

Свердловская область  
Горноуральский городской округ  
Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение  
средняя общеобразовательная школа № 4  
622933, Свердловская обл., Пригородный район, с. Лая, ул. Зеленая площадь, 2,  
тел./факс 8(3435) 47-88-30.ou4laya@mail.ru

СОГЛАСОВАНО:  
на заседании Совета школы  
протокол № 3  
от «10» 01 2024 г.  
Кулак Д.С. Кулак

УТВЕРЖДАЮ:  
Директор МБОУ СОШ № 4  
Толстоусова О.П. Толстоусова  
Введено в действие приказом № 2/11  
от «10» 01 2024 г.



## ПРОГРАММА

### «Здоровое питание в школе- путь к отличным знаниям!»

с. Лая

2023

## 1. Паспорт программы

<b>Наименование программы</b>	Программа «Здоровое питание в школе - путь к отличным знаниям!» на период с 2024 по 2026 г.г.
<b>Основание для разработки Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Конвенция о правах ребенка</li><li>• Закон РФ «Об основных гарантиях прав ребенка»</li><li>• Закон Российской Федерации «Об образовании в РФ» № 273 -ФЗ от 26.12.2012 г.</li><li>• СанПин 2.4.3648-20</li><li>• СанПин 1.2.3685-21</li><li>• Постановление Правительства Свердловской области от 03.09.2020 г. № 621-ПП «Об организации бесплатного горячего питания обучающихся, получающих начальное общее образование в государственных образовательных организациях Свердловской области и муниципальных общеобразовательных организациях, расположенных на территории Свердловской области»</li><li>• Методические рекомендации по обеспечению здоровым питанием учащихся образовательных учреждений</li></ul>
<b>Разработчик Программы</b>	Администрация школы
<b>Основные исполнители Программы</b>	Администрация, педагогический коллектив школы, работники столовой, родители (законные представители)
<b>Цель Программы</b>	Сохранение и укрепление здоровья детей и подростков, улучшение качества питания учащихся школы.
<b>Основные задачи Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li><li>• обеспечение доступности школьного питания;</li><li>• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li><li>• предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li><li>• приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;</li><li>• пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</li><li>• организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;</li><li>• совершенствования системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.</li></ul>
<b>Основные направления Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Организация рационального питания обучающихся;</li><li>• Обеспечение высокого качества и безопасности питания;</li><li>• Модернизация МТБ столовой, улучшение санитарно-технического состояния пищеблока, столовой;</li><li>• Увеличение охвата горячим питанием, доведение до 98%;</li></ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания; пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</li> <li>• Обучение кадрового состава работников пищеблока современных технологиям.</li> </ul>
<b>Этапы реализации Программы</b>	2024-2026 г.г.
<b>Объемы и источники финансирования</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• средства Федерального бюджета</li> <li>• средства Регионального бюджета</li> <li>• средства бюджета муниципального образования</li> <li>• родительские средства</li> </ul>
<b>Ожидаемые результаты реализации Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;</li> <li>• обеспечение доступности школьного питания;</li> <li>• гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;</li> <li>• предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;</li> <li>• приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;</li> <li>• пропаганда принципов здорового и полноценного питания;</li> <li>• организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;</li> <li>• совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации</li> </ul>
<b>Организация контроля за исполнением Программы</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подготовка ежегодного доклада директора школы о результатах деятельности школы по реализации Программы «Здоровое питание в школе- путь к отличным знаниям!».</li> <li>• Общественный контроль за организацией и качеством питания школьников: <ul style="list-style-type: none"> <li>- комиссия по питанию школы;</li> <li>- бракеражная комиссия.</li> </ul> </li> <li>• Информирование общественности о состоянии через СМИ, Интернет-сайт, официальный сайт ОО.</li> <li>• Информирование родителей (законных представителей) на родительских собраниях.</li> </ul>
<b>Принципы построения Программы «Здоровое питание - путь к знаниям»</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Актуальность, нацеленность на решение ключевой проблемы.</li> <li>• Прогностичность, нацеленность на результат при рациональном использовании ресурсов.</li> <li>• Реалистичность и реализуемость.</li> <li>• Полнота и системность.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Стратегичность.</li> <li>• Контролируемость</li> <li>• Информативность.</li> </ul>
<b>Содержание Программы «Здоровое питание в школе - путь к отличным знаниям!»</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паспорт Программы «Здоровое питание в школе - путь к отличным знаниям!».</li> <li>2. Актуальность проблемы (Значимость проблемы и подход).</li> <li>3. Принципы здорового питания.</li> <li>4. Характеристика Программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• цель Программы;</li> <li>• задачи;</li> <li>• ожидаемые результаты реализации;</li> <li>• направление Программы;</li> <li>• характерные черты Программы.</li> </ul> </li> <li>5. Характеристика ресурсов Программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• нормативно-правовые ресурсы;</li> <li>• материально-техническая характеристика;</li> <li>• кадровое обеспечение</li> </ul> </li> <li>6. Механизм реализации Программы: <ul style="list-style-type: none"> <li>• производственный контроль за организацией питания;</li> <li>• основные мероприятия Программы «Здоровое питание в школе - путь к отличным знаниям!».</li> </ul> </li> <li>7. Управление Программой «Здоровое питание в школе - путь к отличным знаниям!».</li> <li>8. Система мониторинга за ходом реализации Программы «Здоровое питание в школе - путь к отличным знаниям!».</li> </ol>

## **2. Актуальность проблемы (значимость проблемы и подход)**

Необходимость серьезно заниматься формированием культуры здоровья 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.

Вопросы организации школьного питания в последние годы вызывают повышенный интерес. 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 школы, сегодня уделяет большое внимание вопросам жизни и здоровья детей и подростков. Сейчас особенно остро встал вопрос об увеличении охвата учащихся горячим питанием. 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 школе, то и полноценно питаться они должны здесь же.

Полноценное питание - существенный и постоянно действующий фактор, обеспечивающий адекватные процессы роста и развития организма, а также укрепление

здоровья в детском и подростковом возрасте. **Питание может быть признано полноценным, если оно достаточно в количественном отношении и по качественному составу, а также покрывает энергетические затраты.** Пищевой рацион детей должен быть сбалансирован в зависимости от возраста, пола, климатогеографической зоны проживания, характера деятельности и величины физической нагрузки.

В организации питания большое значение имеют режим или ритм питания для каждой возрастной группы, правильное распределение рациона питания по отдельным приемам пищи. Немаловажное значение отводится кулинарной обработке, оформлению пищи и обстановке, в которой осуществляется ее прием, включая воспитание гигиенических навыков подготовки к приему пищи и правильное поведение во время еды.

В России структура питания детей, особенно школьного возраста, характеризуется продолжающимся снижением потребления наиболее ценных в биологическом отношении мяса и мясопродуктов, молока и молочных продуктов, рыбы и рыбных продуктов, яиц, растительного масла, фруктов и овощей. При этом существенно увеличивается потребление хлеба и мучных продуктов, а также картофеля. Вследствие этого на первый план выходят следующие нарушения пищевого статуса:

- дефицит животных белков, достигающий 15-20% от рекомендуемых величин, особенно в группах населения с низкими доходами;
- дефицит полиненасыщенных жирных кислот на фоне избыточного поступления животных жиров;
- выраженный дефицит большинства витаминов: С - у 70 - 100% обследованных, витаминов группы В и фолиевой кислоты - у 60 -80%, бетакаротина - у 40-60%.

Совершенствование системы питания в школе напрямую связано с сохранением здоровья нации и задачами улучшения демографической ситуации в стране. Здоровое, рациональное питание имеет первостепенное значение для предупреждения многих хронических заболеваний, определяющих в настоящее время в России преждевременную смертность и низкую ожидаемую продолжительную жизни.

#### **Участники Программы:**

*Семья:* организация контроля за питанием:

- родительский комитет класса
- управляющий Совет класса

*Администрация:*

- индивидуальные беседы;
- пропаганда санитарно-гигиенических знаний среди участников образовательного процесса, основ здорового образа жизни

*Педагогический коллектив:*

- совещания;
- родительские собрания, классные часы, беседы о ЗОЖ, рациональном питании;
- приобщение к занятиям в спортивных секциях, курсов для старшеклассников;
- пропаганда здорового образа жизни

*Медицинский работник (сотрудник ОВП)*

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

*Социальный педагог:*

- выявление неблагополучных семей, посещение на дому
- помощь в выборе занятий по интересам
- санитарно-гигиеническое просвещение

### **2.1. Концепция оптимального питания:**

Диетологи установили так называемые безопасные и адекватные уровни суточного поступления с пищей таких ранее ненормируемых микронутриентов, как хром (50-200 мкг), ванадий (около 100 мкг), кремний (5-10 мкг), никель (около 100 мкг). Определено нормальное среднесуточное поступление ряда других элементов: алюминия (от 3 до 100 мг), брома (от 2 до 8 мг), кадмия (от 10 до 20 мкг), германия (от 0,4 до 1,5 мг), лития (200 - 600 мкг), рубидия (1-5 мг) и др.

Рекомендуемое соотношение в рационе питания детей и подростков количества основных пищевых веществ (белков, жиров и углеводов) составляет около 1:1:4 (по массе).

Удельный вес животного белка в рационе детей подростков школьного возраста должен быть не менее 60% от общего количества белка.

Жиры растительного происхождения должны составлять в рационе не менее 30% от общего количества жиров. В рацион включается молочный жир в виде сливочного масла (30-40 г/сутки), сметаны (5-10 г).

Легкоусвояемые углеводы (сахара) должны составлять около 20-30 % от общего количества углеводов.

Рацион должен содержать достаточное количество пищевых волокон - не менее 15-20 г/сутки.

Оптимальное соотношение в рационе питания детей и подростков солей кальция и фосфора не ниже 1, 2:1.

Завтрак детей должен обеспечивать 25%, обед - 35-40%, полдник 15%, ужин - 20-25% от суточной потребности детей в пищевых веществах и энергии.

Концепция оптимального питания предусматривает необходимость и обязательность полного обеспечения потребностей организма не только в энергии, эссенциальных макро- и микронутриентах, но и в целом ряде столь же необходимых минорных непищевых компонентов пищи.

## **3. Принципы здорового питания**

### **3.1. Принципы организации рационального питания детей в школе**

3.1.1. Поступление пищевых веществ и энергии должно соответствовать возрастным физиологическим потребностям детского организма, обеспечивать его рост и развитие. Завтрак в школе должен составлять 25%, обед 35% от физиологической суточной потребности в пищевых веществах и энергии.

3.1.2. Обеспечение оптимального соотношения пищевых веществ (соотношение белков, углеводов, липидов как 1:1:4), энергетическая квота белка общей калорийности должна составлять 14%, углеводов 55%, липидов 31%, доля белка животного происхождения от общего количества белка - не менее 60%.

3.1.3. Пищевые волокна должны включаться в рацион из расчета не менее 15 - 20 г/сутки.

3.1.4. Растительные жиры должны составлять не менее 30% от общего количества жира.

3.1.5. Организация дифференцированного по возрасту питания, обеспечение 2-х разового режима питания для детей, посещающих группу продленного дня и детей из социально неблагополучных семей. При посещении группы продленного дня для детей должен быть организован полдник.

3.1.6. При двухразовом питании ежедневно должны присутствовать блюда из мяса или рыбы, быть включены молочные продукты, растительное и сливочное масло, хлеб и хлебобулочные изделия, овощи, фрукты.

3.1.7. Не допускается повторение в рационе одних и тех же блюд или кулинарных изделий в смежные дни.

3.1.8. Учет региональных эколого-гигиенических факторов питания, особенно учет геохимических эндемий (дефицит йода, фтора, селена и т.п.).

3.1.9. Включение в рацион питания биологически активных добавок, природного происхождения, разрешенных к применению Минздравом РФ для детей, продуктов, блюд, способствующих:

- повышению защитных физиологических барьеров (кожи, слизистых желудочно-кишечного тракта, верхних дыхательных путей);

- активизации процессов связывания и выведения из организма экзо- и эндотоксинов;

- компенсации дефицита жизненно необходимых веществ, которые не синтезируются в организме (незаменимые аминокислоты, ПНЖК, витамины, микроэлементы).

3.1.10. Широкая информированность родителей (законных представителей) с целью преемственности питания детей в выходные дни и формирование мировоззрения здорового образа жизни.

## **3.2. Основные принципы здорового питания:**

3.2.1. Употребляйте разнообразные пищевые продукты, большинство которых — растительного, а не животного происхождения.

3.2.2. Хлеб, изделия из муки, крупы, картофель должны употребляться несколько раз в день.

3.2.3. Ешьте несколько раз в день разнообразные овощи и фрукты, лучше — свежие и выращенные в местности проживания (не менее 400 г в день).

3.2.4. Чтобы поддерживать массу тела в рекомендуемых пределах, необходима ежедневная умеренная физическая нагрузка.

3.2.5. Контролируйте поступление жира с пищей (не более 30% от суточной калорийности), и заменяйте животный жир на жир растительных масел.

3.2.6. Жирному мясу и мясным продуктам предпочитайте бобовые, зерновые, рыбу, птицу или постное мясо.

3.2.7. Употребляйте молоко с низким содержанием жира и молочные продукты (кефир, простоквашу, йогурт и сыр) с низким содержанием жира и соли.

3.2.8. Выбирайте продукты с низким содержанием сахара и употребляйте сахар умеренно, ограничивая количество сладостей и сладких напитков.

3.2.9. Ешьте меньше соли. Общее ее количество в пище не должно превышать 1 чайной ложки (6 г в день). Следует употреблять йодированную соль.

3.2.10. Приготовление пищи должно обеспечивать ее безопасность. Приготовление блюд на пару, в микроволновой печи, выпечка или кипячение помогут уменьшить количество используемых в процессе готовки жира, масла, соли и сахара.

## **4. Характеристика Программы**

### **4.1. Цель программы:**

Обеспечение здорового питания школьников, сохранение и укрепление их здоровья, а также профилактике заболеваний.

### **4.2. Задачи Программы:**

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- совершенствование системы финансирования школьного питания;
- оптимизация затрат, включая бюджетные дотации.

#### 4.3. Ожидаемые результаты реализации

##### Программы «Здоровое питание в школе – путь к отличным знаниям!»

- обеспечение детей и подростков питанием, соответствующим возрастным физиологическим потребностям в пищевых веществах и энергии, принципам рационального и сбалансированного питания;
- обеспечение доступности школьного питания;
- гарантированное качество и безопасность питания и пищевых продуктов, используемых в питании;
- предупреждение (профилактика) среди детей и подростков инфекционных и неинфекционных заболеваний, связанных с фактором питания;
- приведение материально-технической базы школьной столовой в соответствие с современными разработками и технологиями;
- пропаганда принципов здорового и полноценного питания;
- организация образовательно-разъяснительной работы по вопросам здорового питания;
- совершенствование системы финансирования школьного питания; оптимизация затрат, включая бюджетные дотации;
- улучшение здоровья школьников благодаря повышению качества школьного питания.

#### 4.4. Основные направления программы

##### *1-е направление*

##### Организационно-аналитическая работа, информационное обеспечение

<b>Основные мероприятия</b>	<b>срок</b>	<b>исполнители</b>
1. Организационное совещание  - порядок приема учащимися завтраков и обедов; - график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь, январь	заместитель директора по ВР ответственный за организацию питания  заместитель директора по ВР
2. Совещание классных руководителей: - об организации горячего питания. Презентация горячего питания.	октябрь	заместитель директора по ВР



3. Совещание при директоре по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь, май	директор школы
4. Заседание Совета школы по организации питания по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	октябрь, февраль	Совет школы
5. Организация работы бракеражной комиссии по питанию	в течение года	администрация
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой, проведение целевых тематических проверок	в течение года	администрация, бракеражная комиссия

***2-е направление***  
**Методическое обеспечение**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>срок</b>	<b>исполнители</b>
1. Организация консультаций для классных руководителей: - культура поведения учащихся во время приема пищи, - соблюдение санитарно-гигиенических требований	в течение года	заместитель директора по ВР, фельдшер ОВП, классные руководители
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	в течение года	администрация

***3-е направление***  
**Работа по воспитанию культуры питания среди обучающихся**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>срок</b>	<b>исполнители</b>
1. Проведение классных часов по темам: - режим дня и его значение; - культура приема пищи; - острые кишечные заболевания и их профилактика	сентябрь	классные руководители, фельдшер ОВП, учитель технологии, учитель биологии, заместитель директора по ВР
2. Конкурс поделок из овощей и фруктов «Золотая осень».	октябрь	заместитель директора по ВР, классные руководители
3. Беседы с учащимися 9-11 классов «Берегите свою жизнь»	декабрь	классные руководители, социальный педагог
4. Презентация горячего питания: - конкурс буклетов среди учащихся 3 – 5 классов «Азбука здорового питания»; - конкурс фотографий «Наша школьная столовая», «Вкусная профессия - повар»	март	заместитель директора по ВР

5. Конкурс среди учащихся 5 – 7 классов «А ну-ка, девочки»	март	учитель технологии, классные руководители
6. Анкетирование учащихся: - Школьное питание; - По вопросам питания	октябрь, февраль, апрель	администрация, классные руководители
7. Работа по оздоровлению обучающихся в летний период (каникулярное время)	июнь, ноябрь	заместитель директора по ВР, начальник лагеря дневного пребывания детей

#### **4-е направление**

##### Работа с родителями по вопросам организации школьного питания

<b>Основные мероприятия</b>	<b>срок</b>	<b>исполнители</b>
1. Проведение классных родительских собраний по темам: - совместная работа семьи и школы по формированию здорового образа жизни дома. Питание учащихся; - профилактика желудочно-кишечных заболеваний и инфекционных, простудных заболеваний. Итоги медицинских осмотров учащихся.	сентябрь, октябрь, декабрь	фельдшер, медсестра ОВП
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи»	февраль	педагог-психолог, фельдшер ОВП
3. Встреча медицинского работника с родителями (законными представителями) - «Личная гигиена ребенка»	апрель-май	фельдшер ОВП, классные руководители
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на новый учебный год по развитию школьного питания»	май	классный руководитель

#### **5-е направление**

##### Организация работы по улучшению материально-технической базы столовой, расширению сферы услуг для учащихся и родителей (законных представителей)

<b>Основные мероприятия</b>	<b>срок</b>	<b>исполнители</b>
1. Продолжение эстетического оформления зала столовой	Август, сентябрь	администрация
2. Апробирование новых форм организации школьного питания	В течение года	администрация

#### **Контроль за организацией питания**

- ежедневный: ведение табеля учёта питания, организация дежурства учителя, администратора,
- еженедельный: акт проверки горячего питания обучающихся 1-11 классов;
- ежемесячный: аналитический отчет об охвате горячим питанием.

**ПЛАН  
мероприятий по организации горячего питания**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>сроки исполнения</b>	<b>ответственный</b>	<b>итоговые документы</b>
1.	Назначение ответственного за организацию горячего питания	сентябрь	директор	приказ директора
2.	Совещание при директоре по вопросам питания	1 раз в месяц	директор	протокол совещания при директоре
3.	Подготовка столовой к началу учебного года	август	заведующий хозяйством	акт - разрешение
4.	Оформление информационного стенда для учащихся и родителей	оформление информационного стенда для учащихся и родителей	социальный педагог	
5.	Оформление документации: - приказ о создании бракеражной комиссии; - приказ об организации питания на учебный год; - приказ о льготном питании; - составление графика посещаемости учащихся столовой; - график дежурства учителей в столовой	сентябрь	директор заместитель директора по ВР	протокол совещания при директоре
6.	Посещение родительских собраний для проведения профилактической и разъяснительной работы среди родителей (законных представителей)	в течение года	директор заместитель директора по ВР	справка
7.	Проведение профилактической и разъяснительной работы среди родителей и учащихся «по пропаганде горячего питания»	проведение профилактической и разъяснительной работы среди родителей и учащихся «по пропаганде горячего питания»	классные руководители	протоколы родительских собраний
8.	Организация льготного питания для детей из малообеспеченных, многодетных семей	сентябрь	социальный педагог классные руководители	приказ директора школы
9.	Проведение	в течение года	классные	справка

	анкетирования в классах с низким процентом, питающихся на выявление «пищевых предпочтений» учащихся		руководители	
10.	Организация внеклассной работы по правильному и здоровому питанию детей: - рассказы, очерки, эссе учащихся, - фотоальбом «Горячий завтрак», - конкурс на лучший рисунок	в течение года, согласно общешкольному плану ВР	заместитель директора по ВР  классные руководители	совещание при директоре, справки
11.	Организация работы с родителями (законными представителями) по вопросу правильного питания: - анкетирование; - индивидуальные беседы; - консультации медицинских работников ОВП	октябрь, ноябрь, март	заместитель директора по ВР  социальный педагог	справки
12.	Родительские собрания с приглашением врача ОВП	декабрь, март	заместитель директора по ВР  социальный педагог	протокол родительских собраний

**ПЛАН**  
**работы бракеражной комиссии по горячему питанию**

<b>№ п/п</b>	<b>Мероприятия</b>	<b>сроки исполнения</b>	<b>ответственный</b>
1.	Проверка санитарно- гигиенического состояния обеденного зала. Бракераж согласно меню	ежедневно	медицинский работник ОВП, члены комиссии
2.	Контроль за присутствием классных руководителей в обеденном зале во время приёма пищи	в течение года	члены комиссии
3.	Контроль за поведением учащихся в ходе приёма пищи в столовой	постоянно	члены комиссии
4.	Контроль за дежурством в столовой учителей и учащихся	в течение года	члены комиссии
5.	Контроль за качеством приготовленной пищи с соблюдением нормы раскладок	постоянно	медицинский работник ОВП, члены комиссии
6.	Рейдовые проверки за организацией горячего питания с составлением актов или справок, с последующим	2 раза в месяц	члены комиссии

	обсуждением их на совещаниях педагогического коллектива		
7.	Контроль за условиями хранения скоропортящихся продуктов	постоянно	члены комиссии
8.	Контроль за хранением суточной пробы	постоянно	члены комиссии

### **План работы по организации, контролю и пропаганде правильного питания**

*Основные задачи по организации питания:*

1. Создание благоприятных условий для организации рационального питания обучающихся с привлечением средств родителей (законных представителей);
2. Укрепление и модернизация материальной базы помещений пищеблока школы;
3. Повышение культуры питания;
4. Обеспечение санитарно-гигиенической безопасности питания;
5. Проведение систематической разъяснительной работы среди родителей (законных представителей) и обучающихся о необходимости горячего питания. Организационно - аналитическая работа, информационное обеспечение.

### **Организационно - аналитическая работа, информационное обеспечение**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>сроки</b>	<b>исполнители</b>
1. Организационное совещание – порядок приёма учащимися питания; оформление бесплатного питания; график дежурств и обязанности дежурного учителя и учащихся в столовой	сентябрь	заместитель директора по ВР
2. Совещание классных руководителей: организация питания учащихся 1-4 классов	октябрь	заместитель директора по ВР социальный педагог
3. Заседание Совета школы по вопросам организации и развития школьного питания	сентябрь	директор
4. Заседание бракеражной комиссии по питанию с приглашением классных руководителей 1-11 классов по вопросам: - охват учащихся горячим питанием; - соблюдение санитарно-гигиенических требований; - профилактика инфекционных заболеваний	февраль	директор заместитель директора по ВР
5. Организация работы бракеражной комиссии по	в течение года	директор классные руководители

питанию (учащиеся, педагоги, родители (законные представители))		
6. Осуществление ежедневного контроля за работой столовой администрацией школы, проведение целевых тематических проверок	в течение года	администрация
7. Анализ организации питания учащихся	в течение года	администрация
8. Знакомство с методическими рекомендациями по питанию детей и подростков	постоянно	директор социальный педагог

### *Методическое обеспечение*

1. Организация консультаций для классных руководителей 1-4, 5-8, 9-11 классов: - «Культура поведения учащихся во время приема пищи, соблюдение санитарно-гигиенических требований»; - «Организация горячего питания – залог сохранения здоровья»	в течение года	заместитель директор по ВР
2. Обобщение и распространение положительного опыта по вопросам организации и развития школьного питания, внедрению новых форм обслуживания учащихся	в течение года	администрация

### **План работы по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди учащихся**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>сроки</b>	<b>исполнители</b>
1. Проведение классных часов по темам: -«Режим дня и его значение» (1- 2 класс); - «Культура приема пищи» (5-7 класс); - «Хлеб — всему голова» (3-4 класс);	сентябрь октябрь ноябрь декабрь	классные руководители

- «Острые кишечные заболевания и их профилактика» (8- 11 класс)		
2. Игра «Путешествие по городу Здоровячков» (1-4 класс)	октябрь	педагог-организатор
3. Конкурс газет среди учащихся 5-9 классов «О вкусной и здоровой пище»	апрель	педагог-организатор
4. Беседы с учащимися 9-11 классов «Береги своё здоровье»	декабрь	классные руководители
5. Конкурс среди учащихся 5-7 классов «Хозяюшка»	март	педагог-организатор учитель технологии
6. Анкетирование учащихся: - «Школьное питание: качество и разнообразие обедов»; - «За что скажем поварам спасибо?»	октябрь февраль апрель	заместитель директор по ВР социальный педагог
7. Анкетирование родителей (законных представителей) «Ваши предложения на год по развитию школьного питания»	май	заместитель директор по ВР социальный педагог
8. Контроль за соблюдением в школьном питании физиологических норм и калорийности в соответствии с перспективным меню	постоянно	директор медицинский работник ОВП
9. Организация С-витаминизация готовых блюд	постоянно	бухгалтер-калькулятор
10. Участие в конкурсе «Самый здоровый класс»	ноябрь- апрель	классные руководители
11. Размещение материалов по организации горячего питания на школьном сайте	постоянно	ответственный за информационный обмен
12. Оформление стенда в школьной столовой о рациональном питании	октябрь	социальный педагог

**Работа по воспитанию культуры питания, пропаганде здорового образа жизни среди родителей (законных представителей) обучающихся**

<b>Основные мероприятия</b>	<b>сроки</b>	<b>исполнители</b>
1. Проведение родительских собраний по темам: - «Совместная работа семьи и школы по формированию	сентябрь - май	заместитель директор по ВР

здорового образа жизни дома. Питание учащихся»; - «Профилактика желудочно-кишечных заболеваний, инфекционных, простудных заболеваний»; - Итоги медицинских осмотров учащихся		
2. Родительский лекторий «Здоровье вашей семьи» (5 класс)	февраль	заместитель директор по ВР
3. Встреча врача ОВП с родителями (законными представителями) «Личная гигиена подростков» (7 класс)	апрель	заместитель директор по ВР медицинский работник ОВП
4. Анкетирование родителей «Ваши предложения на 2021/2022 учебный год по развитию школьного питания»	май	классные руководители

#### 4.5. Материально-техническая база столовой

Набор помещений	Площадь, м <sup>2</sup>	Наименование оборудования	Кол-во	Дата выпуска	Дата подключения	% изношен.	Недостающее оборудование
Обеденный зал	89	Столы обеденные	12	2019	2020	60	
		Стулья	72	2019	2020	60	
		Раковины для мытья рук	4	2019	2020	60	
		Облучатель бактерицидный	3	2019	2020	60	
		Лампа инсектицидная	1	2019	2020	60	
		Тележка для сбора посуды	2	2019	2020	60	
		Электросушитель	2	2019	2020	30	
Линия раздачи	10	Мармит 1-х и 2-х блюд	1	2019	2020	30	
		Прилавок для столовых приборов	1	2019	2020	25	
		Прилавок для горячих напитков	1	2019	2020		
Горячий цех	23,9	Облучатель бактерицидный	1	2019	2020	60	Тестомес
		Лампа инсектицидная	1	2019	2020	60	Сковорода электрическая



							площадью подачи чаши 0,25м <sup>2</sup>
		Хлеборезка	1	2019	2020	60	
		Подставка для пароконвектомата	1	2019	2020	30	
		Весы порционные	1	2019	2020	30	
		Плита эл. ЭП-4 без духовки 6-х конф.	1	2019	2020	42	
		Пароконвектомат бойлерный	1	2019	2020	25	
		Машина протирачная	1	2019	2020	60	
		Кипятильник воды проточный	1	2019	2020	30	
		Шкаф для хранения хлеба	1	2019	2020	30	
		Полка технологическая	1	2019	2020	30	
		Холодильник для проб	1	2019	2020	15	
		Холодильник	2	2019	2020	60	
		Стол производственный с бортом	3	2019	2020	60	
Цех для мытья посуды	8,7	Машина посудомоечная	1	2019	2020	37	
		Стеллаж для сушки тарелок	2	2019	2020	60	
		Мойка 3-х секционная	1	2019	2020	60	
		Стеллаж для сушки стаканов	1	2019	2020	60	
Холодный цех	4,7	Стол производственный с бортом	1	2019	2020	60	Кухонный комбайн
		Мойка 2-х секционная	1	2019	2020	30	
		Облучатель бактерицидный	1	2019	2020	60	
		Холодильник	1	2019	2020	60	
		Весы порционные	1	2019	2020	37	
		Полка технологическая	1	2019	2020	30	
Мясорыбный цех	8,3	Стол производственный с бортом	2	2019	2020	60	Котлетоформовочная машина Фаршемеш
		Ванна моечная 2-	1	2019	2020	60	

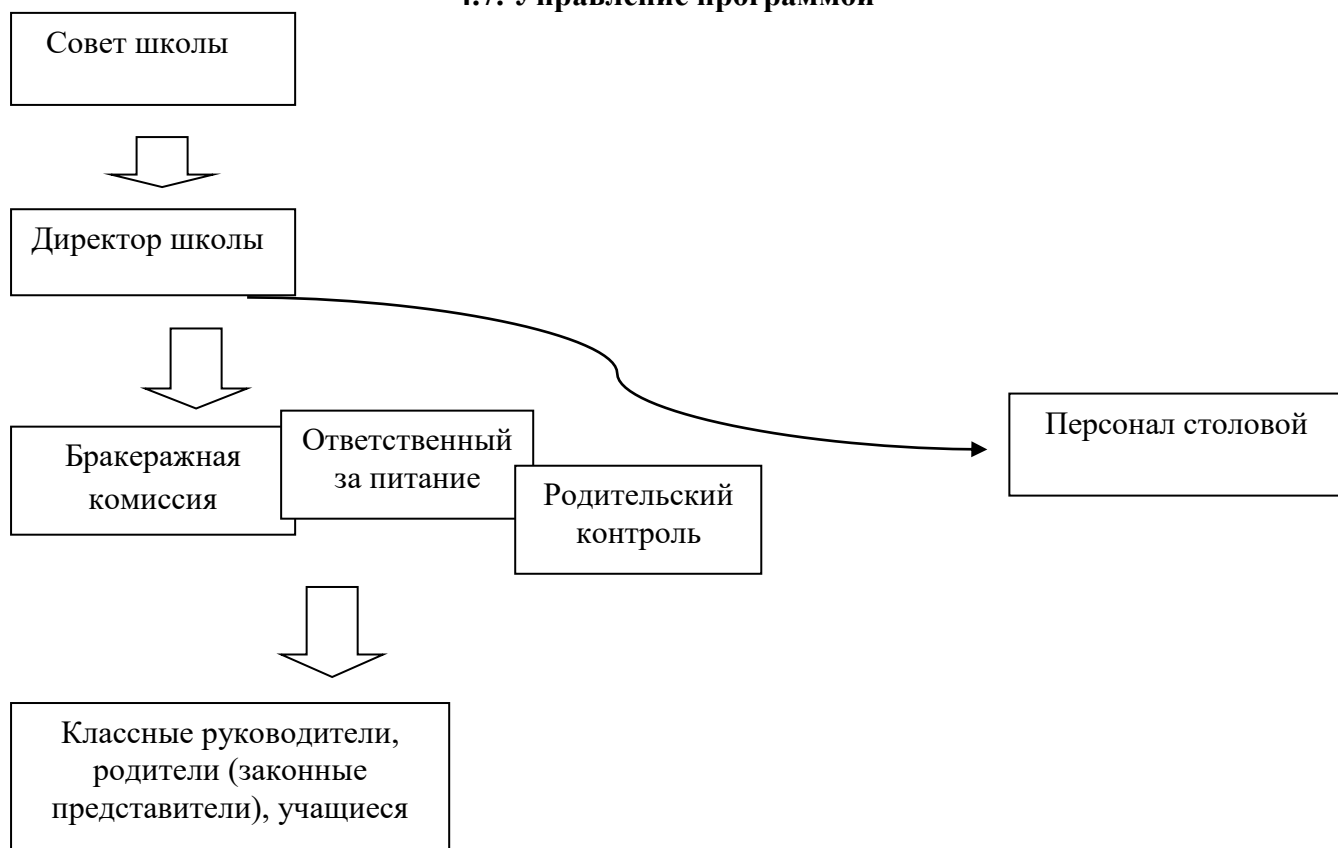
		х секционная					алка
		Облучатель бактерицидный	1	2019	2020	60	
		Морозильная ларь	1	2019	2020	60	
		Весы порционные	1	2019	2020	37	
		Ванная моечная для мойки яиц	1	2019	2020	60	
		Мясорубка М-300	1	2019	2020	37	
		Овоскоп	1	2019	2020	60	
		Стерилизатор для ножей	1	2019	2020	30	
Цех обработки и овощей	7,4	Ванна моечная 2-х секционная	1	2019	2020	30	
		Холодильник	1	2019	2020	60	
		Машина картофелеочистительная	1	2019	2020	30	
		Овощерезка	1	2019	2020	37	
		Овощерезка	1	2023	2023	12	
		Стол производственный с бортом	2	2019	2020	60	
		Облучатель бактерицидный	1	2019	2020	60	
Склад продуктов	5	Стеллаж	2	2019	2020	30	
		Холодильник	2	2019	2020	60	
Склад овощей	5,5	Весы напольные	1	2019	2020	30	
		Подтоварник	3	2019	2020	30	

Школьная столовая полностью укомплектована необходимой посудой. Её чистоте уделяется повышенное внимание. Мытье и дезинфекция производятся с соблюдением всех норм санитарно-гигиенического режима, используются средства дезинфекции. Зал для приёма пищи оснащен мебелью, современно оформлен. Площадь обеденного зала – 89 кв.м. Количество посадочных мест – 72.

#### 4.6. Кадровое обеспечение

Школьная столовая укомплектована следующими кадрами, имеющими:  
 В штате: повара – 2; кухонный работник - 1; кладовщик – 1; мойщица посуды – 1, помощник повара – 1.  
 Работники столовой регулярно проходят гигиеническое обучение

#### 4.7. Управление программой



#### 4.8. Система мониторинга за ходом реализации программы

Направление мониторинга	Методы мониторинга	Оформление результатов мониторинга	Место представления результатов
Организация и регулирование школьного питания	оценка охвата питанием	справка	административное совещание
	анкетирование родителей учащихся	справка, обсуждение с родителями (законными представителями)	родительские собрания
	Анкетирование учащихся	анализ анкет	административное совещание
	Лабораторные исследования	акт по результатам лабораторного исследования	административное совещание

	Маркетинговые исследования (охват питания)	акт	публичный доклад директора школы
	Форум на Интернет-сайте	наличие материалов Интернет-сайта	административное совещание
	Опрос специалистов межведомственных организаций	решение санитарно-противоэпидемиологической комиссии	санитарно-противоэпидемиологическая комиссия
Модернизация и укрепление материально-технической базы пищеблока	Обследование пищеблока ОУ муниципальной комиссией, администрацией ОПО	утвержденный главой администрации план ремонтных работ	план работ по подготовке пищеблока к учебному году
	Обследование пищеблока комиссией по приемке ОУ к новому учебному году	акт приемки ОУ к началу нового учебного года	административное совещание
	Обследование технологического оборудования	справка о технической исправности технологического оборудования	подготовка материалов к новому учебному году филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил и Пригородном районе
	Аудит материально-технической базы, сбор и анализ отчетных документов о техническом состоянии оборудования	паспорт пищеблока	

	Учет приобретенного технологического оборудования	постановка на балансовый учет	использование информации в ежегодном публичном докладе
Кадровое обеспечение	Анализ уровня повышения квалификации руководителей, специалистов и персонала школьных столовых по вопросам организации школьного питания	справка по результатам анализа	административное совещание
	Анализ прохождения гигиенической аттестации работников пищеблока	утвержденные ФГУЗ списки обученных	филиал ФБУЗ «Центр гигиены и эпидемиологии в Свердловской области в г. Нижний Тагил и Пригородном районе
	Анализ количества участников в муниципальных мероприятиях по организации школьного питания	информационно-аналитическая справка	интернет-сайт
Система просветительской работы	Наблюдение за организацией работы по пропаганде здорового питания в СМИ	информационно-аналитическая справка	административное совещание
	Диагностика заболеваемости учащихся	карта оценки здоровья школьников	заседание ШМО классных руководителей. Родительские собрания

## **ВИДЫ АНКЕТ**

### **Анкета "Питание глазами родителей"**

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 "Питание глазами обучающихся"**

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

### **Анкета для 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?

Пронумеровано, прошито и  
скреплено печатью на 22

(двадцать два) листах

Директор МБОУ СОШ № 4

  
О.П. Толстоусова

