

МУНИЦИПАЛЬНОЕ АВТОНОМНОЕ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«СРЕДНЯЯ ОБЩЕОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ ШКОЛА №10»

143969
Московская область г. Реутов
Юбилейный проспект д. 62

тел: 8 (498) 661-26-24
mail: adm_school@mail.ru
сайт: 10s-reut.ru

УТВЕРЖДАЮ
Директор МАОУ «Средняя
общеобразовательная школа №10»
О.С. Кондрашова
«09» января 2019 г.

ПРОГРАММА ОРГАНИЗАЦИИ И РАЗВИТИЯ
ПИТАНИЯ УЧАЩИХСЯ
«ЗДОРОВОЕ ПИТАНИЕ»

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

1. Паспорт программы
2. Обоснование программы
3. Основные направления реализации программы и план работы по реализации программы
4. Ожидаемые результаты
5. Приложение

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Наименование программы: программа «Здоровое питание».

Сроки реализации: 2019-2020гг.

Цель программы: Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение рациона питания обучающихся МАОУ «СОШ №10».

Задачи программы:

–Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся;

–Увеличение охвата обучающихся горячим питанием;

–Укрепление и модернизация помещений пищеблока образовательного учреждения;

–Повышение культуры питания;

–Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;

–Проведение социометрических исследований отношения учащихся к организации и качеству питания;

–Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания;

–обеспечение льготным питанием обучающихся 1-11 классов.

Ожидаемые результаты реализации программы: Улучшение качества и безопасности питания, расширение охвата питанием учащихся, не входящих в категорию льготно питающихся, за счет родительских средств.

Финансовое обеспечение программы: финансирование из, местного бюджетов, внебюджетные источники финансирования, родительская плата.

Нормативная база: сотрудничество школы и предприятия (единственный поставщик), обеспечивающего продуктами питания (ООО «Альянс»), которое в свою очередь организует горячее питание учащихся.

При организации питания администрация школы руководствуется:

–Закон РФ «Об образовании в Российской Федерации»;

–Приказ Федеральной службы по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека «О мерах по совершенствованию санитарно-эпидемиологического надзора за организацией питания в общеобразовательных учреждениях» от 27.02.2007г. за № 54;

–действующие СанПиНы;

–сборники рецептов, технологические карты, ГОСТы;

–нормативные акты школы.

Управление программой: управление реализацией программы осуществляет администрация школы.

2. ОБОСНОВАНИЕ ПРОГРАММЫ

Чтобы вырастить здорового ребенка, необходимо создать все условия для его воспитания и развития. Поэтому одним из основных направлений, которое определяет здоровье ребенка, его физическое и умственное развитие, является организация качественного питания подрастающего поколения. 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 возникновения заболеваний (заболевания крови, желудочно-кишечного тракта, органов дыхания, болезни глаза), распространенность которых значительно увеличилась за последние годы.

Совершенствование системы питания в общеобразовательных учреждениях напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране.

Здоровье детей – это важнейший вопрос обеспечения будущего нации. Здоровое питание в детском и подростковом возрасте способствует профилактике заболеваний, повышению работоспособности и успеваемости, физическому и умственному развитию, создает условия для адаптации подрастающего поколения к окружающей среде и оказывает существенное влияние на формирование и состояние здоровья человека на протяжении всей последующей жизни.

Повышение качества и доступности школьного питания, увеличение охвата организованным горячим питанием 100% числа учащихся является главным направлением программы.

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

В нашей столовой большое внимание уделяется правильному хранению продуктов. В школе имеется два холодильника, морозильная камера и морозильный ларь, предназначенные для хранения разного вида продуктов. Их наличие помогает сохранить качество продуктов до непосредственного их приготовления. Кроме того, в обязанности работников пищеблока входит выполнение всех норм хранения и реализации продуктов, а также выполнение всех санитарно-гигиенических норм.

В столовой работает 9 человек (зав.производством, повар, кухонный работник, официант). Ношение спецодежды для работников пищеблока является обязательным. Это позволяет соблюдать необходимые санитарно – гигиенические нормы.

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Ее чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима.

Перед входом в помещение столовой для мытья рук учащимся организовано специальное место.

Ответственное лицо ведёт реестры учета питания учащихся, классные руководители проводят беседы с учащимися и их родителями о важности горячего питания. Качество получаемой сырой и готовой продукции проверяет бракеражная комиссия.

В образовательном учреждении выполнен ряд мероприятий, способствующих совершенствованию организации питания:

–Имеется 10-дневное меню для учащихся образовательного учреждения по двум возрастным категориям: учащихся в возрасте от 6 до 11 лет, учащихся в возрасте с 12 до 18 лет, согласованное с Роспотребнадзором.

–Производится регулярная поставка продуктов.

–Ежегодно заключается договор с единственным поставщиком по обеспечению продуктами питания.

–В школе ведется документация: бракеражный журнал пищевых продуктов и пищевого сырья; бракеражный журнал скоропортящихся продуктов; бракеражный журнал готовой продукции; журнал проведения С-витаминизации.

3. ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ПО РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ

Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Отвественный
1. Организационное совещание - оформление бесплатного питания; - график дежурств в столовой; - порядок приема учащимися пищи.	сентябрь, январь	отв. за питание классные руководители
2. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	директор
3. Обсуждение на педагогическом совете вопросов: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний.	сентябрь, январь	отв. за питание
4. Осуществление контроля за работой столовой, буфета администрацией школы, проведение целевых тематических проверок, ведение бракеража готовых блюд.	в течение года	отв. за питание Бракеражная комиссия

Методическое обеспечение

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Оформление стенда в школьной столовой с информацией: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания; - график приема пищи.	сентябрь	отв. за питание
2. Оформление раздела «Питание» на сайте школы с информацией: - культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания; - график приема пищи.	сентябрь	отв. за питание
2. Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - организация горячего питания – залог сохранения здоровья.	в течение года	отв. за питание классные руководители

Работа по воспитанию культуры питания среди учащихся

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи;	сентябрь	отв. за питание классные руководители

- острые кишечные заболевания и их профилактика.		
2. Беседа с учащимися «Берегите свою жизнь»	декабрь	отв. за питание классные руководители
3. Анкетирование учащихся «Питание глазами учащихся»	январь	классные руководители
4. Анкетирование родителей «Питание глазами родителей»	январь	классные руководители

Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой

Основные мероприятия	Срок	Исполнители
1. Ремонт и эстетическое оформление зала столовой	август	Технический персонал, работники столовой, администрация
2. Приобретение необходимого инвентаря, оборудования и посуды	в течение года	администрация

Контроль за организацией питания:

- ежедневный: организация дежурства учеников, бракераж готовых блюд;
- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием, составление табелей учета питания учащихся всех категорий, контроль сроков реализации продуктов;

В ПРОГРАММЕ ПРИНИМАЮТ УЧАСТИЕ:

Семья:

организация контроля за питанием:

- родительский комитет

Администрация:

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса

Педагогический коллектив:

- совещания;
- семинары;
- пропаганда здорового образа жизни

Медицинский работник:

- уроки здоровья
- индивидуальные беседы
- контроль за здоровьем обучающихся
- контроль за состоянием столовой и пищеблока

4. ОЖИДАЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

1. Развить систему мониторинга состояния здоровья обучающихся.
2. Обеспечить учащихся необходимыми пищевыми веществами, качественным и количественным составом рациона питания и ассортиментом продуктов, используемых в питании;
3. Развить механизмы координации и контроля в системе школьного питания;
4. Сформировать навыки здорового питания у обучающихся и их родителей;
5. Организовать работу обучающих семинаров по вопросам организации питания;

6. Организовать правильное, сбалансированное питание детей и подростков с учетом их возрастных особенностей;

7. Оказывать социальную поддержку отдельным категориям обучающихся;

8. Укрепить материально-техническую базу школьной столовой. Оснастить недостающим технологическим оборудованием школьный пищеблок;

9. Увеличить количество детей, питающихся в столовой до 100%.

10. Улучшить качество питания учащихся и обеспечить его безопасность;

11. В перспективе организация рационального питания учащихся может, позволит достичь следующих основных целей:

✓ рост учебного потенциала детей и подростков;

✓ улучшение состояния здоровья учащихся, 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, а также рака в период обучения в пролицее и в течение дальнейшей жизни;

✓ улучшение успеваемости учащихся;

✓ повышение их общего культурного уровня.

Составив и реализовав программу санитарного просвещения в области рационального питания, можно предотвратить нерациональность диетологических привычек учащихся, приводящую к развитию ряда заболеваний.

Примерная анкета «Питание глазами учащихся»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да	Нет
1	Удовлетворяет ли тебя система организации питания в школе?		
2	Устраивает ли тебя ежедневное меню?		
3	Удовлетворен(-а) ли ты качеством приготовления пищи?		
4	Удовлетворен(-а) ли ты работой обслуживающего персонала?		
5	Удовлетворен(-а) ли ты графиком питания?		
6	Считаешь ли ты, что горячее питание повышает твою успеваемость?		
7	Считаешь ли ты необходимым организацию горячего питания в школе?		
8	Удовлетворен(-а) ли ты санитарным состоянием столовой, его обстановкой и атмосферой?		
9	Удовлетворен(-а) ли ты работой буфета в целом?		

Примерная анкета «Питание глазами родителей»

№ п/п	Вопросы анкеты	Ответы	
		Да	Нет
1	Удовлетворяет ли Вас система организации питания в школе?		
2	Считаете ли Вы рациональным 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 ученика "Завтракал ли ты?"

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?

*Обсуждено и принято педагогическим советом школы
Протокол № 3 от 09 января 2019г.*