3.	Число учащихся 5-9 классов, всего и получающих горячее питание (%)
4.	Число учащихся 10-11 классов, всего и получающих горячее питание (%)
5.	Число учащихся, получающих бесплатное горячее питание (всего) - дети из многодетных семей; - дети из малообеспеченных семей; - дети с ограниченными возможностями здоровья; -дети участников СВО. - дети с тяжелой жизненной ситуацией.
6.	Организация питьевого режима.
7.	Организация системы мониторинга охвата горячим питанием.
8.	Регулярное размещение информации на сайте школы.
9.	Наличие научно-просветительских программ по вопросам рационального питания.
10.	Наличие и оформление вывески с указанием наименования организации, типа предприятия, режима работы.
11.	Отсутствие жалоб в книге отзывов и предложений.
12.	Оформление обеденного зала для организации питания школьников.
13.	Техническое состояние производственных и служебно-бытовых помещений.
14.	Состояние материально-технологической базы: — внедрение нового оборудования; — наличие и состояние столовой и кухонной посуды; — инвентаря;
15.	Ведение необходимой производственной и технологической документации (технологических карт, технико—технологических карт, бракеражного журнала, журнала здоровья, журнала регистрации проверки весоизмерительного оборудования .
16.	Соблюдение технологии приготовления кулинарной продукции (приложить протоколы лабораторных исследований)

17.	Организация витаминных столов.
18.	Соблюдение санитарно—эпидемиологических требований (контроль на полноту вложения продуктов, сроки хранения продуктов, чистота посуды, маркировка посуды)
19.	Проведение витаминизации первых и третьих блюд
20.	Повышение квалификации персонала: — укомплектованность штатов (полностью, не полностью); — курсы повышения квалификации; участие в конкурсах профессионального мастерства и выставках.
21.	Взаимодействие по вопросам питания с педагогическим советом, родительским комитетом, проведение совместных мероприятий.
22.	Проведение анонимного анкетного опроса школьников о качестве и ассортименте блюд и кулинарных изделий, культуре обслуживания 1 раз в 2 месяца .

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Содержание программы позволяет осуществить связь со всеми предметами, изучаемыми в школе: русским языком (работа с текстами, затрагивающими тематику питания); математикой (эффективным средством формирования умений и навыков сохранения и укрепления здоровья являются задачи со здоровьесберегающим содержанием); окружающим миром; литературным чтением, ИЗО (рисунки, роспись посуды), технологией (изготовление муляжей фруктов и овощей) и других. Формированию представлений об основах культуры питания способствует не только система воспитательной внеурочной работы, но и через образовательный процесс, включающий уроки русского языка, математики, окружающего мира, литературного чтения, ИЗО, технологии.

Всё это открывает дополнительные возможности для развития обучающихся, позволяя применять в новых условиях знания, умения, навыки, приобретённые на других уроках. Интерес к проблеме правильного питания, отношение к ней в значительной степени обуславливается психологическим климатом семьи. Работа с родителями начинается с установления контакта с семьёй, выработки согласованных действий и единых требований.

Учитывая тот факт, что дети и подростки первую половину дня находятся в школе и питание в школе должно составлять 60% - 70% ежедневного рациона обучающихся, качество и эффективность школьного питания становятся важными факторами сохранения интеллектуального капитала и здоровья подрастающего поколения.

Таким образом, такое содержание программы по формированию основ культуры питания позволяет подвести детей к пониманию того, что составляющей здорового образа жизни является правильное питание.

## **ПРИЛОЖЕНИЕ**

### **Анкета школьника (заполняется вместе с родителями)**

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

**4. Если нет, то по какой причине?**

не нравится не успеваете питаетесь дома

**5. В школе вы получаете:**

- горячий завтрак
- горячий обед (с первым блюдом)
- 2-разовое горячее питание (завтрак + обед)

**6. Наедаетесь ли вы в школе?**

- да  иногда  нет

**7. Хватает ли продолжительности перемены для того, чтобы поесть в школе?**

- да  нет

**8. Нравится питание в школьной столовой?**

- да  нет  не всегда

**9. Если не нравится, то почему?**

- невкусно готовят
- однообразное питание
- готовят нелюбимую пищу
- остывшая еда
- маленькие порции
- иное \_\_\_\_\_

**10. Посещаете ли группу продлённого дня?**

- да  нет

**11. Если да, то получаете ли полдник в школе или приносите из дома?**

- получает полдник в школе
- приносит из дома

**12. Устраивает меню школьной столовой?**

- да  нет  иногда

**13. Считаете ли питание в школе здоровым и полноценным?**

- да  нет

Ваши предложения по изменению меню:

---

---

---

Ваши предложения по улучшению питания в школе:

---

---

---