

Принято педагогическим советом
«30» августа 2024 г. протокол № 1
Утверждено приказом МКОУ
«Нижнереутская основная
общеобразовательная школа»
от «30» августа 2024 г. № 23
Директор школы
Д. В. Докукина



Программа по формированию культуры здорового питания обучающихся МКОУ «Нижнереутская ООШ» на 2024-2027 уч. год

1. Паспорт Программы

Наименование Программы	Школьная программа «Совершенствованию работы школы по формированию культуры здорового питания на 2024-2027 годы» (далее - Программа)
Заказчик программы	Родители учащихся МКОУ «Нижнереутская основная общеобразовательная школа» Фатежского района Курской области
Разработчик	Муниципальное казенное общеобразовательное учреждение «Нижнереутская основная общеобразовательная школа» Фатежского района Курской области
Руководитель Программы	Директор Д. В. Докукина, заместитель по УВР Рябцева Т. А.
Исполнители программы	Работники ОУ, учащиеся школы, родители
Основная цель Программы	- Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием - Формирование у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни.
Основные задачи:	1. Обеспечить соответствие школьного питания детей с установленными нормами и стандартами, региональными, экологическими, социальными и культурными особенностями. 2. Модернизировать материально-техническую базу

	образовательного учреждения; 3. Повысить квалификацию и профессионализм специалистов, занятых в сфере организации питания школьников; 4. Формировать культуру здорового питания школьников: 4.1. Повысить уровень квалификации педагогических работников по вопросам формирования культуры здорового питания; 4.2. Довести охват школьников образовательными программами, направленными на формирование культуры здорового питания к 2027 году до 100%. 5. Организовать мониторинг охвата несовершеннолетних школьным горячим питанием. 6. Организовать для учащихся 1-9 классов двухразовое питание
Механизм реализации и управления Программой	Координатором Программы является администрация МКОУ «Нижнереутская ООШ». Координатор: 1) проводит мониторинг результатов реализации программных мероприятий, а также механизм реализации Программы; 2) разрабатывает в пределах своей компетенции нормативные правовые акты, необходимые для реализации Программы; 3) несет ответственность за своевременную и качественную реализацию Программы, обеспечивает эффективное использование средств, выделяемых на ее реализацию.
Сроки реализации Программы	2024-2027 годы
Основные направления Программы	1. Развитие материально-технической базы образовательного учреждения. 2. Обеспечение качественным и сбалансированным питанием школьников. 3. Увеличение охвата школьников образовательными программами, направленными на формирование культуры здорового питания. 4. Разъяснительная работа с родителями.
Система организации контроля за исполнением Программы	Администрация МКОУ «Нижнереутская основная общеобразовательная школа»
Ожидаемые	1. Укрепление материально-технической базы

конечные результаты реализации Программы	образовательного учреждения; 2. Организация качественного и сбалансированного питания положительно скажется на здоровье детей; 3. Повышение уровня квалификации работников пищеблоков даст положительный эффект на качественном приготовлении пищи; 4. Совершенствование системы просветительной работы: тематические родительские собрания по здоровьесбережению, отражение работы на школьном сайте, в СМИ и т.д. 5. Совершенствование и разнообразие воспитательной работы с учащимися: – интегрированный курс «Разговор о правильном питании»; – цикл тематических классных часов «Разговор о правильном питании»; – исследовательские работы учащихся; – школьные праздники, КВН, конкурсы; 6. Качественные изменения по Программе: – обеспечение охвата школьников двухразовым питанием 100 %; – увеличение общего охвата горячим питанием до 100%; – повышение квалификации работников школьной столовой до 100%; – повышение квалификации педагогических работников по вопросам формирования культуры здорового питания на кустовых и районных семинарах, курсовой подготовке до 80%; – охват школьников образовательными программами, направленными на формирование культуры здорового питания к 2027 году довести до 100%
---	--

2. Основные положения программы.

2.1. Содержание проблемы и обоснование необходимости её решения.

«Забота о здоровье – это важнейший труд воспитателя. От жизнерадостности, бодрости детей зависит их духовная жизнь, мировоззрение, умственное развитие, прочность знаний и вера в свои силы»

В.А.Сухомлинский

Рациональное, здоровое питание детей и подростков в организованных коллективах является необходимым условием обеспечения их здоровья.

Нарушения питания в детском возрасте служат одной из важных причин алиментарно-зависимых заболеваний, распространённость которых значительно увеличилась за последние годы. В нашей школе актуальны вопросы сохранения здоровья школьников, повышения качества и доступности питания, увеличения охвата школьников организованным горячим двухразовым питанием.

Осуществив анализ организации горячего питания в школе, было установлено, что процент детей, питающихся в школьной столовой довольно значительный - 100 %. Полноценное двухразовое питание получают все учащиеся. Общий охват питанием в нашей школе за последние три года-- 100 %.

На одного ребёнка, пользующего льготным питанием, выделяется в день 81 руб. Этого недостаточно для осуществления полного сбалансированного питания согласно нормам СанПиНов. Родители не вносят дополнительную плату для разнообразия школьного меню. Это связано с социальными причинами, в школе обучаются дети из многодетных и малообеспеченных семей.

Программа предполагает активное вовлечение в работу родителей. Как показывают исследования, только 20% родителей знакомы с основными принципами организации здорового питания. Одна из задач школы - сделать родителей своими союзниками в этом направлении.

Улучшение системы питания в образовательном учреждении напрямую связано с сохранением здоровья подрастающего поколения и задачами улучшения демографической ситуации не только в селе и районе, но и в стране в целом. Питание является необходимым условием гармоничного роста, физического и умственного развития, работоспособности и успешного обучения детей и подростков. Разработанный в настоящее время государственный стандарт питания учащихся и воспитанников, констатирует основную цель - сохранение и укрепление здоровья учащихся путём оптимизации их питания в образовательных учреждениях. Мы должны обеспечить безопасность, качество и доступность питания. Для достижения этой цели в нашей школе разработана данная Программа.

Основные проблемы в организации питания в МКОУ «Нижнереутская ООШ»:

1. Образовательное учреждение не имеет условий организации всего цикла приготовления блюд, что имеет ряд серьезных недостатков:
 - 1) отсутствие современного технологического оборудования, сохраняющего в процессе приготовления все полезные свойства продуктов;
2. Квалификация специалистов, связанных с организацией приготовления школьной еды является достаточно низкой для того, чтобы работать на современном оборудовании, которым в перспективе будет оснащён школьный пищеблок. Планируем, что данная проблема будет решаться через организацию обучающих курсов для работников столовой.
3. Низкий уровень культуры питания родителей.
4. Недостаточное финансирование для льготного питания, что не позволяет осуществить сбалансированное питание.

2.2. Основные цели и задачи.

Цель:

- Создание условий, способствующих укреплению здоровья, формированию навыков правильного питания, поиск новых форм обслуживания детей, увеличение охвата учащихся горячим питанием
- Формирование у детей основ культуры питания как составляющей здорового образа жизни.

Задачи:

1. Обеспечение соответствия школьного питания детей установленным нормам и стандартам, региональным, экологическим, социальным и культурным особенностям.
2. Модернизация материально-технической базы учреждения;
3. Повышение квалификации и профессионализма специалистов, занятых в сфере организации питания школьников;
4. Формирование культуры здорового питания школьников:
 - 4.1. Повышение уровня квалификации педагогических работников по вопросам формирования культуры здорового питания;
 - 4.2. Охват школьников образовательными программами, направленными на формирование культуры здорового питания к 2027 году довести до 100%
5. Мониторинг охвата несовершеннолетних школьным горячим питанием.
6. Продолжить организацию двухразового питания для учащихся 1-9 классов (завтрак и обед).

2.3. Нормативно-правовое обеспечение Программы:

- Конвенция о правах ребёнка;
- Конституция РФ;
- Закон Российской Федерации «Об образовании в Российской Федерации» ФЗ-273 от 29.12.2012 года, статья 37 «Организация питания обучающихся»;
- Федеральные программы:
 - национальный проект «Школьное питание»;
 - национальный проект «Образование»;
 - национальная образовательная инициатива «Наша новая школа»;
- СП 2.4.3648-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям воспитания и обучения, отдыха и оздоровления детей и молодежи».
- СП 3.1/2.4 3598-20 «Санитарно-эпидемиологические требования к устройству, содержанию и организации работы образовательных организаций и других объектов социальной инфраструктуры для детей и

молодежи в условиях распространения новой коронавирусной инфекции (COVID-19)».

- СанПиН 1.2.3685-21 «Гигиенические нормативы и требования к обеспечению безопасности и (или) безвредности для человека факторов среды обитания»
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- МР 2.4.0179-20 «2.4. Гигиена детей и подростков. Рекомендации по организации обучающихся общеобразовательных организаций».
- МР 2.3.6.0233-21 «Методические рекомендации к организации общественного питания населения».
- МР 2.4.0180-20 "Родительский контроль за организацией питания детей в общеобразовательных организациях"
- Устав МКОУ «Нижнереутская ООШ»;
- Локальные акты и приказы, регулирующие организацию питания в ОУ.

2.4. Кадровое обеспечение

В соответствии со штатным расписанием школьный пищеблок обслуживает один повар. Повар пищеблока имеет личную медицинскую книжку установленного образца, в которую 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. Работник пищеблока обеспечен спецодеждой.

Организация обслуживания учащихся горячим питанием осуществляется путем предварительного накрытия столов поваром школы. После приема пищи использованная посуда убирается со столов учащимися школы.

Контроль за организацией питания учащихся в школе осуществляют директор, заместитель директора по УВР и ответственный за питание, назначенный приказом директора школы.

2.5. Материально-техническое обеспечение организации питания

Система школьного питания реализуется через модель питания, при которой весь цикл организуется на базе школьной столовой. Преимуществом столовой, работающей на сырье, является полная автономность приготовления пищи, возможность приготовления на месте блюд разнообразного меню, отсутствие необходимости транспортировки продукции на длительные расстояния, ее замораживания (охлаждения), повторного разогрева и др.

Столовая расположена в здании школы. Столовая состоит из обеденного зала и помещений пищеблока.

Обеденный зал оснащен мебелью (столами и стульями) на 14 посадочных мест. Мебель с покрытием, что позволяет проводить их обработку с применением моющих и дезинфицирующих средств. Столовая школы обеспечена столовой

посудой и приборами. Это позволяет соблюдать правила мытья и дезинфекции в соответствии с действующими санитарными правилами. При сервировке столов используют тарелки, стаканы, столовые приборы (ложки) из нержавеющей стали. Не используется посуда и столовые приборы со сколами, трещинами, отбитыми краями. Посуда с деформацией к применению не допускаются. Уборка обеденных залов производится после каждого приема пищи. Обеденные столы моют горячей водой с добавлением моющих средств, используя специально выделенную ветошь и промаркированную тару для чистой и использованной ветоши. Мытье кухонной посуды осуществляется отдельно от столовой посуды.

В школе установлен умывальник, около которых висят бумажные полотенца.

Пищеблок включает в себя складское помещение для продуктов.

Оборудование школьной столовой

№ п/п	Название кухонного оборудования и посуды	Инвентарный номер	Количес тво
1	Холодильник Смоленск-414	00000000302	1
2	Холодильник Айсберг	00000000303	1
3	Водонагреватель «OASIS»	04142897290	1
4	Плита электрическая с духовым шкафом	06162930122	1
5	Стол разделочный с нержавеющей покрытием		1
6	Стол обеденный		4
7	Стулья		14
8	Стол разделочные без металлического покрытия		2
9	Моечные ванны	BA0000000043 04142897443	2
10	Кастрюля: - для первых блюд - для вторых блюд - для третьих блюд - для соуса		1 4 2 1
11	Сковорода		3
12	Противень		2
13	Тарелка: - для первых блюд - для вторых блюд - для салата		30 30 30
14	Стакан		20
15	Поднос для стаканов		3
16	Ложка из нержавеющей стали		30
17	Доски разделочные промаркированные		7

18	Ножи промаркированные		6
19	Черпак: для первых блюд для третьих блюд		1 1
20	Ложка гарнирная		2
21	Половник для соуса		2
22	Лопаточка		2
23	Решетка для столовой посуды		2

В производственном цехе установлены моечные ванны с подводкой горячей и холодной воды, установлены воздушные разрывы. Установлена раковина для мытья рук персонала.

Все установленное в производственных помещениях технологическое и холодильное оборудование находится в исправном состоянии, соответствует паспортным характеристикам. Ежегодно, перед началом учебного года проводится контроль технического состояния оборудования.

2.6. Методическое обеспечение

Для обобщения и распространения положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания педагогическим коллективом школы собран банк методических материалов.

Так как содержание программы интегрируется в базовые школьные курсы (биология, ОБЖ, окружающий мир, технология, и др.) учителями-предметниками разработаны уроки.

2.7. Информационное обеспечение

С целью информирования всех участников образовательного процесса о ходе реализации Программы на сайте школы размещена информация об организации питания:

- приказ по ОУ «Об организации питания учащихся 1 – 9 классов» на учебный год;
- приказ по ОУ «О создании бракеражной комиссии»;
- примерное 10-дневное меню;
- график питания учащихся;
- график дежурства педагогов в столовой;
- правила поведения учащихся в столовой.

Вопросы по организации питания учащихся рассматриваются на заседаниях Совета школы, родительских собраниях, педагогических советах, совещаниях при директоре.

Разрабатываются и распространяются среди учащихся, родителей, педагогов памятки, буклеты с информацией о здоровом питании.

На стенде «Информация для родителей» размещены ссылки на интернет-ресурсы по вопросу организации питания школьников.

2.8. Сроки реализации и этапы Программы

Срок реализации настоящей Программы - с 2024 по 2027 годы.

2.9. Система программных мероприятий

В рамках реализации Программы предусмотрены следующие направления деятельности:

- организация и регулирование школьного питания;
- укрепление материально-технической базы школьной столовой;
- повышение квалификации персонала;
- организация и проведение культурно-просветительской работы по формированию культуры здорового питания у участников образовательного отношения;
- внедрение инновационных методов организации горячего питания.

2.10. Принципы реализации программы

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

Принципы формирования культуры здорового питания:

- научная обоснованность и практическая целесообразность;
- возрастная адекватность;
- необходимость и достаточность информации;
- модульность структуры;
- системность и последовательность;
- вовлеченность семьи в реализацию программы.

2.11. Ожидаемые результаты реализации Программы

Реализация мероприятий Программы позволит сформировать:

Личностные результаты: формирование установки на безопасный, здоровый образ жизни, на использование здорового питания, формирование знаний о негативных факторах риска здоровью;

Метапредметные результаты: овладения базовыми предметными и межпредметными понятиями, связанными со здоровым питанием;

Предметные результаты: осознание целостности окружающего мира, освоение норм здоровьесберегающего поведения, основ культуры питания, приобретение и совершенствование навыков самообслуживания;

Реализация Программы позволит:

- совершенствовать систему горячего питания в школе;
- сделать горячее питание приоритетной частью здоровьесбережения детей и подростков;
- улучшить состояние здоровья детей, по показателям заболеваний, зависящих от качества пищи;
- повысить мотивацию всех участников образовательных отношений к здоровому питанию;
- повысить квалификационный уровень профессионально-кадрового состава работников, обеспечивающих школьное питание, в соответствии с современными требованиями;
- достичь 100-процентного уровня повышения компетентности работников пищеблоков в вопросах организации школьного питания;
- достичь уровня подготовки пищеблоков при приемке учреждений к новому учебному году без замечаний надзорных органов;
- обеспечить всех детей из социально-незащищенных семей льготным питанием;
- обеспечить обновление информации об организации питания на сайте общеобразовательного учреждения.

2.12. Производственный и общественный контроль за организацией питания:

№	Вид контроля	Структура, осуществляющая контроль
1.	Контроль за формированием рациона питания	Директор школы, ответственный за организацию питания, комиссия школы по контролю за организацией и качеством питания
2.	Входной производственный контроль	Директор школы
3.	Контроль санитарно-технического состояния пищеблока	Директор школы
4.	Контроль сроков годности и условий хранения продуктов	ФС Роспотребнадзор;
6.	Контроль за санитарным содержанием и санитарной обработкой предметов производственного окружения	ФС Роспотребнадзор;
7.	Контроль за состоянием здоровья, соблюдением правил личной гигиены персонала, гигиеническими знаниями и навыками	Медицинские осмотры ежегодно по графику
8.	Приемочный производственный контроль	Бракеражная комиссия ежедневно
9	Контроль за приемом пищи	Дежурный администратор;

		классные руководители ежедневно
--	--	------------------------------------

2.13. Участники Программы

Администрация МКОУ «Нижнереутская ООШ», педагоги, работник столовой, классные руководители, родители, учащиеся.

Выполнение задач и обязанностей участников Программы в решении вопросов здорового питания школьников

1. Задачи администрации школы:

- Составление расписания занятий с обеспечением необходимого режима питания;
- Контроль качества питания;
- Контроль обеспечения порядка в столовой;
- Контроль культуры принятия пищи;
- Контроль проведения воспитательной работы со школьниками по привитию навыков культуры приема пищи;
- Организовать работу по обеспечению школьной столовой овощами с пришкольного участка.

2. Обязанности работников столовой:

- Составление рационального питания на день и перспективного меню;
- Включение в меню овощей, фруктов, витаминизированных напитков из натуральных ягод;
- Использование современных технологии 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;
- 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:

- Прививать навыки культуры питания в семье;
- Выполнять рекомендации классных руководителей и медработников по питанию в семье.

5. Обязанности обучающихся:

- Соблюдать правила культуры приема пищи;
- Дежурить по столовой;
- Принимать участие в мероприятиях, посвященных культуре питания, здоровому питанию, выпуске тематических газет и плакатов.

2.14. Система организации родительского контроля за исполнением Программы

В соответствии со ст. 41 Федерального закона № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации», образовательная организация гарантирует обучающимся охрану здоровья и безопасность.

Задачи родительского контроля за организацией питания детей – повышение качества и эффективности организации питания обучающихся в общеобразовательных организациях путем привлечения внимания родителей (законных представителей), выявление пищевых предпочтений и их корректировка с целью формирования у обучающихся навыков здорового питания, подготовка предложений, направленных на улучшение системы организации питания в каждой конкретной образовательной организации. Важнейший аспект родительского контроля – выявление степени удовлетворенности детей и их родителей (законных представителей) качеством организации питания обучающихся.

Основной целью организации родительского контроля за школьным питанием является выявление нарушений в организации питания (снабжение сырьем, производство продуктов питания, организации обслуживания и пр.) и, соответственно, масштабов этих нарушений: некачественный аутсорсинг, финансовые нарушения, недостаточный уровень профессионализма специалистов общественного питания и т.д.

Основными функциональными задачами родительского контроля в системе организации школьного питания являются:

- выявление и идентификация возможных источников нарушений качества сырья, рационов питания, используемых технологий;
- оценка вероятности возникновения нарушений санитарного состояния зданий, сооружений и оборудования, обеспечивающих санитарно-эпидемиологические условия организации питания детей;
- выявление последствий низкого профессионального уровня производственного персонала пищеблоков, ПЛК, комбинатов школьного питания, оказывающих воздействие на здоровье питающихся. (Приложение 1, Приложение 2)

2.15. Финансовое обеспечение

Финансирование затрат на реализацию мероприятий программы планируется для:

- обеспечения дотаций и компенсационных выплат на организацию питания учащихся из областного и муниципального бюджетов;
- обеспечения учащихся качественным горячим питанием;
- обновления материально-технической базы школьной столовой с учетом современных требований;
- сохранения и укрепления здоровья детей и подростков.

3. Основные направления реализации программы.

3.1. План мероприятий программы

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение			
№	Основные мероприятия	Сроки	Исполнители
1	Приведение школьных локальных актов по организации горячего питания в соответствии законодательству.	По мере необходимости	Директор
2	Издание приказов об организации горячего питания в школе, о предоставлении бесплатного питания отдельным категориям учащихся, о создании бракеражной комиссии	Ежегодно, сентябрь.	Директор
3	Анализ и корректировка локальных актов по охране труда		Директор
4	Корректировка рабочих программ учителей-предметников с целью внесения в них вопросов здорового питания и культуры питания.	Сентябрь-декабрь 2024 г.	Зам. директора по УВР
5	Корректировка программ дополнительного образования с добавлением в них мероприятий по пропаганде здорового образа жизни и рационального питания.	Сентябрь-декабрь 2024г.	Зам. директора по УВР
6	Подготовка наглядных информационных изданий по пропаганде здорового питания (буклетов, листовок, книжек-малышек, газет).	В течение всего периода.	Ответственный за питание
7	Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	по плану	Директор
8	Организационное совещание «График дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой»	сентябрь	Ответственный за организацию питания, директор
9	Совещание классных руководителей об организации завтраков, обедов	октябрь	Заместитель директора по УВР
10	Заседание школьной комиссии по питанию с приглашением	ноябрь февраль	Заместитель директора по

	классных руководителей 1 –9-х классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний		УВР, ответственный за организацию питания
11	Организация работы бракеражной комиссии по питанию.	В течение года	Директор
12	Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	В течение года	Администрация школы
13	Размещение информации на сайте школы по вопросам организации здорового питания учащихся, итогов проведения мероприятий данного направления.	Весь период	Ответственный за сайт школы
14	Создание банка данных по желудочно-кишечным заболеваниям.	октябрь	Фельдшер ФАПа
15	Ведение строгого учёта детей по группам здоровья. Формирование групп здоровья по показателям.	сентябрь	Фельдшер ФАПа, классные руководители.
16	Организация работы стенда «Приятного аппетита»	весь период	Ответственный за организацию питания
17	Ежедневное ознакомление родителей и учащихся со школьным меню	весь период	Повар
18	Формирование методической библиотеки, видеотеки по вопросам здорового питания, здорового образа жизни	весь период	Библиотекарь
19	Организация работы комиссии по питанию	август	Директор
Методическое обеспечение			
21	Изучение положительного опыта	Постоянно.	Администрация

	организации горячего питания в ОО и внедрение приемлемых начинаний в своей школе.		школы.
22	Изучение методических пособий по организации здорового питания, составление их перечня с аннотациями и рекомендациями для практического применения педагогами в работе с участниками образовательных отношений.	Весь период	Зам. директора по УВР.
23	Организация консультаций для классных руководителей 1– 4-х, 5 – 8-х, 9 -х классов: - «Культура поведения учащихся во время приёма пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - «Правильное питание – залог сохранения здоровья»	в течение года	Заместитель директора по УВР, фельдшер ФАП
24	Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся.	в течение года	Администрация школы, ответственный за организацию питания
25	Составление методических рекомендаций по изучению вопросов правильного питания при изучении отдельных предметов, разделов, тем.	Август 2024 г.	Зам. директора по УВР, учителя-предметники.
26	Создание проектных и исследовательских работ на тему «Питание»	В течение года	Учителя - предметники
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся			
27	Проведение тематических классных часов	по плану	Классные руководители
28	Проведение витаминной ярмарки	сентябрь	Заместитель директора по УВР
29	Конкурс плакатов среди учащихся 5 –9 классов	ноябрь	Заместитель директора по

	«О правильном питании»		УВР
30	Конкурс среди учащихся 5 –8-х классов «Хозяюшка»	март	Учитель технологии
31	Анкетирование учащихся: - школьное питание: качество и разнообразие обедов; - за что скажем поварам спасибо? - работа над проектом «Разговор о правильном питании»	октябрь февраль апрель	Заместитель директора по УВР, классные руководители
32	Мониторинг удовлетворенности питанием	ежегодно	Ответственный за организацию питания
33	Конкурсы рисунков среди учащихся о вкусной и здоровой пище, культуре питания.	В течение года.	Учитель ИЗО, учителя начальных классов.
34	Подготовка и проведение устного журнала для учащихся «Будем здоровы и культурны».	Октябрь, апрель.	Зам. директора по УВР.
Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей учащихся			
35	Общешкольное родительское собрание «Организация горячего питания в сельской школе»	По плану	Директор, заместитель по УВР
36	Проведение классных родительских собраний по темам: - Совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома; - Культура питания в семье; - Здоровое питание в вашей семье»	По плану	Ответственный за организацию питания, классные руководители
37	Просветительский лекторий: - Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний; - Итоги медицинских осмотров учащихся. Проблемы и перспективы.	Октябрь, май	Фельдшер ФАПа
38	Индивидуальные консультации «Как кормить нуждающегося в диетическом питании»	1-й понедельник месяца	Фельдшер ФАПа

39	Беседа с родителями «Личная гигиена ребёнка»	апрель	Классные руководители
40	Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май	Классные руководители
41	Изучение отношения родителей к организации горячего питания в школе	в течение года	Классные руководители
Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и их родителей			
42	Эстетическое оформление зала столовой	август	Администрация
43	Разработка новых блюд, их внедрение в систему школьного питания	в течение года	Школьная комиссия по питанию
44	Обновление кухонной и столовой посуды	постоянно	Администрация
45	Обновить и дополнить тематическое оформление обеденного зала: - стенд-надпись «Приятного аппетита»; - стенд «Правила здорового питания»	2024 г.	Зам. директора по УВР.
Расширение сферы услуг обучающихся			
46	Расширение рациона школьного завтрака	постоянно	Ответственный за организацию питания
47	Внедрение новых блюд в систему школьного питания	постоянно	Ответственный за организацию питания

4. Риски и стратегии их устранения

Риски	Стратегия устранения
- Низкий уровень образования учащихся и их родителей вопросах здорового, рационального питания. - Высокая популярность продуктов, содержащих красители, ароматизаторы, консерванты, модифицированные компоненты,	- Проведение уроков–здоровья. - Внедрение комплексной программы «Разговор о правильном питании» - Просветительская работа среди родителей о правильном и полноценном питании учащихся на

различные добавки, а также продуктов быстрого приготовления.	родительских собраниях
--	------------------------

6. Оценка эффективности и социально-экономических последствий реализации Программы.

Для оценки эффективности и социально-экономических последствий реализации Программы предполагается проведение мониторингов:

- изучение уровня владения учащимися основами здорового питания;
- изучение приоритетности кулинарных блюд у участников образовательных отношений с целью внесения их в перспективное меню;
- изучение мнения участников образовательных отношений об организации горячего питания с целью внесения корректировки в Программу для совершенствования школьного питания;
- организация социологического опроса «Довольны ли Вы организацией питания в нашей школе? Что на Ваш взгляд необходимо сделать для его улучшения?»

Результаты мониторингов изучаются, систематизируются и на их основе корректируется Программа.

4.1. Мониторинг и анализ результатов

№	Критерии оценки
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, получающих бесплатное горячее питание (всего) – дети сироты и дети, оставшиеся без попечения родителей; – дети из малообеспеченных семей;
5	Организация питьевого режима.
6	Общественное участие. Проверка работы школьной столовой комиссией с последующим составлением актов.
7	Организация системы мониторинга охвата горячим питанием.
8	Регулярное размещение информации на сайте школы.
9	Наличие научно–просветительских программ по вопросам рационального питания.
10	Отсутствие жалоб в книге отзывов и предложений.
11	Оформление обеденного зала для организации питания школьников.
12	Техническое состояние производственных и служебно–бытовых помещений.
13	Состояние материально–технологической базы: – внедрение нового оборудования; – наличие и состояние столовой и кухонной посуды; – инвентаря;

	– санитарной одежды
14	Ведение необходимой производственной и технологической документации (технологических карт, технико–технологических карт, бракеражного журнала, журнала здоровья, журнала регистрации проверки весоизмерительного оборудования).
15	Соблюдение технологии приготовления кулинарной продукции (приложить протоколы лабораторных исследований)
16	Внедрение циклического меню.
17	Соблюдение санитарно–эпидемиологических требований (контроль на полноту вложения продуктов, сроки хранения продуктов, чистота посуды, маркировка посуды, приложить протоколы лабораторных исследований).
18	Повышение квалификации персонала: – укомплектованность штатов (полностью, не полностью); – курсы повышения квалификации; – участие в конкурсах профессионального мастерства и выставках.
19	Взаимодействие по вопросам питания с педагогическим советом, родительским комитетом, проведение совместных мероприятий.
20	Проведение анонимного анкетного опроса школьников о качестве и ассортименте блюд и кулинарных изделий, культуре обслуживания (1 раз в 2 месяца).

Приложение 1

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
- 3.1. ЕСЛИ НЕТ, ТО ПО КАКОЙ ПРИЧИНЕ?
 - ☐ НЕ НРАВИТСЯ
 - ☐ НЕ УСПЕВАЕТЕ
 - ☐ ПИТАЕТЕСЬ ДОМА
4. В ШКОЛЕ ВЫ ПОЛУЧАЕТЕ:
 - ☐ ГОРЯЧИЙ ЗАВТРАК
 - ☐ ГОРЯЧИЙ ОБЕД (С ПЕРВЫМ БЛЮДОМ)
 - ☐ 2-РАЗОВОЕ ГОРЯЧЕЕ ПИТАНИЕ (ЗАВТРАК + ОБЕД)
5. НАЕДАЕТЕСЬ ЛИ ВЫ В ШКОЛЕ?
 - ☐ ДА

- ☐ ИНОГДА
- ☐ НЕТ

6. ХВАТАЕТ ЛИ ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ ПЕРЕМЕНЫ ДЛЯ ТОГО, ЧТОБЫ ПОЕСТЬ В ШКОЛЕ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ

7. НРАВИТСЯ ПИТАНИЕ В ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ НЕ ВСЕГДА

7.1. ЕСЛИ НЕ НРАВИТСЯ, ТО ПОЧЕМУ?

- ☐ НЕВКУСНО ГОТОВЯТ
- ☐ ОДНООБРАЗНОЕ ПИТАНИЕ
- ☐ ГОТОВЯТ НЕЛЮБИМУЮ ПИЩУ
- ☐ ОСТЫВШАЯ ЕДА
- ☐ МАЛЕНЬКИЕ ПОРЦИИ
- ☐ ИНОЕ _____

8. УСТРАИВАЕТ МЕНЮ ШКОЛЬНОЙ СТОЛОВОЙ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ
- ☐ ИНОГДА

9. СЧИТАЕТЕ ЛИ ПИТАНИЕ В ШКОЛЕ ЗДОРОВЫМ И ПОЛНОЦЕННЫМ?

- ☐ ДА
- ☐ НЕТ

10. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО ИЗМЕНЕНИЮ МЕНЮ:

11. ВАШИ ПРЕДЛОЖЕНИЯ ПО УЛУЧШЕНИЮ ПИТАНИЯ В ШКОЛЕ

Приложение 2

**Порядок допуска родителей (законных представителей)
несовершеннолетних обучающихся в образовательные организации для
проведения мониторинга качества питания**

Родителю (законному представителю) обучающегося, изъявившему желание участвовать в мониторинге питания, необходимо:

- заблаговременно уведомить об этом письменно или в форме электронного обращения руководителя общеобразовательной организации;
- войти в состав комиссии по контролю за организацией питания или согласовать разовое/периодическое участие в составе указанной комиссии по решению Управляющего совета или совета родителей (законных представителей) обучающихся; или согласовать индивидуальное посещение помещения для приема пищи по вопросу, относящемуся к питанию своего ребенка;

- родители при каждом посещении в составе комиссии по контролю за организацией питания или при индивидуальном посещении обязаны соблюдать правила личной гигиены и другие мероприятия, направленные на предотвращение распространения инфекций, в соответствии с нормативными и методическими документами, в соответствии с требованиями территориального органа Роспотребнадзора в зависимости от эпидемиологической обстановки в регионе в определенный период;
- применять при проведении мероприятий контроля за качеством питания в помещениях приема пищи санитарную одежду, сменную обувь (или бахилы) и медицинские средства индивидуальной защиты (маска, перчатки).